



Les quatre saisons

L'été

Avec le retour de l'été, nous achevons le premier cycle des fêtes du calendrier lunaire que nous avons successivement évoquées dans les encarts festifs de *Diasporiques* depuis le numéro 35 de la revue. *Shavouot* et la Pentecôte n'échappent pas à la règle que nous avons vu progressivement se dessiner : directement issues de la célébration païenne des pratiques agricoles saisonnières, ces manifestations ont été réutilisées par les religions, chacune à sa manière, en tant que vecteurs d'une fraction de l'histoire sacrée à laquelle elles se réfèrent. Pour les Juifs, *Shavouot* ou « fête des semaines », rappelle les sept semaines qu'ils passèrent au pied du mont Sinäï à attendre que Moïse leur apporte les Tables de la Loi. Pour les chrétiens, la Pentecôte (« cinquante ») évoque les cinquante jours qu'il leur fallut attendre après Pâques pour voir le Christ se manifester à nouveau, après sa mort et sa résurrection, au travers de la descente de l'Esprit Saint, comme porté depuis le Ciel par une colombe.

Sept semaines ou cinquante jours ?

Sept semaines ou cinquante jours : entre ces deux durées, tout juste un jour de différence.

Sept semaines de sept jours, cela ne fait en effet que 49 jours. Et c'est bien le lendemain, le cinquantième jour, que Moïse reçut le don attendu du Ciel : la Loi ! Mais on confond volontiers 49 et 50, de même qu'on dit « dans huit jours » pour dire « la semaine prochaine » ou « dans quinze jours » pour sauter les deux semaines à venir !

Chez les chrétiens, la descente de l'Esprit Saint prend une telle importance qu'elle efface presque totalement la dimension agricole de la fête. « Il y avait, demeurant à Jérusalem, des hommes dévots

de toutes les nations qui sont sous le ciel » dit la Bible. « Au jour de la Pentecôte, la multitude se rassembla et fut confondue : chacun entendait parler [les Galiléens] en son propre idiome. Parthes, Mèdes et Élamites, habitants de Mésopotamie, de Judée et de Cappadoce, du Pont et d'Asie, de Phrygie et de Pamphylie, d'Égypte et de cette partie de la Libye qui est proche de Cyrène, Romains en résidence, tant Juifs que prosélytes, Crétois et Arabes, nous les entendons publier dans notre langue les merveilles de Dieu ». Une seule explication rationnelle était possible : « Ils sont pleins de vin doux ! ». Mais Pierre les rassura : « Non, ces gens ne sont pas ivres, comme vous le supposez ». Et d'ajouter, non sans humour : « Ce n'est d'ailleurs que la troisième heure du jour ». Le miracle de la Pentecôte, c'est en quelque sorte, grâce à la descente de l'Esprit Saint, Babel à l'envers : les hommes vont enfin pouvoir à nouveau se comprendre les uns les autres.

Chez les Juifs par contre, l'idée de célébrer la moisson reste très présente. Si *Pessah* – la Pâque – marque le renouveau printanier et l'époque des plantations et si *Sukkot* – la fête des Cabanes – met en valeur la récolte des fruits, la fête de *Shavouot* est contemporaine de la période de maturation de l'orge et du début de la moisson du blé.



La Pentecôte. On distingue la colombe au centre. Tapisserie des Flandres du XVI^e siècle, Abbaye de La Chaise-Dieu.



Des sources religieuses confuses

Les racines religieuses de la fête de *Shavouot* paraissent moins claires que celles d'autres fêtes juives. Il semblerait qu'au départ celle-ci n'ait pas eu foncièrement de signification autre que celle de marquer la fin de la période dite de l'*Omer* – celle qui commence avec la célébration de Pessah – et de louer la générosité de la nature. Cependant, après la destruction du deuxième Temple par les Romains, en 70 av. J.-C., il devint impossible d'y fêter *Shavouot* comme auparavant, avec offrandes et sacrifices. Pour que cette fête ne disparaisse pas des mémoires, il fallait lui donner un second souffle. Jamais à court, les Sages examinèrent les textes sacrés et constatèrent qu'après que les Juifs se furent libérés de l'esclavage en Égypte, ils allèrent au Mont Sinaï et y demeurèrent précisément sept semaines, à la suite desquelles Moïse reçut de Dieu la Torah. Dès lors, *Shavouot* devint la fête de la Révélation de la Torah au Mont Sinaï. *Shavouot* s'inscrit ainsi logiquement au cœur de la succession des trois fêtes juives de pèlerinage. La première, *Pessah*, au printemps, rappelle le temps pour le peuple d'Israël de l'esclavage en Égypte et celui de sa délivrance ; la deuxième fête, *Shavouot*, au tout début de l'été, raconte la concrétisation de l'Alliance du peuple élu avec son Dieu, au travers de la révélation de la Torah ; la troisième enfin, *Soukkot*, en automne, commémore l'errance de quarante ans des Hébreux dans le désert avant qu'ils n'entrent dans la terre d'Israël, celle qui leur avait été promise au Mont Sinaï.

La célébration de *Shavouot* consiste, pour les Juifs religieux, en une longue séance d'étude de la Torah, qui dure plusieurs heures, parfois même la nuit entière. Les lectures traditionnelles incluent les Dix commandements et le livre de Ruth, symbolisant tous deux l'engagement dans la Torah.

La belle histoire de Ruth

L'histoire de Ruth a un rapport direct avec la saison des moissons. Ruth était une descendante de Moab, chef d'une tribu du Sud de la Mer Morte. Après la mort prématurée et tragique de son mari, Ruth refusa de rester sur ses terres et décida de se rendre avec sa belle-mère, Noémie, à Bethléem, d'où

celle-ci était originaire. Pour convaincre Noémie de l'emmener avec elle, Ruth lui dit : « Partout où tu iras, j'irai ; où tu demeureras, je veux demeurer ; ton peuple sera mon peuple et ton Dieu sera mon Dieu ; là où tu mourras, je veux mourir aussi et y être enterrée. » Et Noémie céda à cette harangue. Mais, plus tard, le retour de Bethléem fut difficile. Certes, l'été était arrivé et la moisson était bonne, mais Noémie ne possédait plus rien car elle avait été absente de chez elle bien trop longtemps. Sa maison était vide... Elle envoya alors Ruth glaner le blé laissé dans les champs pour les pauvres. Ruth se retrouva par un heureux hasard dans le champ de Booz, l'homme le plus influent de la ville, qui tomba amoureux d'elle et l'épousa. L'histoire finit donc bien pour Ruth. Heureusement pour Israël, car rappelons qu'elle n'est autre que l'arrière-grand-mère de l'illustre Roi David !

*Ruth songeait et Booz dormait ; l'herbe était noire ;
Les grelots des troupeaux palpaient vaguement ;
Une immense bonté tombait du firmament :
C'était l'heure tranquille où les lions vont boire.*

*Tout reposait dans Ur et dans Jérivadeth ;
Les astres émaillaient le ciel profond et sombre ;
Le croissant fin et clair parmi ces fleurs de l'ombre
Brillait à l'occident, et Ruth se demandait,*

*Immobile, ouvrant l'œil à moitié sous ses voiles,
Quel dieu, quel moissonneur de l'éternel été,
Avait, en s'en allant, négligemment jeté
Cette faucille d'or dans le champ des étoiles.*

Victor Hugo, La légende des siècles



Ruth, gravure de Gustave Doré

Shavouothkids

Décorer et déguster

Pour *Shavouot*, on pose des plantes vertes fraîches dans les maisons et les lieux de culte ; on prépare deux pains briochés en souvenir des deux pains de blé nouveau qu'autrefois chaque famille portait en ofrande au Temple de Jérusalem. Il est traditionnel aussi de consommer des produits lactés lors de cette fête. Les explications abondent : l'une prétend que ce serait pour se souvenir de la promesse concernant la terre d'Israël, une terre où coulent le « lait et le miel », une autre dit que, lors de la révélation de la Torah au Mont Sinaï, les Juifs furent pour la première fois informés des règles de la *casherut* et qu'ils préférèrent alors ne consommer que des produits lactés en attendant de pouvoir se procurer les ustensiles nécessaires à la consommation *casher* de la viande. Quoi qu'il en soit, chez beaucoup de Juifs il est d'usage de manger des crêpes (*blintzes* en yiddish) à cette occasion... tout simplement parce qu'elles sont délicieuses !

Shavouot des kids : un plateau à fruits

Pour fabriquer ce joli plateau décoré de saison, il te faut, cher Diasporikid :



Photo A.-E. Lazar

- un plateau en carton,
- quelques serviettes colorées en papier, avec des motifs printaniers : fleurs, fruits, papillons...,
- de la gouache d'une couleur assortie aux motifs de tes serviettes et suffisamment claire pour bien les mettre en valeur,
- un petit pot de vernis-colle,
- deux pinceaux plats, un assez large et un plus fin,
- une paire de ciseaux,
- du ruban (d'environ 1,5 cm de largeur).

Et voici les étapes que tu dois suivre :

- 1) Pose ton plateau sur l'envers. À l'aide du pinceau le plus large, recouvre les bords d'une couche de gouache.
- 2) Remets le plateau à l'endroit. Peins les bords intérieurs et le fond.
- 3) Pendant que la peinture sèche, dédouble tes serviettes en papier pour ne garder que la partie la plus fine, celle où sont imprimés les motifs.
- 4) Découpe aux ciseaux les motifs de ton choix dans les serviettes.
- 5) Quand la peinture est sèche, dispose harmonieusement les motifs dans le fond et sur les côtés du plateau en les collant à l'aide du vernis-colle et du pinceau le plus fin. Pour ce faire, applique une petite couche de vernis sur le plateau à l'endroit choisi, pose ton motif et lisse-le délicatement au pinceau.
- 6) Laisse sécher à nouveau. Termine en nouant un joli ruban sur chaque poignée de ton plateau. Dépose enfin des fruits de saison sur ton œuvre.

Et te voilà fin prêt pour un pèlerinage... au moins jusqu'à la table de la salle à manger !

Anne-Emmanuelle Lazar



Photo A.-E. Lazar



Recettes lactées

A la mémoire de Génia et Liova

Voici 2 recettes de galettes au fromage blanc qui m'ont été transmises par une amie de mes parents, originaire de Bessarabie. Ces galettes ont fait les délices de très agréables soirées de mon enfance.

Sirniki (sir signifie fromage en russe)

Ingrédients :

1 Saint-Florentin ou 1 livre de fromage blanc de vache, de consistance très ferme (que l'on peut déliter en tranches),
1 yaourt,
1 pincée de sel,
¼ de paquet de levure alsacienne,
2 cuillerées à soupe rases de farine,
1 œuf,
Quelques gouttes de jus de citron,
Un peu de sucre,
2 cuillerées à soupe d'huile (de tournesol ou autres) pour la cuisson.

Préparation :

Ecraser le fromage blanc à la fourchette dans un saladier ; y ajouter le yaourt, une pincée de sel et la farine à laquelle vous aurez adjoint au préalable la levure. Batre l'œuf entier, l'incorporer à la pâte. Verser un peu de jus de citron et du sucre. Attention : la pâte ne doit pas être trop fluide ni trop sucrée, pour ne pas caraméliser à la cuisson. Bien mélanger tous ces ingrédients et façonner des galettes dans vos mains, puis les aplatir légèrement.

Cuisson :

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu vif puis réduire le feu en veuleuse ; y déposer délicatement les galettes. Les faire dorer quelques minutes de chaque côté. Les faire égoutter sur un papier absorbant pour ôter l'excédent de graisse. Elles sont prêtes à déguster.

Lienivié varieniki (« oreillettes paresseuses au fromage blanc », en russe !)

Ingrédients :

250 g de fromage blanc (de la même consistance que pour la recette précédente),
1 bonne cuillerée à soupe de semoule de blé fine,
1 œuf,
Quelques gouttes de citron,
Une pincée de sel,
100 g de beurre.

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, à l'exclusion du beurre qui sera utilisé en fin de cuisson. La pâte ne doit pas être liquide (rajouter un peu de semoule si nécessaire). Former avec cette pâte un cylindre d'environ 6 cm de diamètre. Couper celui-ci en tranches de 1 cm d'épaisseur, aplatir ces dernières sur le bord.

Cuisson :

Dans une marmite faire bouillir une grande quantité d'eau salée. A ébullition, y plonger les galettes. Faire fondre le beurre à la vapeur au-dessus de la marmite. Lorsque les galettes remontent à la surface, elles sont cuites ! Les disposer dans un plat et les arroser d'un peu de beurre fondu.

Accompagnement pour toutes ces galettes :

Au choix : du sucre, un mélange de fruits rouges de saison (fraises, framboises, myrtilles, airelles, groseilles, etc.) nature ou préparés de la façon suivante : laver et égoutter 225 g de baies rouges, les jeter dans une casserole avec 2 cuillerées à soupe d'eau et 100 g de sucre. Cuire à petit feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que les fruits aient presque tous éclaté. Porter à ébullition, ajouter une cuillerée à soupe de Maïzena ; réduire le feu et laisser épaissir 10 à 15 minutes. Retirer du feu, verser dans un bol et laisser refroidir.

Les galettes de la seconde recette (non sucrées) peuvent aussi être dégustées avec des mets salés, par exemple des poissons fumés, du caviar d'aubergines ou tout autre produit de votre choix. ■

Sylvie Kuisinexkise (alias Kuczynski)



Photo J.-F. Lévy