

La dérive

L'histoire que je vais vous conter s'est déroulée en 1959. A cette époque, les trains de marchandises en partance pour l'est du pays devaient affronter la sévère rampe de Mansourah, l'une des plus fortes rampes du réseau ferré algérien, ce qui limitait leur charge en raison de la faible puissance des locomotives de l'époque.

C'étaient des locomotives offertes par les Américains à la France dans le cadre du fameux plan Marshall, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, et aucune de ces locomotives ne dépassaient 1500 CV (alors qu'aujourd'hui nos locomotives vont au-delà des 4000 CV), ce qui nécessitait alors de faire pousser tous les trains par une deuxième locomotive placée à l'arrière jusqu'à la gare d'El Achir, où s'achève cette rampe. Cette machine devait ensuite retourner seule, sans wagons, jusqu'à son point de départ à Béni Mansour.

Les cheminots connaissent bien cette procédure que l'on appelle «la pousse». Pour les profanes, je présente mes excuses pour tous ces détails indispensables pour comprendre la suite.

Ce jour-là, cette machine de pousse était conduite par un mécano français assisté par un aide-conducteur algérien, tous deux de la localité de Béni Mansour. Après avoir circulé le plus normalement du monde à l'arrière du train de marchandises jusqu'à El Achir, la locomotive a été retirée du train et renvoyée seule (sans wagons) vers Beni Mansour.

En abordant la pente très accentuée entre El Achir et Beni Mansour, le mécanicien, comme à l'accoutumée, freine légèrement (on dit qu'il «amorce» son frein). Rappelons qu'à cette époque les machines de cette série n'étaient pas équi-

pées d'un système moderne de freinage. Le mécanicien observe nonchalamment son indicateur de vitesse et attend, comme il l'a toujours fait, la chute de la vitesse indiquant que le frein «répond» bien. Mais il constate, avec un pincement au cœur, que la vitesse ne chute pas. Un deuxième coup de frein ne produit aucun effet. Affolé, il freine «à l'urgence» et c'est là le maximum qu'il puisse faire. Pendant quelques minutes la vitesse se stabilise à 40 km/h puis reprend inexorablement sa progression : 50, puis 60 !

Trop tard pour sauter !

C'est la dérive ! Le pire incident ferroviaire ! le cauchemar du cheminot !

Blêmes, les deux hommes s'accrochent comme ils peuvent, le mécanicien à son klaxon qu'il fait hurler inutilement et l'aide-conducteur à son accoudoir. Ils franchissent à toute allure la gare de Mansourah où ils devaient normalement s'arrêter. Le chef de service a compris, il se rue sur son téléphone et hurle à pleins poumons :

- Ici Mansourah : dérive de la machine de pousse ! Dérive de la machine de pousse !

Dans un fracas de tôle et un nuage de poussière, les sabots de frein en feu,



Photos : DR

l'engin fou franchit successivement les gares de Mzita et Portes de fer.

Au PC, c'est le branle-bas de combat. Il faut vite prendre une décision. La situation est la suivante : quel qu'en soit le prix, la machine ne doit pas dépasser Beni Mansour. La raison est simple : si

elle continue dans la direction d'Alger, elle

Dans un fracas de tôle et un nuage de poussière, les sabots de frein en feu. L'engin fou franchit successivement les gares de Mzita et Portes de fer. Au PC, c'est le branle-bas de combat. Il faut vite prendre une décision.

sera nez à nez avec le rapide Alger-

Constantine avec les terribles conséquences que l'on devine. Si elle est aiguillée sur Béjaïa, c'est le train de marchandises 3152 qu'elle aura en face d'elle. Terrible dilemme !

La décision est prise : ordre est donné à la gare de Beni Mansour de diriger l'engin fou sur le cul-de-sac. Le heurt du buttoir ne laissera aucune chance aux deux roulants de s'en sortir, mais

Par Benzine Tayeb

c'était là l'unique décision à prendre. Comble de l'ironie, le brigadier chargé d'exécuter la sentence de mort, car c'en est une, est un parent de l'aide-conducteur. Il faut faire vite car on entend déjà le klaxon de la machine qui hurle comme une bête blessée qui sait qu'elle va mourir. Le brigadier s'exécute les larmes aux yeux et oriente la voie sur le heurtoir.

Et c'est à ce moment que le miracle a eu lieu ! Il voit accourir vers lui le chef de gare hurlant à pleins poumons : «Nous sommes dimanche ! Nous sommes dimanche !» Un instant, le brigadier croit que son chef a perdu la raison, mais en une fraction de seconde, il a compris. D'un geste sec, il pousse du pied le contrepoids de l'aiguillage et dirige l'engin fou sur Béjaïa. Nous sommes dimanche ! Le train de marchandise 3152 est supprimé les dimanches et la voie est donc libre sur la vallée de la Soummam jusqu'à Bougie ! Dans cette magnifique vallée, par une belle journée de printemps, la machine ivre poursuit un moment sa folle trajectoire, puis aborde un long palier, ralentit progressivement puis s'arrête enfin dans un panache de fumée et de poussière, comme un cheval essoufflé par une trop longue course. ■

Voyage Culinaire Kseksou be loubia l'yabsa, une spécialité de la maison



A travers notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons faire une virée à Belcourt, ce vieux quartier d'enfance de ma mère, où je vais partager avec vous une recette qui a bercé mon adolescence et dont je garde le goût en bouche jusqu'à présent. Même si bien des années se sont écoulées, le temps n'a pas pour autant altéré la teneur et la saveur de cette recette improvisée par ma défunte mère et qui reste vivante dans nos foyers.

Elle était très économe et chez elle rien ne se perdait. Elle savait faire beaucoup de choses à partir d'un rien et cela dans tous les domaines touchant sa famille

et ses enfants. Elle arrivait à faire des merveilles et savait contenter chacun des siens pour qui elle a tout donné. Elle, c'est ma mère et ce sens de la débrouille elle l'a hérité de sa mère et des femmes de son entourage familial qui, durant les temps difficiles, se contentaient du peu d'aliments dont elles disposaient et se devaient de concocter les plats les plus succulents et les plus goûteux.

Une de ses spécialités était de réaliser des mets savoureux et copieux avec un reste de sauce ou de bouillon. Elle ne jetait rien et récupérait tout dans le frigo : les légumes, les restes de viande ou de poulet.

Et puis, dans sa *khiama* (cuisine) qu'elle voulait impeccable, ma mère régnait en maîtresse de maison et telle une fée de la cuisine, elle s'adonnait à sa passion avec un plaisir intense dont elle savourait chaque instant.

Elle pouvait passer des heures devant ses fourneaux à touiller, éplucher, couper, hacher sans jamais se lasser. Et comme elle était très respectueuse des traditions et coutumes, elle avait un grand penchant pour les recettes du terroir qu'elle ressortait des oubliettes et qu'elle cuisinait «pour ne pas oublier», une phrase qu'elle nous répétait sans cesse si bien que dans notre famille, les plats traditionnels étaient toujours présents dans nos menus, légués par les générations précédentes.

Ils le sont encore aujourd'hui car cet héritage nous est arrivé à travers ces cuisinières exceptionnelles qui ont fabriqué notre patrimoine culinaire et l'ont enrichi tous les jours de leur vie. Elles nous ont passé le flambeau pour que la cuisine traditionnelle ne meure jamais.

INGRÉDIENTS

1) Pour les haricots : 125 g de haricots blancs trempés la veille, 3 belles tomates bien mûres, 1 petit oignon vert, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, 2 à 3 gousses d'ail, 1 piment fort, 1 bouquet de coriandre fraîche, 1 cuillère à soupe de paprika, ½ cuillère à café de cumin, sel/poivre, de l'huile végétale, de l'huile d'olive pour le service, viande ou poulet, facultatif

2) Pour le couscous : 1 kg de couscous moyen, 3 cuillères à soupe d'huile végétale, du sel, de l'eau.

Préparation : Commencer par mettre les haricots à cuire à couvert dans une marmite d'eau légèrement salée (environ 2 litres d'eau). Pendant ce temps, laver les tomates, les peler, les écraser à la fourchette et les mettre dans un saladier en verre. Ajouter le concentré de tomates, l'ail écrasé, l'oignon ciselé finement, l'huile végétale, le paprika, le cumin et enfin le sel et le poivre.

Prendre les ¾ du bouquet de coriandre et le hacher finement puis le mélanger à la *dersa*. Bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois puis réserver.

Lorsque les haricots sont cuits aux ¾, verser la *dersa* dans la marmite, bien incorporer tous les ingrédients, ajouter le piment vert lavé et laisser cuire pendant quelques minutes supplémentaires (une dizaine) toujours à couvert pour que la sauce épaississe. Pendant ce temps, cuire le couscous de la manière classique en le passant à la vapeur 2 à 3 fois. Lorsque la sauce et le couscous sont fins prêts, servir dans un grand plat creux, arroser abondamment de sauce aux haricots et décorer avec le piment vert et des œufs durs coupés en quartiers. Au moment de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive. ■

Par H. Belkadi