



Les quatre saisons

L'hiver

Le solstice d'hiver, inspirateur universel

« Aucune civilisation ne peut rester indifférente au déclin progressif du soleil à l'approche du solstice d'hiver : tous les hommes sont tentés de réchauffer, avant qu'il ne soit trop tard, un astre qui, de jour en jour, s'affaiblit un peu plus. Les Juifs ne font pas exception à la règle. On allume chaque soir de Hanukkah une bougie supplémentaire sur le chandelier à huit branches, au fur et à mesure que le soleil a plus de peine à s'élever au-dessus de l'horizon, et l'événement impossible et néanmoins espéré se reproduit : l'astre finit par reprendre vigueur et recommence sa course ascendante pour un nouveau cycle annuel¹ ».



Aucune civilisation? C'est sans doute généraliser un peu vite, mais retrouve une volonté de marquer la transition entre la fin du déclin du soleil et son renouveau chez nombre de peuples. Ainsi les Romains célébraient les *Saturnales*, du 17 au 24 décembre, et la *fête du soleil invaincu* le 21 décembre, le jour même du solstice, avant que Jules César ne la déplace au 25 du même mois, le jour natal (*Natalis dies* qui deviendra Noël), celui de la « naissance » du soleil. Au IV^e siècle, le pape Libère situa à cette date la naissance du Christ. Les Chinois marquent eux

aussi, avec un très léger décalage (un ou deux jours après le solstice), la fin de la dominance du *yin* (l'obscurité et le froid) au profit du *yang* (la lumière et la chaleur) : *Dongzhi* – littéralement l'arrivée de l'hiver – est un « petit » Nouvel An, quelque six semaines avant l'arrivée du « vrai ». Chez les Berbères, le décalage temporel est plus marqué encore puisque c'est début janvier qu'ils saluent le renouveau en célébrant *Yennayer*, le premier jour du calendrier lunaire. Quant aux chrétiens, ce sont les quatre semaines de l'Avent qui les mobilisent, et eux également allument des bougies, une de plus chaque dimanche...



D.R.

Des dimensions culturelles tout autant que culturelles

En Chine, la célébration de *Dongzhi* donne l'occasion d'un grand nettoyage annuel de la maison ; on chasse les mauvais esprits, les maladies et les malheurs qui pourraient affecter la famille, qu'on honore à cette occasion aussi bien au travers de ses membres vivants que de leurs ancêtres. Et l'on s'offre des cadeaux entre parents et amis... *Yennayer* est, pour les Berbères également, prétexte à une grande remise en ordre de la maison (alors qu'il faudra attendre le printemps pour se livrer à une tâche analogue chez, par exemple, les Juifs) : on change les pierres du foyer, on repeint les murs, on les décore... Mais *Yennayer* ressemble aussi aux formes que peut prendre, ici ou là, le carnaval, et elle a notamment des parentés avec la fête de *Pourim*, le « carnaval grimé en Histoire » des Juifs, ou encore avec les *Saturnales* romaines qui voyaient, pour un temps, s'inverser les rôles des maîtres et des esclaves. C'est, à ce titre, une fête de la transgression,

¹ *Temps juif, lecture laïque*, Cercle Gaston-Crémieux, Ed. Liana Levi, Paris, 1995, p.91-103 (le texte relatif à Hanukkah doit beaucoup à la plume de Liliane Zand).



Photo Éva Lévy

Hanukkah bronze (coll. particulière)



D.R.

1^{er} Livre des Maccabées

de la rupture des codes habituels. On se déguise, les enfants mettent des masques ; adultes et enfants jouent ensemble au « lion » : deux hommes se couvrent d'un drap pour figurer le corps de cet animal, un troisième les précède en rugissant, et les enfants accompagnent ce monstre féroce de maison en maison, au son du tambourin, en réclamant des offrandes au cri de « Donnez au lion pour son dîner ».

Comme pour Halloween en quelque sorte ! Et puis, ce jour-là, on mange plus que de raison, ce qui n'est pas sans rappeler, là encore, Pourim et ses ripailles parfois fortement arrosées... Mais, par d'autres aspects, Yennayer ressemble également beaucoup à Hanukkah. C'est en effet le moment d'un transfert d'informations « historiques » des parents aux enfants : on rappelle comment le Berbère Chachnak a conquis le delta du Nil en battant les armées de Pharaon, de la même façon que l'on raconte aux petits Juifs comment Judas Maccabée, le valeureux fils du vieux prêtre Mattathias, réussit, contre toute attente, à défaire une puissante armée grecque et à libérer le Temple profané ! Comme si tous les peuples opprimés avaient besoin de se référer à des actions d'éclat pour se valoriser à leurs propres yeux et à ceux de leur descendance...

La transposition chrétienne de ces réjouissances prend évidemment appui sur d'autres bases et, essentiellement, comme pour de nombreuses autres fêtes,

sur la vie du Christ. Il n'en a pas toujours été ainsi. Il semble bien notamment que la fixation de la date de la naissance de Jésus au 25 décembre par le pape Libère ait essentiellement eu pour but de contrecarrer en douceur la survivance de fêtes païennes de la lumière, souvent accompagnées de débordements comportementaux peu compatibles avec la doctrine chrétienne... Ses suc-

cesseurs durent en fait tolérer leur persistance pendant plusieurs siècles. Ce n'est qu'autour des XVI^e et XVII^e siècles qu'elles disparurent au profit du développement de réjouissances familiales et sociales plus conformes à la célébration de la naissance de l'enfant-Jésus. Et ce n'est qu'aux siècles suivants que se développa la coutume d'échanger de cadeaux en ces circonstances, en écho des présents des Rois-Mages au divin enfant.

Des inspirations partagées

On ne peut qu'être frappé par les fortes convergences qui existent entre ces manifestations. Elles témoignent toutes, au-delà d'une inquiétude formelle née de l'affaiblissement de la lumière solaire, d'une parfaite confiance en sa capacité de renaissance. Aussi bien cette inquiétude n'est-elle que feinte – et parfois prétexte à des dérèglements des mœurs que seule l'approche de la fin du monde pourrait vraiment autoriser ! Mais ces excès demeurent l'exception ! En règle générale, on a affaire à des manifestations joyeuses, qui prennent un appui symbolique sur des événements porteurs de bonheur : une victoire militaire inespérée et émancipatrice, une naissance annonciatrice de la « rédemption » du genre humain... Ce sont des chroniques du triomphe annoncé de la Lumière sur les Ténèbres – cette glorieuse victoire à laquelle parviendra, en surmontant toutes les épreuves, le Prince Tamino contre la Reine de la Nuit dans la *Flûte enchantée* de Mozart.

Faut-il dès lors s'étonner que, dans notre société de consommation, la fête de Noël se soit laïcisée au point de perdre toute connotation religieuse et en l'occurrence chrétienne ? Peut-être n'y a-t-il là qu'une sorte de retour aux sources... ■



D.R.

Calendrier de l'Avent

Hanukkahkids

Voici la façon dont vous pouvez associer les plus jeunes à la préparation des festivités de Hanukkah, qui commencent cette année le jour de Noël, le 25 décembre au soir, et durent jusqu'au soir du Jour de l'An. Selon la tradition, la victoire évoquée de Judas Maccabée sur les Grecs fut accompagnée d'un miracle. Dans le Temple détruit on ne trouva qu'une petite fiole de l'huile consacrée qu'on utilisait pour alimenter la *menorah*, la lampe qui doit éclairer le saint lieu en permanence. Il n'y avait là de quoi faire fonctionner la lampe que pour quelques heures. Mais en fait elle ne cessa de luire pendant huit jours, c'est-à-dire jusqu'à ce que le stock d'huile puisse être renouvelé dans des conditions conformes à la tradition... Pour célébrer la mémoire de ce haut fait, on allume successivement, chacun des huit soirs de la fête, une puis deux puis trois... puis les huit bougies d'un chandelier particulier, la *hanukkiah*, qui ne sert qu'en cette occasion et qui comporte neuf emplacements : les huit pour les huit bougies du dernier jour et un neuvième pour la bougie-serviteur, le *shammash*, celle qui sert à allumer les autres.



Photo Ph. Lazar

La hanukkiahkids

Voici, cher Diasporikid, comment tu peux faire une superbe hanukkiah toi-même. Tu as besoin du matériel suivant : de la pâte à modeler séchant à l'air, blanche de préférence (type Plastroc) ; un stylo-bille ; un couteau à bout rond ; de la colle multi-supports ; de la colle pailletée (type Tulip) ; différents petits objets à incruster (perles de plusieurs tailles, cabochons,...). Découpe dans ta pâte à modeler un parallélépipède rectangle de 18 x 4 x 3 cm (comme dans toute-bonne recette juive, ces mesures sont approximatives !). Avec l'arrière du

stylo-bille, forme dans la tranche du parallélépipède neuf trous régulièrement espacés pour mettre les bougies. Décore les quatre côtés de ta hanukkiah en y dessinant des motifs à l'aide des perles et des cabochons. Tu peux mettre un point de colle sous les cabochons pour plus de solidité. Termine par quelques points de colle pailletée sur le dessus et les côtés. Laisse bien sécher ton chef d'œuvre sur un papier.



Photo Ph. Lazar

Tout est prêt pour que l'un de tes parents (ou grands-parents), le moment venu, allume successivement les bougies avec l'aide du *shammash*... Huit soirs de suite !

La toupie de Hanukkah

Hanukkah est, pour les Juifs traditionalistes, le seul moment de l'année où les jeux de hasard sont autorisés, et cela même pour les jeunes ! Il faut avoir, pour jouer, une toupie particulière à quatre faces (un *dreidl* en yiddish).

Tu peux essayer de la fabriquer toi même. Tu peux par exemple utiliser un petit morceau de pâte à modeler, le percer d'un bâtonnet servant d'axe à la toupie (ceux qu'on utilise pour l'apéritif feront très bien l'affaire...) puis dessiner sur les côtés une esquisse des quatre lettres hébraïques *noun*, *guimel*, *hé* et *Shin* avec de petites perles. Laisse ensuite sécher ton dreidl avant de l'utiliser...

Les petits cadeaux

Tu peux t'attendre à recevoir un petit cadeau chaque jour de Hanukkah, et le dernier (le premier janvier donc) un peu plus gros que les autres... C'est la tradition !

Et maintenant il est temps de se régaler ! Il suffit pour cela de tourner la page...

Anne-Emmanuelle et Philippe Lazar



Recettes de Hanukkah

Les latkès aux pommes de terre (Europe de l'Est)

Ingrédients (pour 6 personnes environ) :

- un kilo de pommes de terre assez grosses ;
- cent grammes de farine (un verre) ;
- sel, huile.

Éplucher les pommes de terre, les râper très finement à la main, en extraire un maximum de liquide ; ajouter la farine et une demi-cuillère à café de sel ; mélanger le tout.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle ; dès qu'elle est chaude y déposer délicatement environ deux cuillers à soupe de la pâte obtenue en formant une galette plate que l'on retournera comme une crêpe dès qu'elle se détachera bien (au bout de quatre à cinq minutes). Faire cuire le même temps sur l'autre face. Les disposer sur un papier absorbant pour les débarrasser de la graisse superflue.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour augmenter le rendement utiliser simultanément deux poêles ! Servir chaud.

Ces galettes peuvent être dégustées **sucrées** : les consommer saupoudrées de sucre fin ou de sucre aromatisé à la cannelle ; ou bien avec de la crème de marron, de la confiture ou de la compote.

salées : vous pouvez ajouter à la pâte un oignon finement haché et les manger accompagnées de salade verte ou de fromage blanc.

Les latkès de poireaux (sépharade)

Ingrédients :

- un kilo de poireaux ;
- trente grammes de farine au minimum ;
- deux œufs battus ;
- sel, poivre, thym, une pincée de cannelle, huile.

Faire cuire les poireaux à feu vif dans une grande quantité d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres ; égoutter, exprimer un

maximum d'eau. Les hacher finement ; incorporer tous les autres ingrédients. La pâte doit être assez molle mais pas trop liquide (ajouter au besoin un peu de farine).

Faire cuire de la même façon que les galettes de pommes de terre.

« Sfenj » ou beignets (maghreb)

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes environ) :

- un kilo de farine ;
- 50 grammes de levure de boulanger ;
- une demie cuillère à café de sel fin ;
- deux cuillères à café de sucre en poudre ;
- un quart de litre d'eau tiède + quatre cuillers à soupe pour la préparation de la levure ;
- de l'huile pour la friture ;
- miel ou sucre glace.

Délayer la levure dans un bol avec les quatre cuillers à soupe d'eau tiède (35°) et le sucre en poudre ; laisser reposer dix à quinze minutes.

Disposer la farine en fontaine dans une terrine ; verser au centre la levure préparée, le sel et l'eau tiède. Pétrir à la main ce mélange jusqu'à obtenir une pâte élastique et molle (si la pâte est dure, ajouter un peu d'eau). Plus on travaille la pâte, plus les beignets seront légers. La pâte est prête lorsqu'elle se détache de la main..

Couvrir la terrine avec un linge et laisser reposer près d'une source de chaleur.

Au bout de deux heures la pâte doit avoir doublé de volume, la pétrir à nouveau.

Pendant que l'huile de friture chauffe (elle ne devra pas être brûlante), commencer à façonner les beignets : rouler des boules de la taille d'une grosse noix et faire un trou au milieu.

Jeter ces boules dans la friture ; les beignets cuisent en trois ou quatre minutes ; ne pas oublier de les retourner pour qu'ils dorent bien.

Une fois cuits, les disposer sur un papier absorbant pour les débarrasser de la graisse superflue.

Au choix les saupoudrer de sucre glace ou les badigeonner de miel tiède.

Les servir chauds.

Sylvie Kuisinexkise (*alias* Kuczynski)

« En Algérie les beignets étaient cuits et vendus à l'étalage, presque en plein air : les échoppes dans la rue des Coulouglis étaient très petites. Dans mon souvenir, c'était un régal pour les yeux et les papilles. Dans l'huile très chaude les beignets étaient lancés d'une main experte, ils tourbillonnaient et se retournaient tout seuls. Quel savoir-faire !: "Pour cinq sous les pièces trouées !" » (texte de Mme Huguette Philippon qui m'a transmis la recette des beignets).



Photo Éva Lévy

Intérieur d'une librairie spécialisée dans les ouvrages de cuisine, New York