



## Du Nouvel An et du Pardon

**A**lors qu'elles se sont imposées comme les plus connues des fêtes juives, Rosh Hashanah (le Nouvel An) et Yom Kippur (le Pardon), ces deux manifestations séparées rituellement d'une décade, ne font pas référence à la nature, aux saisons, aux récoltes, comme c'était le cas pour les autres fêtes évoquées dans les quatre numéros précédents de *Diasporiques*. On les dit plus récentes, historiquement parlant, que Pessah<sup>1</sup>, Shavouot<sup>2</sup> ou Sukkot<sup>3</sup>. Aucun haut fait marquant de la Bible ne peut leur être attaché, aucune légende ne vient éclairer leur émergence. Sont-ce au demeurant véritablement des « fêtes » au sens habituel du terme ? Il s'agit plutôt de célébrations solennelles de l'écoulement du temps, marquées par la gravité et le recueillement, qui permettent un retour sur le passé (pouvant conduire au pardon mais n'impliquant pour autant en aucune manière l'oubli) et une projection sur l'avenir. Et ce sont des manifestations essentiellement communautaires : n'appelle-t-on pas « Juifs de Kippur » les Juifs qui ne s'affirment comme tels qu'en cette occasion mais qui, ce jour-là, jeûnent et/ou vont à la synagogue, comme s'ils voulaient se faire pardonner d'oublier leur judéité tout le reste de l'année ?

### Le casse-tête des calendriers

Il existe en fait deux perceptions complémentaires du temps. L'une a trait à son écoulement, à sa fuite, univoque et irréversible : la *flèche* du temps ; l'autre est relative à la conscience de sa *durée*, une durée que l'on peut repérer, encadrer : celle du jour ou de la nuit, celles des révolutions du soleil et de la lune qui permettent d'établir des calendriers.

Les premiers calendriers – à Ur en Chaldée, en Babylonie ou en Égypte – prennent la lunaison pour intervalle fondamental de regroupement des jours. Le mois lunaire a une durée de 29 jours – et c'est là que le bât blesse – et de *quelques* heures, « quelques »

pouvant varier entre 6 et 20 heures. D'où l'habitude d'utiliser des durées mensuelles alternatives de 29 et 30 jours. Mais cette correction est insuffisante, surtout lorsqu'on essaie d'ajuster cycles lunaire et solaire. D'où la solution consistant à alterner des mois de 30 et 31 jours (ce qui implique bien sûr un glissement par rapport au cycle lunaire) tout en maintenant la durée de février à 28 jours et en la portant à 29 une fois tous les quatre ans... Et encore n'est-ce pas tout à fait suffisant !

Le calendrier juif traditionnel – l'un des plus anciens encore en usage de nos jours – est directement dérivé du calendrier babylonien, lui-même héritier du calendrier chaldéen. Au demeurant, ses douze mois portent des noms proches des dénominations babyloniennes. Il est construit sur une base luni-solaire. Pour pallier le décalage avec l'année solaire, un treizième mois de 30 jours est ajouté tous les dix-neuf ans.

Mais ce serait trop simple d'en rester là. Il existe en outre des exigences religieuses qui compliquent encore l'affaire : l'interdiction de célébrer la Pâque avant l'équinoxe de printemps, ou encore le fait que Rosh Hashanah ne doit tomber ni un dimanche ni un mercredi ni un vendredi...



Calendrier hébraïque pour l'an 5591 (1831), Berlin

<sup>1</sup> Diasporiques n° 37 (mars 2006).

<sup>2</sup> Diasporiques n° 38 (juin 2006).

<sup>3</sup> Diasporiques n° 35 (septembre 2005).



### Rosh Hashanah – Kippur : rupture annuelle, continuité historique

Chez les Hébreux – qui en cela ne diffèrent nullement avec les Babyloniens et autres peuples contemporains – la dualité lunaire/solaire du calendrier constitue un fondement de la vie sociale. Agriculteurs et pasteurs vivent au rythme récurrent des saisons et des lunaisons ; les hommes en tant que tels, en tant qu'acteurs de l'Histoire, enchaînent linéairement les années aux années. Et c'est le couple des deux manifestations jumelles, Rosh Hashanah-Kippur, qui permet l'articulation d'une année sur l'autre. Étrange « nouvel » an, qui ne correspond à aucun renouveau de la nature, à aucune étape environnementale décisive, et qui n'est en fait que l'ouverture d'une période de méditation de dix jours, un long point d'orgue réflexif entre le passé et l'avenir.

Pour les Juifs religieux, les premières lectures de la Torah, le jour de Rosh Hashanah, portent sur la naissance d'Isaac et sur celle de Samuel, deux histoires douloureuses de femmes stériles et de leur désir d'enfant. Ainsi Sarah ne donne-t-elle naissance

à Isaac – le « rieur » – que lorsque son époux, Abraham, atteint sa centième année. Un bonheur intense mais qui survient après tant de souffrances. « Pourquoi ai-je dû attendre pendant une si longue période et d'être flétrie – et que l'homme avec qui je vis soit si vieux ! – pour être gratifiée de cette joie ? » demande Sarah. Faut-il tant de douleurs, tant de malheurs pour atteindre le moment de l'accomplissement, pour obtenir enfin la récompense d'une si longue et si pénible attente ?

La symbolique de ce récit rejoint la double référence, si présente chez les Juifs, de la souffrance et de l'espérance. Souffrance : on connaît les multiples histoires de mères juives qui lui font écho avec tendresse. « Allo, Maman, comment vas-tu ? – Bien, mon fils ! – Bon, je te rappellerai plus tard, je vois que tu n'es pas seule... ». Souffrance si fondamentalement intégrée à la mentalité

de ce peuple qu'il a décidé de célébrer solennellement chaque année tous ses grands malheurs. Et de le faire pour tous le même jour<sup>4</sup> (le neuvième jour du mois d'Av<sup>5</sup>), faute de quoi tous les jours de l'année, ou presque, devraient être mobilisés à cette fin.

Une souffrance qui n'a pour autant hélas rien d'un mythe, point n'est besoin d'y insister... Mais une souffrance qui s'accompagne en permanence d'une espérance, celle du « retour » à la Terre Promise.

### « L'an prochain à Jérusalem »

Toute la différence entre le mouvement sioniste et la diaspora a-sioniste repose sur l'interprétation de cette phrase-phare de la pensée juive. A-t-elle un sens opératoire concret ou se situe-t-elle dans l'espace des mythes ? N'entrons pas ici dans cette controverse. Contentons-nous d'observer que cette sentence traditionnelle renvoie en permanence à l'année *suivante* le retour dans la Ville originelle. Comme si cette espérance de « retour » était à la fois à portée de main (« l'an prochain », demain donc) et en même temps hors d'atteinte (chaque année, c'est à... l'an prochain qu'est remis le retour). Peut-on imaginer, plus grande lucidité sur le tragique de la condition humaine, ou encore manière plus percutante d'allier au pessimisme de la raison l'optimisme de la volonté ?

Les Juifs, hommes et non démiurges, acceptent ainsi le sort des hommes, même s'il n'est pas facile de le supporter jour après jour. Ils se contentent, à la lumière des leçons du passé, de projeter dans le futur leur rêve messianique d'un monde meilleur. Ils établissent ainsi une relation intime avec le temps, la personne même de chacun d'eux devenant ainsi un élément de mémoire active de l'humanité, un point-charnière entre hier et demain. Leur devenir collectif est dès lors intrinsèquement lié à leur capacité de transmission critique du passé vers l'avenir, une fonction sociale érigée par là même en principe existentiel fondateur, parfaitement illustré par le couple Rosh Hashanah-Kippur.

<sup>4</sup> À l'exception – notable – du génocide hitlérien.

<sup>5</sup> Le mois d'Av est le neuvième mois du calendrier hébraïque ; il se situe à cheval sur les mois de juillet et août de l'année civile.



Le Shofar

(Gravure d'Alphonse Lévy)

### Malédiction et vertu de l'exil

Le malheur de l'exil, c'est de se voir imposer par les autres leur loi, c'est subir le risque d'avoir à renoncer à maintenir, entretenir, faire vivre une mémoire et une Histoire. Mais c'est aussi co-exister en permanence avec d'autres peuples. S'il est vrai « qu'on se connaît, on se construit par le contact, le commerce, l'échange avec l'autre »<sup>6</sup>, c'est la grande chance des peuples diasporiques que de bénéficier de cette source d'enrichissement. Encore faut-il bien sûr que cette aspiration à l'échange soit partagée et que ne s'y substituent pas le racisme, la xénophobie et, en l'occurrence, l'antisémitisme sous ses formes virulentes ou larvées. Ayons une pensée pour ces Juifs hongrois qui, à Auschwitz, le jour de Kippur, renoncèrent avec un incroyable courage à leur misérable pitance pour s'affirmer en tant que Juifs face à leurs bourreaux nazis qui, fascinés, n'osèrent pas réagir.

Mais le malheur n'est pas la loi, la règle de tous les jours. C'est précisément à une réflexion dialectique sur ce qui est vraiment important, sur ce qui peut et doit être pardonné (à soi-même et aux autres), sur ce que l'on peut oublier et sur ce qui ne doit pas l'être que nous invite la décade qui, en 2006, couvre la période du 23 septembre (au soir) au 2 octobre (au soir). C'est une occasion pour Diasporiques de présenter à ses lecteurs ses meilleurs vœux pour l'année 5767.

*Les textes qui précèdent sont largement inspirés des chapitres écrits par Guy Atlan, Philippe Lazar et Alfred Spira dans le livre du Cercle Gaston-Crémieux, Temps juif, lecture laïque, Ed. Liana Levi, Paris, 1995.*

### Rosh Hashanahkids

Tu vas, cher Diasporikid, contribuer à la préparation de la fête, et cela en fabriquant une superbe coupelle et une non moins belle assiette permettant de présenter les quartiers de pomme et le miel qu'on dégustera conjointement en se souhaitant une très heureuse année nouvelle.

Pour cette activité, il te faut :

- de la pâte à modeler durcissant à la cuisson

- (type FIMO) en trois couleurs : cerise, vert pomme, vert opale
- une coupelle en verre
- une petite assiette blanche
- une feuille d'aluminium
- un crayon noir
- de la colle forte
- un couteau
- et pour la dégustation : du miel liquide et une pomme...

Tout d'abord, pense à bien protéger ta table car la pâte à modeler tache !

- 1) Étale un morceau de pâte rouge avec ton crayon sur une épaisseur de 2mm. Dessine au crayon puis découpe dans la pâte quatre ronds, qui représenteront des pommes.
- 2) Étale deux morceaux de tes pâtes vertes. Dessine puis découpe dans la pâte de couleur vert pomme quatre petites feuilles et trois grandes feuilles, trace les **n e r v u r e s**. Fais de même avec la pâte de couleur vert opale.
- 3) Demande à tes parents de faire cuire tes pâtes 30 minutes au four à 130°, sur une feuille de papier aluminium froissée.
- 4) Quand tes pâtes ont refroidi, colle-les (fais bien attention à ne pas te mettre de colle forte sur les doigts ou demande à un adulte de t'aider !). Colle tout d'abord deux petites feuilles vertes sur chaque pomme, puis colle les pommes sur la coupelle. Enfin, colle les grandes feuilles sur les bords de l'assiette en alternant les couleurs (voir photo).
- 5) Verse du miel dans le fond de la coupelle et dispose des quartiers de pomme dans l'assiette.

Il n'y a plus qu'à déguster ce que tu as ainsi joliment préparé. Mais attention : il faut le faire, cher Diasporikid, en famille, et cela en se souhaitant les uns aux autres une année aussi bonne et douce que possible...

**Anne-Emmanuelle Lazar**



Photo A.-E. Lazar

<sup>6</sup> Jean-Pierre Vernant, La traversée des frontières, Le Seuil, Paris, 2004.



## Recettes de fin de Kippur

Voici la recette de deux mets qu'il était coutume de déguster dans les pays du Maghreb au moment de la rupture du jeûne de Kippur.

### Le boulou

Ce nom vient du portugais *bolo* et de l'espagnol *bollo*, petit gâteau ou petite brioche ronds. Il s'agit d'une pâtisserie populaire.

#### Ingrédients pour 2 boulois :

500 g de farine de blé,  
100 g de semoule fine,  
2 sachets de levure de boulanger déshydratée,  
4 sachets de sucre vanillé,  
120 g de sucre en poudre,  
2 œufs + 1 jaune,  
1 pincée de sel,  
¼ de verre d'huile dite « au parfum neutre »  
arachide ou tournesol (pour l'opposer à  
l'huile d'olive, communément utilisée dans  
ces contrées),  
le jus de 2 oranges,  
3 cuillerées à soupe d'eau de fleurs d'oran-  
gers,  
50 g d'amandes en poudre,  
125 g d'un mélange d'amandes grossière-  
ment hachées et de pignons de pin,  
Quelques grains de sésame, pour la décora-  
tion.

#### Préparation :

Délayer dans un grand bol les deux sachets de levure de boulanger avec quatre cuillerées à soupe d'eau tiède et deux cuillerées à café de sucre en poudre. Laisser reposer 10 minutes. Quand des cloques apparaissent à la surface, la levure est prête. Dans un grand saladier, mélanger la farine, la semoule, la levure, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporer alors les 2 œufs entiers battus

auparavant dans une tasse avec une pincée de sel (réserver le jaune supplémentaire), l'huile, le jus d'orange, l'eau de fleurs d'orangers, les 50 g d'amandes en poudre, le mélange d'amandes et de pignons. Travailler le tout à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte devienne souple, lisse et se décolle facilement du récipient (rajouter un peu de farine si nécessaire). Recouvrir le saladier d'un torchon doux. Laisser reposer une heure à chaleur tempérée. Ce temps écoulé, partager la pâte en 2 parties égales, retravailler chaque boule. Les disposer dans 2 moules à bord haut graissés et farinés. Laisser à nouveau reposer une heure comme ci-dessus. Dorer les boulois avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau tiède. Saupoudrer de grains de sésame préalablement dorés quelques secondes à la poêle (sans corps gras).

#### Cuisson :

Préchauffer le four (thermostat 200°) 15 minutes avant d'y placer les gâteaux. Laisser cuire 25 à 30 minutes. Le boulou est cuit lorsqu'une fine aiguille à tricoter introduite dans la pâte en ressort sèche.

A la fin du jour de Kippur, le boulou était savouré accompagné de confiture de coings (voir ci-dessous) et de citronnade.

### Confiture de coings

#### Ingrédients :

1 kg de coings  
750 g de sucre en poudre  
1 bâton de vanille  
½ litre d'eau.

#### Préparation :

Peler les coings, les couper en quartiers et en supprimer les parties centrales dures et les pépins. Les cuire dans de l'eau citronnée afin qu'ils ne noircissent pas, jusqu'à ce qu'ils soient tendres (tester avec une fourchette).

Dans une bassine à confiture, faire un sirop avec ½ litre d'eau, le sucre et le bâton de vanille que l'on aura fendu en deux dans le sens de la longueur. Dès l'ébullition, y plonger les coings. La cuisson est terminée quand le mélange perle. Laisser refroidir et mettre en pots.

Cette confiture ne se garde (hélas!) que quelques jours. ■

Sylvie Kuisinexkise (*alias* Kuczynski)



Photo J.-F. Lévy