



Les Quatre Saisons

L'automne

Un encart festif, pourquoi ?

Pour répondre aux souhaits de nombreux de ses lecteurs, Diasporiques envisage d'évoquer régulièrement, à compter du présent numéro, les fêtes habituellement considérées comme d'essence religieuse. Le livre *Temps juif, lecture laïque*, publié par le Cercle Gaston-Crémieux en 1995, nous sera d'une aide précieuse pour la réalisation de ce projet¹.

Nous encarterons à cette fin un quatre-pages « festif » – en couleur ! – dans chacun des numéros à venir de la revue. Vous y trouverez (presque) tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la signification laïque de ces moments sensibles et porteurs de sens (multiples) et que vous n'avez pas nécessairement osé ou eu le loisir de demander ; sur les réflexions qu'ils sont susceptibles d'induire ; sur les festivités culinaires et autres réjouissances ou moments d'émotion qu'ils peuvent inspirer ; sur la façon aussi, si tel est votre souhait, d'y associer les enfants et, le cas échéant, les petits-enfants et/ou arrière-petits-enfants d'âge tendre (Diasporikids).

Notre désir d'ouverture, affirmé avec vigueur dans les pages introductives de Diasporiques, nous conduit de surcroît à avoir pour projet, dès le prochain numéro de la revue, de réserver dans cet encart une place à d'autres cultures : à une lecture laïque de la manière dont, elles aussi, peuvent choisir de célébrer le retour des saisons, le temps qui passe, la mémoire, l'histoire. Et par là même de créer un nouvel espace de dialogue et de rapprochement interculturels.

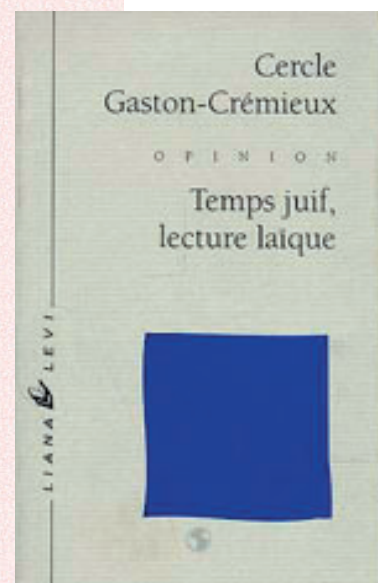
Les deux premières « fêtes » en présence desquelles le calendrier nous met pour cette livraison d'automne (Rosh Hashanah – Kippur) ne sont pas, précisément, des moments d'allégresse. Et encore n'avons-nous pas commencé notre parcours annuel par le Jeûne du 9 d'Av, ce jour d'été où l'on commémore rituellement et en bloc tous les malheurs

du peuple juif ! Dans le texte introductif du chapitre consacré, dans le livre évoqué ci-dessus, à ces deux célébrations « jumelles », que nous avons sous-titré *malédiction et vertu de l'exil*, nous écrivions en effet :

« Où l'on découvre dans Rosh Hashanah et Kippur deux « fêtes » qui ne ressemblent pas à des fêtes. Où l'on constate que ces manifestations – jours de gravité et de recueillement – requièrent, de la part de chacun, un retour sur soi sans équivalent dans l'année juive et que, si elles peuvent conduire au pardon, elles n'impliquent en aucune manière l'oubli. Où l'abord de l'énigme mal résolue du moment de leur introduction dans la liturgie permet de revenir au problème central de la dualité, lunaire et solaire, du calendrier juif, et, par la même, à celui de la coexistence d'un temps cyclique, le temps de la nature et de ses révolutions, et d'un temps linéaire, celui des hommes, celui de l'irréversibilité de leur histoire. Où l'on s'aperçoit que la malédiction de l'exil devient ainsi vertu, en ce sens qu'elle inspire de façon singulière toute l'histoire de la diaspora... »

Eh ! bien, il en est ainsi : rires et sourires sont souvent entrecoupés de larmes chez les Juifs ! Mais Sukkot (la « fête des Cabanes »), qui suit de peu le couple de célébrations ouvrant l'année juive (le premier soir de cette fête est cette année le lundi 17 octobre), est d'abord un moment de réjouissance, qui associe pleinement les enfants aux adultes : on ne s'étonnera donc pas que nous ayons donné, pour ce premier encart, à la célébration de cette fête priorité sur celle des deux autres. Rosh Hashanah... ce sera pour l'an prochain ! Tournez donc vite la page !

La couronne de feuilles de saule en filigrane est une évocation de celle qu'à Bayonne on tressait le dernier jour de la fête de Sukkot à l'intention de chaque membre de la famille. On la conservait jusqu'à la fête suivante. Une tradition qui n'est pas sans rappeler celle des Rameaux...



¹ Liana Levi, 1998, 120 p., 15 euros.



Sukkot ou la fête des Cabanes¹

Quelques jours à peine après la célébration du couple Rosh Hashanah-Kippur commence la longue fête des Cabanes – Sukkot – ainsi nommée par référence aux habitations de fortune utilisées par les Juifs dans le désert après l'Exode. La tradition implique que chaque famille construise effectivement une cabane à ciel ouvert, faite de branches et de feuilles : la sukkah. Cette hutte doit être fragile et inconfortable : un simple abri où l'on prend ses repas, une semaine durant, et où, le cas échéant, on peut aussi dormir (mais ce n'est pas une obligation). Il s'agit non pas de se mortifier mais simplement « de ne pas oublier la précarité de toute installation, de limiter la tentation et l'illusion de l'enracinement. Limiter, pas supprimer. Marquer un temps d'arrêt, prendre ses distances par rapport aux habitudes d'aisance et de stabilité par lesquelles on a trop vite tendance à faire corps avec ce que l'on possède, à s'identifier à sa maison, à ses meubles, à ses biens – bref à s'embourgeoiser. Mais cette fête dure un temps déterminé et elle ne prétend pas être autre chose qu'une parenthèse. [...] Sukkot ne cultive la prise de distance à l'égard du monde que pour instaurer une certaine qualité du rapport au monde, à la société, à soi-même : non point le détachement, non point la coïncidence ».

Nous aurons l'occasion de le souligner en évoquant ultérieurement d'autres fêtes juives : ces célébrations sont très souvent des occasions de remettre en question l'ordre social



D.R. Coll. JFL

La sukkah de la synagogue de Bayonne au début des années 30

établi. L'habitat, et par là même les différences induites par le niveau des ressources, pour Sukkot ; la hiérarchie des positions au sein de la société par cette transposition du carnaval qu'est Pourim ; la sécurité au profit, délibérément, de la liberté, quel qu'en puisse être le prix, lors de Pessah, la Pâque juive... Et le Shabbat n'est-il pas lui-même, chaque semaine, substitution impérative à l'ordre économique d'un ordre radicalement différent, celui de la culture ?

La rupture temporaire de continuité qu'introduit Sukkot dans la vie ordinaire n'a, au demeurant, rien de tragique : elle est aussi – ou peut-être même d'abord – créatrice d'un espace de liberté et de convivialité, comme le fut, d'une certaine façon, la période de précarité et d'errance qui suivit la sortie d'Égypte. L'occasion, dès lors, de poser une fois de plus la question de ce que l'on est. « Il y a dans cette fête une manière paradoxale de travailler l'identité, si par identité on entend le sentiment d'être soi, dans une certaine permanence, un soi défini, pourvu d'attributs fixes. [...] La fête de Sukkot a pour sens de casser cette trop grande évidence de l'identité constituée, de mettre en doute la quasi-naturalité de ce qui est coutumier : et cela sans drame, sans brutalité, de façon presque ludique ».

Ludique ? Oui, car Sukkot est avant tout une fête. On construit et on décore la sukkah en famille, on y suspend des fruits de saison, ils sont abondants en cette période automnale. Et bien sûr, tout cela (repas pris en commun inclus) inscrit des images dans la mémoire de chacun et dans la mémoire collective du cercle familial. Aussi est-ce là une occasion de faire participer les plus jeunes à la réflexion et aux agapes. Agapes traditionnellement adaptées aux circonstances : du pain, des pâtes, des gâteaux et des fruits, et, comme boissons, des jus de fruit ou du vin pour ceux qui sont en âge d'en boire... Vous trouverez à la page suivante quelques recettes susceptibles de vous inspirer cette semaine-là... ou en toute autre occasion ! Et à son verso une série d'idées d'animation concernant les « kids ». Bonne méditation et bonne fête !

¹ La rédaction de cette page est inspirée du texte sur Sukkot que Sophie Ernst nous avait confié pour publication dans le livre cité, *Temps juif, lecture laïque*.

Recettes d'automne

Il n'y a pratiquement aucune recette traditionnelle de la fête de Sukkot mais les mets dégustés sont confectionnés avec des fruits et légumes saisonniers qui servent également à décorer la soukkah. Bien évidemment, la température extérieure détermine le type de plat que l'on consomme sous cet abri précaire. S'il est bien pratique de transporter des préparations froides, on appréciera cependant quelques repas chauds lors d'automne précoces. Voici quelques exemples, bon appétit !



Potiron à la cannelle

(recette Danielle Nahmias)

Ingédients : 3 livres de potiron, 2 bâtons de cannelle, 200g de raisins secs trempés au préalable dans de l'eau pendant une heure, ½ verre de sucre en poudre, huile de tournesol, sel.

Éplucher le potiron, le couper en gros cubes, faire chauffer un peu d'huile dans une sauteuse ou une cocotte, y déposer les dés de potiron et mélanger pour qu'ils s'imprègnent bien de gras. Ajouter les raisins secs, les bâtons de cannelle coupés dans le sens de la longueur, le sucre, une pincée de sel, 2 verres d'eau. Couvrir et laisser cuire pendant une heure à feu doux en surveillant de temps en temps.

Variante : on peut aussi faire revenir dans l'huile 3 gros oignons émincés avant d'y mettre le potiron ; dans ce cas, diminuer de moitié la quantité de raisins secs. Ce plat se déguste seul ou en accompagnement de viandes blanches.

Purée d'aubergines

Ingédients : 3 grosses aubergines, 3 gros oignons, 3 gousses d'ail, 2 cuillerées à soupe de concentré de tomate, thym, laurier, sel, poivre, huile d'olive (environ 1 dl), sucre en poudre (1/2 cuillerées à café).

Faire cuire dans un four très chaud (250°) les aubergines telles quelles, après les avoir piquées avec une fourchette, durant 20 minutes minimum. Lorsque leur chair est ramollie (et fripée), les sortir du four, laisser un peu

refroidir, puis les débarrasser le plus complètement possible de leur peau calcinée. Hacher la chair des aubergines très finement sur une planche (ne pas utiliser de moulinette car l'aubergine s'oxyderait trop vite). Placer la purée dans une terrine, saler, poivrer et y ajouter progressivement la moitié de l'huile en tournant avec une cuillère de bois, comme pour monter une mayonnaise. Laisser en attente. Éplucher les oignons, les émincer finement et les faire dorer à feu très doux dans un peu d'huile d'olive avec quelques branches de thym et une feuille de laurier. Une fois cuits, les passer à la moulinette et y incorporer le concentré de tomate. Mélanger le tout à la purée d'aubergine, saler, poivrer selon le goût, ajouter l'ail frais écrasé et ½ cuillère à café de sucre en poudre. Nappez d'un filet d'huile d'olive.

Servir frais.

Sirop de citron « maison »

Pour trinquer avec les grands, les enfants pourront préparer 3 jours avant Soukkot du sirop de citron « maison » (pour rappeler le cédrat) cuisine juive marocaine.

Ingédients pour 15 à 20 tasses : 2 tasses de sucre, une tasse et demie de jus de citron frais. Verser le jus de citron dans une bouteille, ajouter le sucre, bien mélanger et laisser reposer 3 jours. Ne pas oublier de mélanger chaque jour en agitant très fort la bouteille (bien fermée, Mamie !)

Servir additionné d'eau.

Sylvie Kuisinexkise



Diasporikids de Sukkot

La sukkah des kids

Voici quelques idées pour faire une maquette de sukkah pendant que les grands font la leur ! Bien sûr tu peux leur demander de t'aider un peu !



Photo Ph. Lazar

Pour la cabane elle-même, tu lies quelques branches avec des ficelles ; elle n'a pas besoin d'être très grande, tu ne vas pas entrer dedans, c'est une maquette ! Il faut bien sûr des feuilles pour le toit. Inspire-toi des photos ci-contre.

Si tu n'as pas l'occasion d'aller à la campagne pour trouver ce qu'il te faut pour la construire, n'importe quel fleuriste peut te procurer quelques rameaux feuillus. Fais un toit solide, avec des rameaux croisés, pour pouvoir y suspendre ce que tu vas maintenant préparer !



Photo Ph. Lazar

Pour la décoration, il faut quelques chiffons de couleur pour orner les murs et surtout des fruits à accrocher au toit. Tu peux en mettre des vrais, à condition de les choisir petits, ou, mieux, en fabriquer toi-même : tu les dessines (en couleur) sur du papier à dessin ou tu les découpes dans du métal fin. Si tu choisis le

métal, il faut que tes parents t'en achètent quelques feuilles, ainsi que de la peinture vitrail (et il faudra leur demander, à la fin, de nettoyer les pinceaux avec du white-spirit). Tu prends une feuille de métal, tu graves un motif (par exemple une grappe de raisin, ou une pomme, ou une poire...) à l'aide d'un

stylo-bille. Tu retournes la feuille et tu peins l'intérieur du fruit entre les bords en relief. Quand la peinture est bien sèche, tu découpes ton œuvre et il ne reste plus qu'à l'accrocher dans la sukkah avec un petit bout de fil...

Plaisirs partagés

Au Sud, dans les pays chauds, l'époque de Sukkot c'est le moment où les dattes sont mûres. On peut les manger telles quelles, tout juste cueillies. On peut aussi les faire sécher ou en extraire un « miel de dattes ». En fait, tout est bon dans la datte et le dattier : la pellicule qui recouvre le fruit sert de nourriture aux dromadaires et le tronc des palmiers peut être utilisé pour tresser des cordes et confectionner des paniers.



D.R.

On trouve aussi là-bas, à cette époque, des cédrats à maturité. C'est un fruit de la même famille que les oranges, les pamplemousses, les mandarines et les citrons. Le cédratier fleurit au printemps, répandant un parfum délicieux. Il ne perd jamais ses feuilles, mais il n'a pourtant rien d'un sapin !



D.R.

À l'Est, dans les pays beaucoup moins chauds, il fait au même moment déjà frisquet et l'on frissonne un peu en chantant *A Suke, a suke, Fir vent, A Tir, a dakh, a suke, a suke mit frishn grinen skhakh...* (Une Sukkah – quatre murs, une porte et un toit, couverts de branches fraîches et vertes...). ■

Anne-Emmanuelle Lazar