

Autour d'une école à Blida

Ses anciens élèves se souviendront d'elle, surtout ceux de Bonnier, Madame SAVALL, institutrice à Blida a exercé de longues années et marqué les cœurs.

En 1973, elle écrit ses souvenirs, sa vie, son métier. ("Chériffa Touila" à La Pensée Universelle par M-E TORNER)

Ce passage plein de saveurs et de couleurs...

Depuis, j'ai pris chaque jour le même chemin et j'ai découvert à quelques minutes des grands rues de la ville, un petit monde qui garde ses habitudes ancestrales, tout en fréquentant les rues françaises et en se mêlant à la vie de la communauté. Ils en acceptent les bienfaits : l'eau à chaque coin de rue, le tout-à-l'égoût, l'électricité qui a remplacé les lampes fumeuses, causes de trop d'incendies. Ils en supportent les contraintes : le service de nettoyage des rues, les rondes de police, la patente à payer pour les commerçants, la vaccination obligatoire des enfants à l'école.

Les ruelles que je parcours sont typiquement arabes, bordées de boutiques que je ne me laisse pas de regarder rapidement au passage : l'échoppe sombre du savetier avec sa cage de serins et son pot de basilic, la grande chambre blanche du tisserand dont l'antique métier de bois occupe toute la surface, laissant à peine une place pour son escabeau. Sur ce métier rudimentaire où sa navette court sans arrêt tandis que ses pieds actionnent les pédales en cadence, se déroulent, tantôt un haïk de femme en laine d'une blancheur immaculée, quelquefois rayé de soie pour l'été, tantôt des couvertures de couleurs variées, aux dessins plus ou moins compliqués selon le talent de l'artisan.

Il y a aussi les brodeurs, les uns sur cuir, les autres sur velours. Il sont assis en tailleur sur une épaisseur de nattes et leurs mains habiles semblent voltiger, l'une au-dessus, l'autre au-dessous de leur ouvrage tendu sur un tambourin. Sous leurs doigts naissent des arabesques de fils d'or et d'argent où une fleur inconnue se trouve enfermée comme la perle du harem.

C'est un travail qui tient de la magie par la finesse et la rapidité d'exécution. Ces broderies orneront les vêtements de fête des

femmes, ou les gilets à minuscules glands d'or ronds que les petits garçons porteront quand leur père les promènera fièrement pour la fin du Ramadan.

Un kaouadji s'insère inévitablement au milieu de ces boutiques car, de temps en temps, il faut reconforter ces travailleurs immobiles par une bonne tasse de café fumant ou de thé à la menthe, portée à domicile sur un plateau de cuivre par un jeune garçon. On voit, au fond du café arabe, rougeoyer les braises des kanouns rangés sur un foyer construit à hauteur d'homme, contre un mur tapissé de carrelages blancs et bleus à dessins géométriques.

Mais les boutiques préférées des élèves sont situées sur la placette qui précède l'école : ce sont celles du marchand des beignets et du pâtissier-confiseur.

Les beignets en forme de couronne avec une partie creuse au milieu, gonflés, dorés, cuisent sous vos yeux, et chacun attend son tour pour les manger chauds.

Les yeux attentifs suivent les gestes rapides et précis du marchand. Il prend une boule de pâte de couleur mastic, la malaxe, et forme une couronne dont il ne perce pas le centre et jette cela dans l'huile bouillante. Aussitôt les bords gonflent et triplent leur épaisseur primitive. Prestement il retourne le beignet du bout d'une tige de fer, et, si le client l'a demandé et peut payer un supplément, il casse un œuf dans le creux du centre et le brouille à la fourchette sans percer la pâte. Maurice fait volontiers partie de cette clientèle privilégiée, mais il apporte son œuf frais dans sa poche et demande qu'on ne le batte pas, afin qu'il le déguste à peine mollet.

Je ne me suis jamais laissée tenter, la vue des grands cylindres de métal cannelé, genre fûts d'huile, qui contiennent la pâte en fermentation depuis plusieurs jours, me donnant à réfléchir.

Les élèves de l'école, qui ne se posent pas de questions, se pressent autour du marchand, et le bienheureux qui a cinq sous, à dépenser s'en va avec son beignet brûlant qu'il tient dans un petit morceau de journal.

Quelquefois, en échange d'une bille, il laisse mordre une bouchée par un camarade.

La boutique du pâtissier-confiseur agglutine aussi pas mal d'admirateurs, dont quelques-uns seulement deviennent acheteurs. Elle a une petite vitrine, avec des compotiers de verre qui supportent des bâtonnets torsadés de caramel brun incrusté d'amandes, ou de gros berlingots de sucre filé aux couleurs éclatantes, rose vif vert

pistache ou blanc. Dans de grands plats de faïence arabe aux dessins multicolores s'empilent les cornes de gazelle en forme de croissant de lune, recouvertes d'une mince pellicule de sirop de sucre blanc séché. Elles sont fourrées d'une farce d'amandes et de cacaouettes pilées et agglomérées dans un sirop parfumé à l'eau de fleurs d'oranger. A côté sont les moukrouds dorés et luisants de miel. Ceux-là ont la forme d'un losange et sont faits de grosse semoule pétrie de beurre, coupés en leur milieu par une petite couche de farce d'amandes. Ils sont à peine frits à l'huile avant d'être plongés dans un sirop de miel bouillant. Il me paraît impossible qu'on puisse en manger plus de deux, tant ils sont lourds et nourrissants.

Mais les friandises préférées des enfants sont bien les zalabias. Là aussi on les prépare sous vos yeux, et c'est un miracle de virtuosité et de rapidité de fabrication. Une pâte encore plus fluide que celle de nos crêpes est contenue dans un quart de fer-blanc percé d'un trou au fond. Le pâtissier le tient par l'anse et fait couler la pâte dans l'huile chaude avec un mouvement de va-et-vient si bien réglé par l'habitude qu'il forme des cannelures en zig-zag d'égale longueur, aux branches rapprochées et aux bouts arrondis. Ces fragiles tuyaux creux sont vivement retournés pour être colorés de l'autre côté. Aussitôt il les plonge dans un sirop de miel bouillant qu'ils absorbent comme une éponge. Les zalabias gorgées de miel sont déposées sur une grille afin que le miel qui en dégoutte soit récupéré.

Alors, selon vos moyens, vous pouvez avoir une ou plusieurs cannelures. Cela craque sous la dent et le miel coule tiède dans votre bouche. « Zalabias », le nom seul évoque ce craquement léger qui libère la douceur fluide du miel.

Avec ces deux boutiques tentatrices, il ne faut pas s'étonner si les couvertures des livres et des cahiers ont parfois des taches. Aussi devons-nous être particulièrement sévères lors de l'inspection de propreté avant d'entrer en classe. Heureusement une fontaine publique, prise d'assaut juste avant la cloche, permet une toilette rapide. Les mains sont agitées en l'air pour sécher, car il n'est pas question de se servir du mouchoir qui doit être présenté propre et plié à l'inspection de propreté. Les yeux vigilants des maîtres contrôlent tout : les oreilles douteuses, les têtes susceptibles d'être pouilleuses, les chaussures cirées, et c'est la lutte incessante contre la crasse et le laisser-aller.

Cette école qui s'élève au milieu d'un quartier arabe domine d'un étage habité par le directeur, les maisons basses, toutes coiffées de terrasses. Elle a dû être construite après la conquête, comme une forteresse, avec deux portes d'entrée dont la plus importante, flanquée de la loge de concierge, s'ouvre sur une large rue, en face de l'hôpital civil et militaire. Je ne l'emprunte jamais, parce que cela me ferait faire un grand détour. L'entrée qui m'est familière donne sur la placette et les ruelles qui montent en pente douce vers le marché arabe.

Le matin, il faut frayer son chemin au milieu des burnous et des djellabahs. Le marchand de lait pousse son cri d'appel aux ménagères : « Rlib », ce qui veut dire « lait ». D'une main il a son bidon de fer-blanc très propre, avec une mesure d'un demi-litre... glissée dans le tuyau. De l'autre il tient l'anse d'un large panier d'osier recouvert d'un torchon blanc. Ce panier contient des fromages frais dans des moules percés/de trous. Un petit bidon d'aluminium renferme la crème, un peu mélangée de petit-lait, dont il arrosera parcimonieusement, avec une cuillère, les fromages renversées dans une assiette tendue à bout de bras par la fente d'une porte entrouverte. Il ne faut pas qu'il voie les visages de ses clientes, les tractations se font à travers la porte.



56. BLIDA — Le Collège