

LES FÊTES DE PÂQUES ET PESSAH

Nos voisins, à l'occasion de la fête de la Pâque Juive (*les fêtes de Pessah*), nous offraient

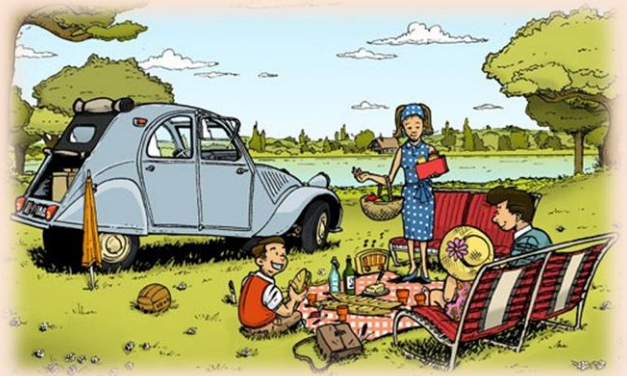


des gâteaux, makroudh, louzia, zalabia, Kalb-el-louz, mantécaos et des piles de « pain azyme ». C'était de l'eau et de la farine sans levain. Cela n'avait pas trop de goût, mais nous aimions le craquant et j'aime toujours, même si mon mari « patos », reconnaît la fadeur de ces galettes, il ne manque jamais de m'en acheter. C'est la saveur de mon enfance que j'y retrouve avec bonheur et la grande fraternité de nos communautés.



LE JOUR DE LA MOUNA

Pour Pâques, toutes les familles se répandaient hors de la ville, dans la plaine de Gambetta, Canastel ou sous les pins des Planteurs. Comme le fort Lamoune était à proximité, on disait : nous allons à la Mouna (nom donné à ce fort parce qu'il était peuplé de guenons : « monas » en espagnol). C'était l'occasion d'un pique-nique géant (paëlla, grillades, *arroz con pollo*). Tout commençait par l'anisette et la *kémia* qui constituait à elle seule un repas (*chorizo, salchichon, langanissa, olives du Sig, altramuz, mortadella, melsa, sardinas à l'escabèche, torraïcos...*)



La veille, la préparation de la « *salade juive* » nous occupait une bonne partie de l'après-midi. Tout d'abord, il fallait griller les poivrons. Cette odeur partait des balcons pour se répandre dans la rue et insidieusement pénétrer dans les appartements voisins, faisant saliver tous ceux qui n'avaient pas encore envisagé de préparer une bonne salade juive pour le lendemain. Ensuite, il fallait éplucher les poivrons grillés, les épépiner, les couper en lamelles et les déposer dans un bocal où ils allaient rejoindre l'huile d'olive Sigoise et l'ail de Bou-Sfer qui attendaient patiemment le troisième compère pour que l'alchimie ait lieu.



Quelques jours avant maman faisait des *mounas* (*monas, à Oran*). Ce sont des brioches rondes parfumées à la fleur d'oranger, zestes d'oranges et de citrons, décorées sur le dessus de sucre concassé de tous calibres. Si elle disposait de temps, elle faisait aussi comme chez nos voisins juifs, des mantécaos, des couronnes à l'anis. Nous les



transportions dans des couffins chez notre boulanger, monsieur Ferrer, pour une cuisson parfaite. Au retour, l'odeur se répandait dans toute la rue, tout l'immeuble et toute la maison.

Ce jour-là, dans les collines environnantes, la joie de vivre atteignait son apogée. La musique battait son plein. Certains jouaient de la guitare, de l'accordéon, d'autres de l'harmonica et de la *sabumba*.



Il régnait une ambiance de kermesse d'où se dégageait une très grande chaleur amicale. .



C'était tout ça, *Pâques et Pessah* !

