

La chorba

La chorba est une délicieuse soupe à base de viande d'agneau, de tomates, d'oignons, de pois chiches et parfumée à la coriandre. La chorba de Mani Zohra est différente de celle de Mani Nadjia. Lorsque la soupe arrive à mi-cuisson, Mani Nadjia y ajoute des vermicelles très fins pour l'épaissir, tandis que Mani Zohra y met du blé vert concassé. Cette différence de cuisine vient de ce que Mani Nadjia est algéroise, et Zohra, de l'est de l'Algérie, de Batna¹ précisément.

Ainsi donc, durant tout le mois de Ramadan, j'ai droit aux spécialités culinaires de ces deux régions.

Même la pâtisserie est différente. Dans la région d'Alger, les nombreux gâteaux sont, pour la plupart, préparés avec des amandes. Dans l'est algérien, d'où vient ma grand-mère paternelle, la datte écrasée est un ingrédient très prisé dans la pâtisserie.

Tous les soirs du mois de Ramadan, la chorba trône sur la table. En général, après cette soupe, on se régale d'un plat de résistance salé et d'un plat sucré.

Chez mes grand-mères, c'est à moi que revient la tâche de dresser la table à l'approche de la rupture du jeûne. Après le repas, on prépare également du café ou du thé à la menthe que nous accompagnons de zlabia – de délicieux beignets au miel – et de kalb-louze, sorte de pudding fait à base de semoule, de beurre et arrosé d'un sirop, il est quelque fois fourré aux amandes. Les gens aiment déguster ces gâteaux durant les veillées de Ramadan.

¹ Batna : ville située au pied du massif montagneux des Aurès, Batna se trouve à 430 kilomètres environ de la capitale, Alger.

Dakia, fille d'Alger,
Dakia,

© Castor Poche Flammarion - 1996.