

## Livret de recettes

Contrairement à une idée répandue, la cuisine kabyle est riche et diversifiée et ce livre, qui ne tend pas à l'exhaustivité, nous en donne un aperçu. En effet, il existe des mets pan-kabyles et d'autres plus spécifiques : un même plat est apprêté différemment d'un village à l'autre et parfois même d'une femme à l'autre.

Il en est ainsi, par exemple, du pain non levé (*ayrum*) et surtout du couscous végétarien. Ce dernier est non seulement accommodé de différentes manières – en fonction de la saison, de la situation économique de la famille et du goût de la cuisinière – mais porte aussi des noms divers, la barre oblique signale ces variantes nominales.

Parfois, un même nom désigne deux préparations différentes, c'est le cas de *tazemmit*. Friandise à certains endroits (Babors, At Yehya dans le Djurdjura), il désigne le couscous végétarien dans la confédération des At Sedqa, plus précisément aux Iwađiyen.

Si l'esprit de l'art culinaire reste le même, certaines recettes sont typiques de tel ou tel versant du pays comme pour *ticcşbanin / tikerbabin* (Soummam, Babors, Bibans, Kabylie sétifienne), *taknift / taħbult l lmerqa* (versant sud du Djurdjura, Soummam, Babors, Bibans, Kabylie sétifienne), *ttbix n tterħa* (Ayt Weylis), *timkerkert* (Leqşer), *nneqqac* (Bgayet).

Les modes de préparation dépendent du rythme de chacun(e) mais aussi de la qualité des ingrédients, notamment celle de la semoule qui reste déterminante. Le temps de cuisson varie, lui aussi, selon la quantité des ingrédients et en fonction des ustensiles utilisés (poterie ou inox) et de la puissance du feu (bois, gazinière ou plaque électrique). Les étoiles qui accompagnent chaque recette indiquent son degré de facilité ou de (relative) difficulté.

Les proportions, elles aussi, sont difficiles à donner : l'assiette kabyle est différente de l'assiette occidentale, l'une est pleine à ras bord, quand l'autre l'est à moitié. Viser la satiété ou tout simplement se nourrir est une différence culturelle de taille. En effet, un repas rural ne ressemble pas au repas citadin. Pour couper la poire en deux et pour que tout le monde « soit bien dans son assiette », les proportions données ici pour chaque recette sont conçues pour 5 à 6 personnes.

Il a été difficile d'établir et surtout de faire dire à mes informatrices les proportions exactes de telle ou telle recette. En effet, comme c'est le cas partout en Afrique du Nord, la cuisine kabyle est une cuisine du « coup d'œil » : point de doseur ou de balance ! Tout se fait avec la main qui quantifie et l'œil qui dit « arrête ! » Malgré cette difficulté, des quantités ont toutefois été proposées.

La démarche a scrupuleusement respecté l'essence de l'art culinaire kabyle et la seule innovation réside dans l'introduction des entrées. La « citadinisation » du repas kabyle n'est ici perceptible qu'à travers quelques recettes vraiment intégrées et pratiquées partout en Kabylie comme *čakčuka*, *lmeqruf*, le hors-d'œuvre varié (mets occidental) ou la soupe, car les entrées font désormais partie de la table kabyle. J'ai tenu à réhabiliter les herbes et tubercules – jadis consommés crus aux champs ou à la maison – délaissés depuis quelques années au profit des légumes du marché (*tuzedla* « épervière », *tuymas n temyařin* « pissenlit », *gerninuc* « cresson », *tasemmunt* « oseille »...).

Avant de restituer cet aperçu d'un savoir ancien, je tiens à témoigner toute ma gratitude à ma mère pour sa transmission directe ou indirecte de certaines préparations, à ma tante Ferroudja (femme de mon oncle paternel) qui, avec ma mère, m'a inculqué l'essentiel, notamment les laborieuses techniques de pétrissage et les délicats procédés de cuisson.

Je remercie très chaleureusement ma cousine et sœur Dalila, relais de sa mère (Ferroudja) et de sa grand-mère qui, avec son savoir, ses rappels et ses précisions m'a été d'un précieux secours. Je ne peux oublier ma grand-mère maternelle Ghenima qui m'a très tôt initiée au goût exceptionnel des légumes frais et biologiques de ses jardins potagers qu'elle cueillait et apprêtait sur le champ comme c'est le cas pour *seksu l leqlum* « couscous aux marcottes de cucurbitacées ».

Ma gratitude va également à d'autres puits de savoir comme Laldja Manceur (Ayt Weylis / Bgayet), Malika et Zhor Derouiche (Bgayet), Ouiza Debbi (At Sedqa), M. (Ayt eidel)\* et enfin... un homme de la jeune génération, Farid Belkadi (At Buyusef).

Mille mercis également à mes amis de toujours : Rabièa Selloum, Mohamed Ben Hamadouche (dit Ben Mohamed) et Marceau Gast. Spécialiste des Berbères du Sud (dits Touaregs), je dois beaucoup à ce dernier pour son art de la précision ethnographique et pour ses écrits, publiés ou non, qu'il a bien voulu mettre à ma disposition.

Farida Aït Ferroukh

---

\* Cette informatrice ne souhaite pas voir son nom mentionné.