

Sahlab: La rÃ©ponse du Moyen-Orient au lattÃ©

Description

Par Christine Sarkis, le 13 DÃ©cembre 2022

Chaque gorgÃ©e renferme les riches saveurs de la terre du Levant et les Ã©pices des traditions des fÃªtes qui transcendent les religions et remontent Ã plusieurs siÃ¨cles.



Image : Dina Saeed/Alamy

Quâ??elle soit servie Ã la louche dans lâ??urne fumante dâ??un vendeur de rue de BethlÃ©em ou dÃ©gustÃ©e autour dâ??une table de cuisine californienne, la boisson de fÃªte ***sahlab*** raconte une histoire Ã chaque gorgÃ©e. Le premier goÃ»t est aussi chaleureux et floral que ses origines

ensoleillÃ©es. La deuxiÃ¨me rÃ©vÃ¨le une texture Ã©paisse aussi soyeuse que des pÃ©tales dâ??orchidÃ©e. Et avec la troisiÃ¨me, on dÃ©couvre les premiers indices de son histoire, les riches saveurs du Levant et les Ã©pices des traditions des fÃªtes qui transcendent les religions et remontent Ã plusieurs siÃ¨cles.

Dans la cuisine de Blanche Shaheen, auteur de livres de cuisine, de la vapeur sâ??Ã©chappe de petites tasses, transportant des parfums qui rappellent le passage des saisons, les fleurs dâ??oranger de la fin de lâ??hiver et les roses du printemps. Pour Blanche Shaheen, le *sahlab* nâ??est pas seulement la boisson des fÃªtes de fin dâ??annÃ©e que sa mÃ¨re lui a appris Ã prÃ©parer. Il sâ??agit Ã©galement dâ??une histoire de famille et de pÃ©rennitÃ© de la culture.

Le *sahlab*, un mÃ©lange Ã©pais et riche de lait, de sucre et dâ??Ã©pices, est une boisson hivernale semblable Ã un lattÃ©, et pour les chrÃ©tiens palestiniens, il est fortement liÃ© Ã la pÃ©riode de NoÃ«l. Bien que Mme Shaheen ait grandi en Californie, les rÃ©cits de sa famille concernant cette friandise sont ancrÃ©s dans les rues de BethlÃ©em, lieu de naissance de JÃ©sus et donc de la fÃªte. Â« Ma mÃ¨re se souvient dâ??avoir bu du *sahlab* dans un stand de boissons palestinien aprÃ¨s avoir assistÃ© Ã la messe Ã lâ??Ã©glise de la NativitÃ© Â», raconte-t-elle. Lorsque la mÃ¨re de Shaheen sâ??est mariÃ©e et a dÃ©mÃ©nagÃ© aux Ã?tats-Unis en 1970, elle a emmenÃ© avec elle la recette et la tradition.

Shaheen perpÃ©tue cette tradition, avec quelques ajustements. La version que sa mÃ¨re sirotait lorsquâ??elle Ã©tait enfant dans les rues de BethlÃ©em Ã©tait faite avec de la poudre de *sahlab*, une farine fabriquÃ©e Ã partir de tubercules dâ??orchidÃ©e cueillis Ã lâ??Ã©tat sauvage. UtilisÃ©e depuis lâ??Ã©poque ottomane comme Ã©paississant dans les desserts et les boissons, cette poudre provient dâ??orchidÃ©es qui sont aujourdâ??hui en voie dâ??extinction, ce qui rend lâ??exportation de cet ingrÃ©dient illÃ©gale et sa production non durable.

Shaheen dit que, comme de nombreux Palestiniens de la diaspora, elle imite la texture et la saveur de la poudre de *sahlab* avec la combinaison plus facile Ã trouver dâ??amidon de maÃ¯s (maÃ¯zena) et dâ??eau de rose ou de fleur dâ??oranger. Lorsque ces ingrÃ©dients sont mÃ©langÃ©s Ã du lait, du sucre et des Ã©pices chaudes comme la cannelle ou la cardamome, puis garnis de pistaches et de noix de coco, ils se transforment en ce que Shaheen appelle Â« une boisson qui se mange Â».



Le *sahlab* de Blanche Shaheen est une boisson de vacances dâ??hiver que sa mÃ¨re lui a appris Ã prÃ©parer (CrÃ©dit : Blanche Shaheen).

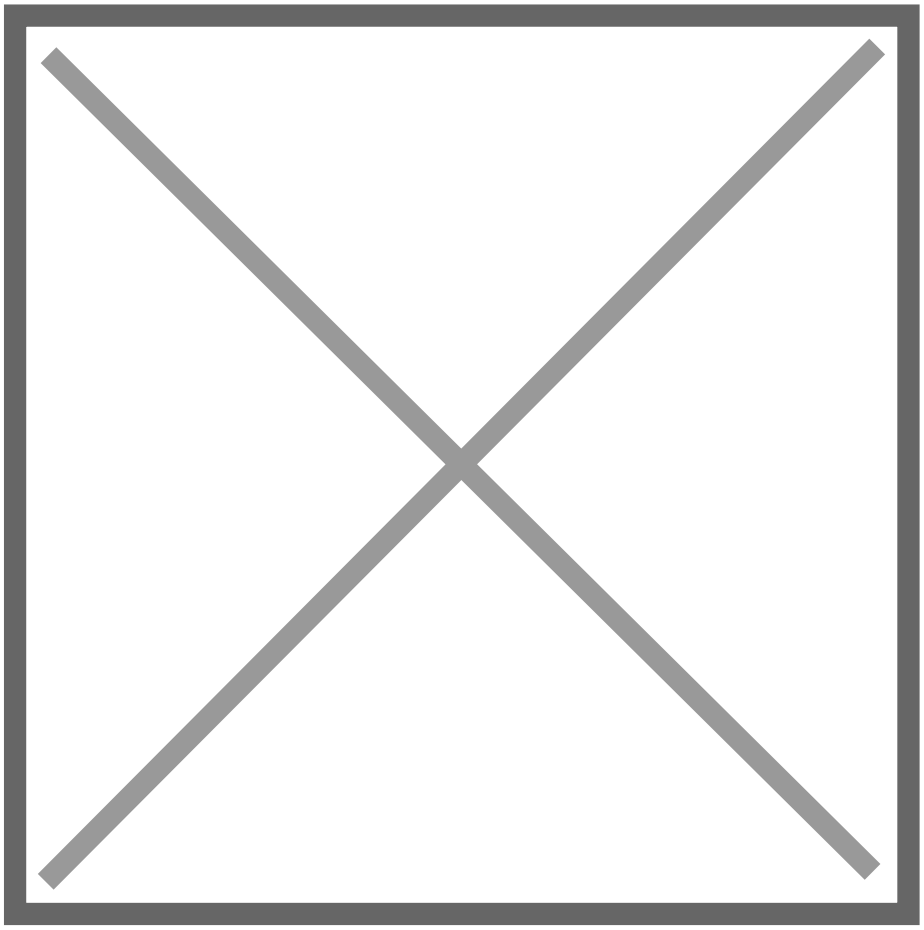
Â« AprÃ¨s lâ??avoir senti et sirotÃ©, vous pouvez aussi le mÃ¢cher Â», dit-elle, notant que les garnitures, qui aujourdâ??hui peuvent aussi inclure des ingrÃ©dients comme des flocons de cacao ou du caramel, donnent du croquant et de la texture Ã cette boisson qui ressemble Ã un pudding. Adaptables et irrÃ©sistibles, les variantes du *sahlab* sont Ã©galement populaires parmi les personnes de toutes confessions dans des pays du Moyen-Orient tels quâ??IsraÃ«l, le Liban, la Syrie et la Jordanie.

Le *sahlab* joue un rÃ´le de premier plan pendant les fÃªtes et revÃªt une signification particuliÃ¨re pour Shaheen. Â« Oui, câ??est une boisson, mais câ??est aussi une identitÃ© pour nous Â». En tant que Palestiniens aux Ã?tats-Unis, dit-elle, Â« nous cherchons des points dâ??attache qui proviennent de la nourriture et des rituels qui lâ??entourent. Â»

Oui, câ??est une boisson, mais il sâ??agit aussi dâ??une identitÃ© pour nous

Pour Shaheen, le *sahlab* incarne le NoÃ«l de BethlÃ©em, oÃ¹ rÃ©side encore une grande partie de la famille de sa mÃ¨re. Ã? NoÃ«l, chez elle en Californie, sa famille recrÃ©e des traditions de plusieurs gÃ©nÃ©rations. Â« Nous regardons la messe en streaming sur YouTube Ã lâ??Ã©glise de la NativitÃ© et nous buvons notre *sahlab* parce que câ??est ce qui se rapproche le plus de NoÃ«l Ã BethlÃ©em sans y Ãªtre vraiment. Â»

Ã? BethlÃ©em, le *sahlab* reprÃ©sente un esprit de fÃªte qui transcende la religion. Â« Les rues sont animÃ©es, avec des groupes qui jouent, des arbres et des dÃ©corations de NoÃ«l, et des musulmans qui font la fÃªte avec les chrÃ©tiens Â», a dÃ©clarÃ© Shaheen. Â« Câ??est vraiment beau de voir tout le monde se rÃ©unir pour cÃ©lÃ©brer et respecter les traditions des autres. Et le *sahlab* fait partie de cette tradition. Â»



Pour lâ??auteur du livre de cuisine Blanche Shaheen, le *sahlab* est une histoire de famille et de culture (Credit : Blanche Shaheen)

PrÃ©parez votre propre sahlab cette annÃ©e

Blanche Shaheen a inclus cette recette de *sahlab* dans son livre de cuisine Â« Feast in the Middle East Â« . Elle fait Ã©galement une dÃ©monstration de la recette sur sa chaÃ®ne YouTube.

Sahlab

Par Blanche Shaheen

IngrÃ©dients :

3 cuillÃ¨res Ã soupe (26g) dâ??amidon de maÃ¯s (bleuet)

4 tasses (950ml) de lait (ordinaire ou sans produit laitier de votre choix)

â ? tasse (65g) de sucre

1 cuillÃ¨re Ã cafÃ© (5ml) dâ??eau de rose ou dâ??eau de fleur dâ??oranger

â ? tasse (25g) de noix de coco

â ? tasse (40g) de pistaches finement hachÃ©es

Cannelle, au goÃ»t

Instructions :

1. Remuez la fÃ©cule de maÃ¯s dans Â½ tasse (120ml) de lait jusquâ??Ã ce quâ??elle soit dissoute, mettez de cÃ´tÃ©.
2. Portez le reste du lait et le sucre Ã Ã©bullition dans une casserole, puis baissez Ã frÃ©missement et remuez pour vous assurer que le sucre se dissout.
3. Ajouter le mÃ©lange de fÃ©cule de maÃ¯s (bleuet) et le lait dans la casserole.
4. Laisser mijoter pendant 10 minutes Ã feu doux, en remuant constamment pour Ã©viter la formation de grumeaux.
5. Ajouter lâ??eau de rose ou lâ??eau de fleur dâ??oranger, remuer Ã nouveau et servir dans des petites tasses individuelles.
6. Saupoudrer chaque tasse de lait dâ??une cuillÃ¨re Ã cafÃ© bombÃ©e de pistaches et de noix de coco.
7. Saupoudrer de cannelle et servir immÃ©diatement.

Trad. A.G pour lâ??Agence MÃ©dia Palestine

Source : BBC

date crÃ©Ã©e
2022/12/15