

Les arts maternels

Ma mère avait bénéficié au cours de son enfance de l'instruction de sa grand-mère, *nanna* Lakhchoubiya. Ma mère avait perdu son père lors de l'offensive dirigée par le maréchal Pétain contre les lignes d'Abdelkrim puis sa mère juste après la fin de la guerre du Rif.

Sa grand-mère l'avait prise en charge pour l'élever et la préparer à être une épouse modèle. Elle lui avait enseigné la médecine traditionnelle, la cuisine, le travail de la laine depuis le filage jusqu'au tissage, l'art de la poterie, l'art d'apprêter des peaux et l'art d'extraire de l'huile à partir d'olives fraîches.

Le travail de la laine

Ma mère lavait la laine non pas près du puits mais à l'Oued Larba. Le lavage de la laine nécessitait de l'eau que le puits ne pouvait fournir qu'à grand effort physique. Une journée pleine s'avérait nécessaire à cet effet. C'était l'occasion pour nous de profiter de l'excursion. Tous mes oncles et leurs femmes formaient un groupe pour se rendre à Oulijte Eddib sur le bord d'un grand méandre que décrit l'Oued Larba afin de passer toute la journée à barboter dans l'eau.

Les adultes ouvraient les filets contenant les toisons à laver. Les femmes armées chacune d'un bâton battaient les toisons pour les ramollir et chasser les saletés. Seul le débit d'une rivière pouvait suffire au lavage et au rinçage de toutes les toisons sales et nauséabondes que mes oncles et mon père avaient rapportées. Les toisons lavées étaient déposées à même le gravier des rives pour sécher. Le déjeuner se passait en pleine nature.

La laine séchée et rapportée à la maison subissait par la suite un travail méticuleux destiné à l'expurger de toutes les impuretés que l'eau n'avait pu éliminer. À la main et fouillant flocon par flocon, ma mère éliminait les fruits épineux du gratteron (*tfizza*) et de l'ajonc (*egandoule*) sur lesquels les fibres de laine s'étaient enroulées et enchevêtrées.

Un grand peigne (*mechta*) monté sur un manche en bois servait à cette opération. Le cardage de la laine se faisait entre deux planches munies de dents. Le flocon de laine était introduit et ma mère de ses deux mains appliquait les cardes (*qerchal*) face à face et les tirait en sens opposé. Elle répétait autant de fois jusqu'à ce que le flocon de laine devienne effiloché à l'extrême. La laine cardée était ensuite filée.

Ma mère avait une quenouille (*-erakka*) en roseau dont un bout était fêlé pour saisir la laine cardée. Les fibres de laine étaient tirées à la main puis enroulées sur un fuseau, une espèce de toupie portant au bout une masselotte pour donner de l'inertie une fois actionnée. Ainsi, ma mère filait la laine pour préparer des habits d'hiver à mon père et à moi. Elle avait tissé aussi les couvertures pour l'hiver.

La chose extraordinaire qui m'impressionnait était sans doute le tissu en laine fine et blanche qu'elle avait préparé après son mariage avec mon père et qu'elle nommait *kfen* (linceul). Quand je lui avais demandé la raison, elle m'avait précisé que c'était une tradition chez les femmes de son clan paternel d'avoir toujours sous la main un linceul pour l'utiliser en cas de besoin. Ce linceul demeure toujours chez ma mère qu'elle garde jalousement. Elle a toujours formulé le vœu d'en être enrobée le jour de son décès.

Les femmes de mes oncles ignoraient le tissage et, de fait, c'était ma mère qui habillait mes oncles et leurs progénitures mâles. Elle tirait un motif de fierté de son art.

La poterie

Ma mère excellait dans le travail de la poterie à la manière des Branès. En effet, la poterie chez les Branès n'exige pas de tour de potier. La technique employée s'appelle la technique du

colombin. Elle consiste à préparer une pièce non pas en une seule fois, mais en plusieurs séances nécessitant plusieurs jours.

À chaque séance, une partie de la pièce est ajoutée à la précédente. Le résultat final laisse apparaître des pièces à forme bizarroïde. Le tour du potier permet l'obtention de lignes régulières et des formes nettes, la technique des Branès offre des lignes retouchées et irrégulières.

Ma mère, une fois par jour, se rendait au préau qui lui servait d'atelier. Là, après avoir préparé l'argile (*adeq-wane*), elle saisissait un peigne en corne de bovin pour gratter la partie préparée la veille préalablement imbibée d'eau.

Le peigne laissait des traces de dents imprimées sur l'argile. Elle prenait une poignée d'argile qu'elle étendait entre ses mains avant de la faire coller sur l'endroit qu'elle avait préalablement gratté. Elle repassait plusieurs fois sa main et le peigne pour homogénéiser la surface. Elle s'arrêtait pour ne reprendre que le lendemain sur la même pièce.

Cependant, comme elle travaillait sur plusieurs pièces à la fois, elle s'occupait de la suivante. C'est ainsi que pendant deux ou trois semaines, voire un mois, ma mère se livrait à son art pour nous approvisionner en ustensiles de cuisine, plats, bols et jarres. Les pièces séchaient au soleil avant d'être cuites.

Des brassées de bois vert, de palmier nain, les bouses de vache sèches et de la paille s'amoncelaient avec toutes les pièces que ma mère avait arrangées méticuleusement en invoquant Sidi Ahmed Zerrouq. Du feu allumé s'élevait une fumée épaisse caractéristique des fournées de poterie que l'on appelait localement *-ekoucha*. Le lendemain, quand tout avait refroidi, ma mère faisait sortir les pièces cuites et les triait une par une. Elle jetait celles qui avaient été déformées ou cassées par une surcuisson et gardait celles jugées aptes à l'usage.

Pour se venger de mon père qui avait pris une seconde femme, ma mère avait pris solennellement toute la poterie qu'elle avait préparée en sept ans de mariage, l'avait alignée dans la cour et, du haut de sa tête, l'avait jetée sur le sol pièce par pièce. Quand elle eut fini sa casse, elle demanda défiante à mon père que sa nouvelle épouse lui préparât des ustensiles de cuisine de ses propres mains. Elle m'arracha du sol, me posa sur son dos et quitta la maison paternelle pour se rendre chez son cousin Si Abkader, le notaire.

L'extraction de l'huile

Chez les Branès, l'extraction de l'huile d'olive vierge nécessitait le passage par un moulin pressoir traditionnel (*m-asra d-ezzite*). La *m-asra* était une énorme roue en dolomite que les Rhiata préparaient depuis la nuit des temps pour écraser les olives. Ils excellaient dans la taille et le transport de ces énormes roues pesant plus d'une tonne.

Tailler le roc était déjà un art et le transporter à l'aide des bras humains relevait d'un savoir-faire que seuls les Rhiata maîtrisaient. Mon père me disait que, autrefois, les Rhiata même en période de guerre avec les Branès, ne refusaient jamais le service de livrer une roue pour le moulin d'huile ainsi que le bois nécessaire pour la préparation des araires.

Une fois les olives écrasées, elles étaient chargées dans une espèce de panier en alfa que l'on pressait pour extraire l'huile. Les ménagères Branès avaient développé une technique plus simple et plus rapide pour répondre à des besoins limités et urgents en huile.

Jadis, les épicerie en rase campagne étaient inexistantes. La technique que ma mère m'avait enseignée portait un nom, celui d'*ez-zite d-alwana* (l'huile de *d-alwana*). Armée d'une pierre dure, ma mère concassait les olives une par une ; elle veillait à ce que le noyau (graine) soit complètement brisé.

Ainsi, préparées les olives étaient plongées ensuite dans l'eau chaude puis macérées. À la fin, l'huile surnageant au-dessus de l'eau était puisée à l'aide d'une cuillère. Le marc d'olives, une fois égoutté et séché, servait comme combustible. Le rendement était faible, mais le peu d'huile que ma mère retirait était le bienvenu. Autrefois, la nuit tombée, les maisons de campagne étaient éclairées par une lanterne en terre cuite contenant de l'huile d'olive au-dessus de laquelle une

mèche surnageait. Manquer d'huile à l'époque correspondrait actuellement à une panne générale d'électricité.

L'apprêtage des peaux

C'est l'art que ma mère avait continué d'exercer tout au long de sa vie, contrairement aux autres qui furent délaissés. L'occasion lui était offerte chaque fois que la famille sacrifiait un mouton soit pour l'Aïd-el-Kébir, soit pour le baptême de nom, soit lors de la circoncision de mes neveux.

Son secret résidait dans les écorces des fruits du grenadier. Les écorces séchées puis pulvérisées étaient mélangées avec l'alun pour en faire une pâte que ma mère étendait sur une peau préalablement lavée et maintenue tendue à même le sol par les clous. Une fois séchée, la peau était prête à être utilisée.
