

# Zoubir, le braconnier

Dès l'adolescence, l'activité favorite de Zoubir et de quelques enfants de son âge, c'était de piéger des rouges-gorges dans les forêts environnantes. Devenus adultes, tous ses compagnons sans exception ont abandonné le massacre de ces fragiles et magnifiques petits oiseaux, sauf lui.

Ce qui choque son entourage, c'est qu'aujourd'hui, la trentaine bien entamée, père de famille, il garde ce pervers penchant de braconnier. Il passe des journées entières à essayer de battre un triste record de plus de 154 prises en une seule journée. Il bombe le torse et clame un peu partout que c'est un exploit quasi impossible à égaler ; malheureusement, il n'a jamais su décrypter le dégoût qui s'affichait sur les visages de ses interlocuteurs. Il connaît la période de migration des rouges-gorges vers notre pays, qui survient chaque année entre les mois de septembre et avril. Il se prépare alors pour sa sale besogne dès l'apparition des premiers arrivés.

Agent de sécurité au sein d'un établissement public, il choisit toujours cette période pour prendre son congé annuel et quand il reprend son travail, il passe ses week-ends et tout son temps libre à les traquer pour leur réserver une mort violente.

Après chaque pluie diluvienne et le retour du soleil, il attend la sortie de terre de quelques fourmis ailées (*ibrikén* en kabyle) qui lui signalent la présence d'une fourmière. Muni de sa petite bêche, il creuse et déterre toute la colonie logée dans les galeries pour remplir un gros pot en verre.

Fort de plusieurs décennies d'expérience dans le domaine, il sait comment maintenir vivants ces insectes en les nourrissant avec des feuilles dont elles raffolent. Ces minuscules bestioles lui servent d'appâts pour ces beaux oiseaux. Il écume tous les bosquets qui entourent la ville de Béjaïa pour poser des dizaines de pièges. En fin de journée, il lui arrive de mettre dans sa besace plusieurs poignées de ces petits volatiles. Heureux de sa chasse, il allume un feu de bois, plume ses proies, les croque sur place en se léchant les babines. Repu, il rentre tranquillement chez lui, mais il garde toujours, dans sa besace, d'autres oiseaux morts pour régaler ses

enfants à qui il a transmis son goût à déguster ses minuscules bouts de chair.

Afin de le dissuader et aussi pour qu'il arrête l'extermination de l'espèce, l'imam de la mosquée du quartier lui a expliqué que consommer des proies mortes n'est pas halal. Mais qu'à cela ne tienne ! Il a sa petite astuce pour capturer ses victimes vivantes, il camoufle une petite tige en bois sur l'une des mâchoires de ses pièges lorsqu'elles se referment, le petit espace libéré par le mince bâton empêche l'oiseau d'avoir le cou brisé, ainsi il aura la vie sauve pour ensuite être tué selon le rituel souhaité par notre prédateur. Celui qui mène la vie dure au braconnier, c'est le garde forestier. Il l'a déjà pris en flagrant délit à plusieurs reprises, signalé à la gendarmerie, mais rien n'a arrêté le récidiviste.

Il joue à cache-cache avec le défenseur de la nature, cette traque et cette peur d'être surpris booste son adrénaline. Il adore sentir cette angoisse lui tordre les entrailles, ce qu'il n'aime pas c'est de voir ses pièges détruits par celui qui le pourchasse, ce qui arrive souvent. Pour éviter d'être pris, il veille à garder le plus possible de distance entre lui et l'homme qui le traque, afin d'être tranquille et s'adonner à sa sale besogne en toute tranquillité.

Un jour, s'étant assez éloigné de la zone de contrôle du gardien des bois, il commença à poser ses pièges, quand soudain il entendit un grognement derrière lui. Il se retourne brusquement, et se retrouva nez à groin avec une énorme laie suivie de ses marçassins. La bête, sentant la menace planer sur ses petits, fonça droit sur lui.

Se souvenant des bons conseils de son père, un chasseur expérimenté, Zoubir se roula en boule et fit le mort. Il ne bougea pas pendant que l'animal lui labourait le postérieur et la cuisse. Il évita aussi de croiser le regard de la bête. Ne constatant aucune réaction,



Photos : DR

cette dernière abandonna sa charge et disparut dans les buissons.

S'assurant que sa tortionnaire est loin, le blessé commença à bouger. Le bilan de cette attaque fulgurante est très lourd, fesses en lambeaux et cuisse dans un piteux état. Un filet de sang coule le long de sa jambe, pas d'hémorragie. En pressant avec son mouchoir, il a pu arrêter l'écoulement, mais il lui était impossible de se mouvoir tant la douleur

**IL LUI ARRIVE DE METTRE DANS SA BESACE PLUSIEURS POIGNÉES DE CES PETITS VOLATILES. HEUREUX DE SA CHASSE, IL ALLUME UN FEU DE BOIS, PLUME SES PROIES, LES CROQUE SUR PLACE EN SE LÉCHANT LES BABINES. REPU, IL RENTRE TRANQUILLEMENT CHEZ LUI.**

était intense. L'attente sera longue, il a beau s'époumoner, malheureusement personne ne pouvait l'entendre. Il commençait à faire nuit, aucun être n'osait s'aventurer dans des lieux aussi inhospitaliers et éloignés, l'habitation la plus proche devait se trouver à plusieurs kilomètres. Ce sont deux herboristes en quête de

**Par Belaïd Mokhtar**

plantes médicinales qui le découvrirent au lever du jour. N'ayant pas fermé l'œil une seule seconde de peur que la furieuse bête revienne l'achever, il grelottait de froid. Ils le transportèrent jusqu'à leur camionnette garée à plus de deux kilomètres pour le conduire directement aux urgences. Le médecin de service, après un rapide diagnostic, décide de l'hospitaliser. L'état de son popotin ne lui permettait plus de se rendre aux toilettes durant une très longue période. Le chirurgien qui l'a opéré finit par le remettre sur pied, mais il lui annonça qu'il boitera pour le restant de ses jours, la bête lui ayant sectionné des nerfs.

Ne pouvant plus se déplacer comme avant dans des lieux escarpés, il renonça définitivement au braconnage, au grand soulagement du garde forestier qui n'aura plus à jouer à cache-cache avec lui.

Il fut la risée de tout le quartier durant des mois et personne ne compatit à son handicap. Son voisin, un boute-en-train, qui aime le taquiner, lui lance en rigolant à chaque fois qu'il le croise : « Comment va ton arrière-train endommagé par la *khinzira* (cochonne) » ! Avant de déguerpir sous l'œil menaçant de Zoubir et les éclats de rire des présents.

Les rouges-gorges pouvaient enfin se nourrir de petites bestioles sans crainte de finir dans la panse de Zoubir. ■

## Voyage Culinaire



A travers notre voyage culinaire de cette dernière semaine du mois sacré de Ramadhan, nous allons partir pour une visite dans le vieux quartier de La Casbah d'Alger, pour découvrir une vieille recette connue et appréciée par beaucoup, mais qui reste cependant oubliée par certains.

Il s'agit bien de la fameuse *chriba bita* qui est une des innombrables spécialités de l'Algérois, bien connu pour ses sauces blanches dans la cuisine traditionnelle, que l'on parta-

## Chorba bita bel frik, une soupe saine et nutritive

**Par H. Belkadi**

geait durant les fêtes de mariage et surtout pendant le mois de Ramadhan el moubarek. Il est vrai que la recette de base de cette soupe est simple et reconnue par les anciennes générations, mais plusieurs versions existent et chaque ménagère la cuisine selon les goûts et les préférences des membres de sa famille.

Et la différence entre les multiples versions réside dans l'ingrédient avec lequel on épaissit la soupe qui varie entre du vermicelle fait maison, des langues d'oiseaux ou encore du *frik*. Cette dernière version avec du blé concassé est bien la moins connue car on est plutôt habitué à utiliser cet ingrédient dans la *chorba frik* ou encore dans le *djari* constantinois.

Cependant, cette version est l'une des plus anciennes de la *chriba bita* de nos mères et grands-mères qui utilisaient le blé concassé dans plusieurs de leurs préparations qui étaient saines et nutritives. Chacune des recettes qu'elles cuisinaient était réalisée à base de produits naturels triés sur le volet car elles connaissaient les bienfaits de chacun d'eux.

**Ingédients :** 1 blanc de poulet, 1 gros oignon, 1 petite pomme de terre, 1 carotte, 1 poignée de petits pois frais, 1 bouquet de persil, du fromage blanc en portions, 1 bol de *frik*, ½ c. à c. de cannelle, 1 c. à s. de *smen*, 1 œuf, le jus d'un citron, sel, poivre, de l'eau (environ 1 litre).

**Préparation :** Prendre une marmite, faire revenir les oignons hachés dans un peu de *smen* sur feu doux. Ajouter la pomme de terre et la carotte coupées grossièrement, le blanc de poulet et les ailerons et faire revenir le tout avec l'oignon. Saler, poivrer et ajouter la cannelle puis mouiller avec ½ litre d'eau et laisser cuire à couvert pendant une trentaine de minutes. Lorsque tous les légumes sont cuits, prélever la viande dans une assiette et réserver. Mixer les légumes jusqu'à obtenir une soupe onctueuse et veloutée.

Ajouter alors de l'eau et mettre les petits pois dans la soupe à cuire sur feu moyen. Lorsque les petits pois sont fondants et moelleux, ajouter le *frik* préalablement trempé dans un bol d'eau et égoutté. Ajouter un peu d'eau et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser cuire le *frik*. Pendant ce temps, émietter la viande, ajouter du fromage blanc et du persil haché et confectionner des boulettes, les introduire dans la soupe et les laisser s'en imprégner. Battre l'œuf en omelette, ciseler finement quelques branches de persil frais qu'on ajoutera à l'omelette avec le jus de citron. Donner quelques bouillons, et au dernier verser l'omelette et la mélanger délicatement une seule fois puis arrêter la cuisson. Au moment de servir, parsemer de persil haché et arroser de jus de citron. On accompagnera cette délicieuse soupe tellement légère de *boureks el adjine* ou d'un pain fait maison. ■