



Les quatre saisons

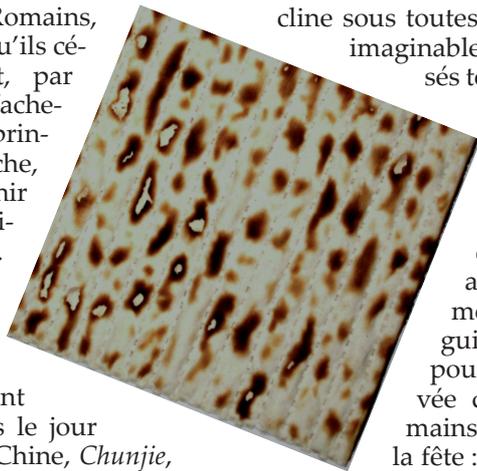
Le printemps

Les fêtes qui marquent l'arrivée du printemps – par exemple *Pessah* (le passage chez les juifs ou *Pâques* (la Résurrection) chez les chrétiens – ont des origines très anciennes dans toutes les civilisations agropastorales.

Le renouveau de la nature

Ainsi, chez les Hébreux, la célébration du renouveau de la nature, endormie pendant l'hiver, donnait lieu à une longue et joyeuse cérémonie, suivie d'un pèlerinage au Temple de Salomon, à Jérusalem. Après leur établissement en terre de Canaan, vers 1200 avant J.-C., cette célébration devint plus métaphorique, évoquant leur propre renaissance en tant que peuple sauvé de la mort par Moïse lors de la traversée de la mer Rouge. Quant aux Romains, c'est la fin des semailles qu'ils célébraient spécifiquement, par une semaine sacrée qui s'achevait en une « fête du printemps », fixée un dimanche, celui qui devait devenir chez les chrétiens le dimanche des Rameaux. Venu d'Orient, le héros Mithra (assimilé à Apollon et au soleil) avait alors à Rome ses admirateurs, qui lui consacraient un repas et des libations le jour même de l'équinoxe. En Chine, *Chunjie*, le Nouvel An – là aussi qualifié de « fête du printemps » – a de tout temps été la plus grande fête de l'année. Commencant vers le 1^{er} février, cette fête ne dure pas moins de deux semaines et s'achève par une autre festivité, celle des Lanternes lunaires.

Photo Éva Lévy



Un peu partout, la fête du printemps donnait bien entendu l'occasion d'offrir aux dieux des sacrifices (d'abord humains, puis animaux). Pour célébrer le renouveau de la nature, les Hébreux, à partir des années 1500 avant J.-C., se contentèrent de sacrifier un tout jeune animal, considéré comme « pur ». Cette pratique fut entretenue chez les Grecs et les Romains (l'agneau de Bacchus) et elle est devenue symbolique chez

les chrétiens, au travers de l'image du Christ, dénommé l'Agneau de Dieu et se sacrifiant pour sauver les hommes. La trace de ces coutumes ancestrales subsiste encore de nos jours, mais sous des formes tout à fait inoffensives (les chants et danses traditionnels de *Chiunje*, qui se contentent de décrire les rites sacrificiels pour obtenir du Ciel de bonnes moissons, ou encore l'os à demi calciné présent sur le plateau rituel du *Seder*¹), voire délectables, comme la dégustation familiale de l'agneau pascal...

La fête fait des heures-œufs...

La chasse aux œufs dans les jardins fait aujourd'hui le bonheur des enfants et les œufs de Pâques en chocolat celui des petits... et des grands.

L'œuf est en fait une grande constante de la fête du printemps, on le retrouve dans les rituels de maintes civilisations et il se décline sous toutes les formes possibles et imaginables : œufs de poule, utilisés tels quels ou peints, œufs décorés en bois, œufs en métal merveilleusement ciselé de Fabergé, œufs en chocolat aussi. Il y a quelque cinq mille ans, les Perses avaient déjà pour coutume de s'offrir des œufs en guise de porte-bonheur pour fêter dignement l'arrivée du printemps. Les Romains en cassaient le jour de la fête : ils croyaient ainsi purifier l'atmosphère...

L'œuf est un symbole universel de fécondité, qui réunit à lui seul les quatre éléments fondamentaux : la coquille représente la terre, la membrane intérieure l'air, le blanc l'eau et le jaune, enfin, le feu. Dans de très nombreuses cultures, des Égyptiens aux Tibétains, des Hindous aux Vietnamiens, des Sibériens aux Incas, on retrouve le même mythe : le monde est né d'un œuf... Placé au centre du plateau du *Seder*, l'œuf y symbolise le cycle de la vie et de la mort.

¹ Le *seder* est le repas partagé les deux premiers soirs de Pessah. Il se déroule autour d'un plateau décrit dans les pages suivantes de cet encart.



Le printemps

Un petit son de cloche

Quant aux cloches de Pâques, elles sonnent depuis... très très longtemps. La fête du printemps a toujours été une fête joyeuse et bruyante. Ainsi les Romains pensaient que faire tinter une cloche près d'une femme en train d'accoucher chassait les mauvais esprits loin de l'enfant à naître et, par analogie, que l'accouchement par la nature de jeunes pousses devait, lui aussi, être accompagné d'une volée de cloches. C'est au VII^e siècle seulement que l'Église catholique interdit de faire sonner les cloches avant Pâques, durant les trois derniers jours du Carême, en signe de deuil. D'où naquit la légende des cloches qui partent à Rome et reviennent carillonner le dimanche de Pâques en rapportant des œufs en chocolat.



D.R.

Le pain de la liberté²

Chez les Juifs, l'aspect festif de la célébration du renouveau printanier se double de pratiques chargées de symboles. Le «grand nettoyage» annuel, effectué à cette occasion, prend dans les familles pratiquantes des aspects quasi obsessionnels. La recherche, dans tous les recoins, de la moindre miette de pain, avant que l'on entre dans la période «azyme», constitue une obligation absolue, si impérieuse même que, selon la tradition, on en dépose une dans un lieu bien défini pour être certain de la retrouver et de pouvoir la détruire avant le début des cérémonies. Comment peut-il se faire qu'une simple miette de pain puisse être l'objet d'un tel acharnement ? En hébreu les deux mots qui désignent le pain levé et le pain azyme ne diffèrent que par une lettre et le même phénomène se reproduit, à une anagramme près, dans la transposition de ces mots en langage «occidentalisé»: *hametz* (le pain levé) et *matzah* (le pain azyme) ne se distinguent que par la substitution d'une lettre «e» à une lettre «a»... En d'autres termes, rien n'est plus proche de ce qui est autorisé que ce qui est interdit. Les choix que l'on fait dans la vie – les choix importants – sont, en fait, des décisions qui ne tiennent qu'à un

² Ce paragraphe et le suivant (la symbolique du plateau) sont directement inspirés du chapitre «Pessah ou le printemps de la liberté», dans *Temps juif, lecture laïque*, éd. Liana Levi, Paris, 1995, p. 105 – 124.

fil ; on peut, presque sans s'en rendre compte, basculer du droit à la faute, du bon grain à l'ivraie. Et c'est, précisément, toute la responsabilité de l'homme libre que de savoir, à tout moment, choisir la seule voie qui conduise au bien. Détecter et détruire symboliquement les plus petites des miettes de pain au moment où l'on s'apprête à ne manger que des *matzot* pendant une semaine, c'est savoir s'imposer délibérément un choix, fût-il difficile, c'est affirmer par là-même sa condition d'homme libre et responsable.

Ainsi fallut-il beaucoup de courage aux Juifs pour prendre la décision de quitter leur condition d'esclaves et donc l'Égypte. Rien ne permettait d'affirmer qu'ils faisaient à coup sûr le meilleur choix en abandonnant leur statut de «protégés» pour adopter volontairement celui de fugitifs, sans assurance sur leur avenir ni même sur leur survie. Rien ne les *obligeait* à troquer le *hametz* de l'esclavage pour la *matzah* de la liberté. La symbolique de la *matzah* dépasse singulièrement la simple commémoration d'un épisode anecdotique (le manque de temps pour faire lever du pain avant la fuite). La destruction systématique des miettes de pain à la veille du *seder* témoigne d'abord de la volonté farouche d'oser choisir, aux moments cruciaux, ce qui est essentiel. *Matzah* et *hametz* : c'est toute la différence – si difficile qu'il soit parfois de l'établir – entre le bien et le mal.

La symbolique du plateau

Il est de tradition, dans les familles juives, de se rassembler, les soirs du *seder*, autour d'un plateau couvert de mets symboliques. Hormis le persil (*karpas*) qui célèbre le retour du printemps, chacun d'entre eux se réfère à l'un des traits marquants de l'esclavage subi en Égypte ou aux événements y ayant mis un terme : les herbes amères (*maror*), qui rappellent directement l'amertume de la condition passée et qu'on trempe dans de l'eau salée, en souvenir des larmes versées; le mortier (*harosset*), qui évoque le pénible travail des pyramides³ ; l'œuf durci sous la cendre (*beitzah*), image traditionnelle du deuil ; enfin l'os noirci au feu (*zeroa*), qui représente le sacrifice de l'agneau et témoigne de la volonté farouche de prendre

³ Voir la recette du *Harosset* en page IV.

Pessahkids

ses distances, sous protection divine, vis-à-vis de la condition honnie d'asservi. « *Pourquoi cette nuit ne ressemble-t-elle pas aux autres nuits ?* » demande alors traditionnellement un enfant. Le principe, manifeste, est de placer toute la cérémonie sous le signe d'une *transmission active*. On ne saurait se contenter de raconter une histoire, de façon neutre: il faut susciter une interrogation de la part des plus jeunes, marquer une volonté d'appropriation par ceux sur qui repose l'avenir du message de ceux qui conservent, vivante, la mémoire du passé. Que les questions soient elles-mêmes rituelles ne change rien au projet: l'acquisition de la connaissance est affaire de volonté et donc, d'abord, d'apprentissage d'un *questionnement* sur la liberté ou, plus précisément, sur la libération. De la libération de tous les opprimés, et pas seulement des Juifs. Et l'on sent bien qu'il y a là place pour des développements politiques actualisés auxquels certaines familles juives ne manquent pas de se livrer.

Le plateau des kids

Pour préparer ton plateau du *seder*, cher Diasporikid, il faudra que tu commences par... manger des yaourts, car tu auras besoin des pots vides. Il t'en faut 5, en verre, ainsi que la barquette en plastique d'un yaourt à la grecque. Il te faut aussi 4 feuilles de papier de soie (une bleue, une verte, une rouge et une jaune), de la colle blanche pour papier, du scotch, de la peinture type *Tulip* pour écrire sur le verre (un tube doré et un tube bleu), une paire de ciseaux si possible crantés, un plateau rond.

Tu commences par recouvrir le plateau de papier de soie bleu, que tu fixes au dos à l'aide de scotch. Il faut ensuite que tu fasses

un nid. Pour cela, découpe dans le papier jaune un carré de 30 cm de côté, pose la barquette au milieu et rabats les bords du papier vers l'intérieur. Tu feras la paille avec de fines bandelettes de papier de soie jaune découpées avec les ciseaux.

Prends alors les pots de yaourt en verre. Écris à la peinture sur chaque pot le nom des aliments qui doivent composer le plateau (ils sont indiqués au paragraphe précédent). Pendant que la peinture sèche, découpe avec les ciseaux crantés des rectangles de papier de soie d'environ 40 cm sur 10 cm. Fais 6 entailles dans la longueur du rectangle et arrondis aux ciseaux les 7 bandes ainsi obtenues afin de leur donner la forme de pétales, comme le montre la photo ci-contre. Fronce le papier entre chaque pétale. Retourne tes pots et passe de la colle blanche sur leur fond, colle un premier rectangle de pétales tout autour du fond du pot, remets de la colle et applique une deuxième série de pétales d'une autre couleur. Tu peux par exemple utiliser des pétales rouges et jaunes pour le *harosset* et le *zeroa*, verts et jaunes pour le *maror* et le *karpas* et peindre des vagues avec de la couleur bleue pour l'eau salée.

Et voilà ! Il ne te restera plus, le moment venu, qu'à remplir avec l'aide de tes parents ou de tes grands-parents les pots avec les bons ingrédients, sans oublier de déposer un œuf (dur et noirci) dans son nid et d'empiler trois *matzot* à côté des pots. Bonne fête et bon appétit !

Anne-Emmanuelle Lazar



Photo O. Castillon



Photo O. Castillon



L'agneau pascal



Dans la plupart des communautés juives, l'agneau ne constitue pas le plat principal des soirs de Seder. Cependant chez les sépharades, notamment en Tunisie et au Maroc, on a coutume de consommer de l'agneau grillé en famille la veille du premier seder, au cours d'un repas pris à la hâte, tous les convives étant alors fébrilement occupés à terminer la « chasse au Hametz ». Cette tradition rappelle le récit biblique de la nuit précédant la sortie d'Égypte (Exode, chap. 12). Cet agneau consommé, dont on ne brise pas les os, symbolise également la cohésion de la maisonnée¹.

Le « cabrito assado » de Pâques (recette de l'Île de Madère, Portugal)

Cette recette nous a été transmise par un parent résidant à Funchal, que nous remercions ici. Nous ne savons pas de quelle tradition elle est issue. Il n'existe plus de communauté juive sur cette île mais cette recette correspondrait bien aux critères du commentaire donné ci-dessus. De là à y voir des traces de marranisme... Nous laissons le lecteur libre d'interpréter et lui souhaitons bon appétit.

Un cavretico²...

Un cavretico, que lo
Merco mi padre
Por dos as, por dos
[devarim]

Y vino el gato
Y se cumio el
cavretico
Que lo merco mi padre
Por dos as, por dos
[devarim]

Y vino el perro
T modrio el gato
Que comio el cavretico
Que lo merco mi padre
Por dos as, por dos
[devarim]

Y vino la vara
Y ahavo el perro
Que modrio el gato
Que comio el cavretico
Que lo merco mi padre
Por dos as, por dos
[devarim]

Y vino el fuego
Y quemo la vara
Que ahavo el perro
Que modrio el gato
Que comio el cavretico
Que lo merco mi padre
Por dos as, por dos
[devarim]

...

² Chanson profane terminant traditionnellement la soirée du Seder. Ici en judéo-espagnol (Hagadah éditée par l'association *Vidas Largas*, 1980)

Ingredientes :

- ◆ Um cabrito pequeno ;
- ◆ 15 dentes de alho ;
- ◆ 1 colher (sopa) de pimenta ;
- ◆ 1 colher (sopa) de colorau ;
- ◆ 5 colheres (sopa) de banha ;
- ◆ 30 cl de vinho branco ;
- ◆ 3 folhas de louro e
- ◆ Sal.

Confecção :

Limpe bem o cabrito. Faça uma pasta de tempero com a banha, o colorau, os dentes de alho picados, a pimenta e o sal. Barre o cabrito por dentro e por fora com a pasta de tempero. Leve ao forno em assadeira de barro (ou outra). Enquanto assar vá regando com o vinho. Sirva acompanhado de batatas assadas, batata doce e verduras.

Harosset

Il en existe de nombreuses recettes, qui sont toutes plutôt douces pour du mortier ! En voici une, très simple à confectionner : Râper 3 pommes (Canada, reinettes ou Boskop) ; ajouter une douzaine de cerneaux de noix finement hachés, un verre à liqueur de vin doux (rouge pour donner la couleur de la terre glaise), un peu de sucre et de cannelle selon votre goût. Bien mélanger et présenter dans le plat du Seder. Ce mets, qui normalement ne se déguste que d'une manière symbolique, est en général réclamé en quantité exagérée par tous les convives du Seder. S'il en reste (hypothèse peu probable), le harosset peut accompagner les délicieux macarons de Pesah (cf. Diasporiques n° 29, mars 2004).

¹ Merci à Élio Cohen-Boulakia pour ses précieux renseignements.

Ingredientes :

- ◆ Un petit chevreau ;
- ◆ 15 gousses d'ail ;
- ◆ Une cuiller à soupe de poivre ;
- ◆ Une cuiller à soupe de paprika ;
- ◆ 5 cuillers à soupe de graisse ;
- ◆ 30 centilitres de vin blanc ;
- ◆ 3 feuilles de laurier ;
- ◆ du sel.

Confection :

Nettoyez bien le chevreau. Mélangez intimement la graisse, le paprika, l'ail haché, le poivre et le sel pour en faire une pâte d'assaisonnement. Enduisez le chevreau à l'intérieur et à l'extérieur avec la pâte. Mettez au four dans un grand plat en terre. Quand le chevreau commence à rôtir, arrosez-le avec le vin. Servez avec un accompagnement de pommes de terre sautées, patates douces et légumes verts.

Sylvie Kuisinexkise (*alias* Kuczynski)