Hanoucca, la fête des lumières célébrée au Maroc

Hanoucca, la fête des lumières célébrée au Maroc Le Maroc a une longue histoire avec le judaïsme qui remonte à plus de 2 000 ans. La première communauté juive marocaine était constituée de villages berbères installés dans les montagnes de l'Atlas. Cette minorité avait migré au Maroc en deux temps : après la destruction du Second Temple de Jérusalem, puis après le décret de l'Alhambra en Espagne Andalouse en 1492. Jusqu'à la fin des années 1940, au moins 10% de la population marocaine était juive ce qui représentait plus de 250 000 personnes ! La majorité de la population est partie s'installer en Israël à la fin des années 1940. Aujourd'hui, il y a moins de 5 000 Juifs vivant au Maroc, répartis entre les grandes villes telles que Rabat, Fès, Casablanca ou encore Marrakech. La célébration de Hanoucca ou « la fête des lumières » commence aujourd'hui et dure 8 jours. Elle commémore la ré-inauguration de l'autel des offrandes dans le second Temple de Jérusalem, lors de son retour au culte judaïque, trois ans après son interdiction par Antiochus IV des Séleucides. Selon la tradition rabbinique, au cours de cette consécration se produit le miracle de la fiole d'huile, permettant aux prêtres du Temple de faire brûler pendant huit jours une quantité d'huile à peine suffisante pour une journée. Les traditions culturelles et culinaires des juifs Ashkénazes (européens) et des juifs Séfarades (du Moyen-Orient) sont différentes. Ainsi, la tradition gastronomique liée à Hanoucca est presque identique à la tradition marocaine, bien que les aliments doivent être cashers. Il est intéressant de noter que la

majorité des recettes marocaines le sont : La viande et les produits laitiers sont rarement, voire jamais mélangés et les marocains mangent au final très peu de crustacés. Souce Sur une table marocaine de Hanoucca siègent plusieurs mets : de la Maakouda (galettes de pomme de terre épicées), de la Mofleta (cousin du M'semmen), du Sfenj (beignets marocains), des gâteaux au sésame, sans oublier le traditionnel couscous, la dafina, les tajines ainsi que les Briouats et les Pastillas. Tous ces plats seront préparés et servis durant la semaine des fêtes. Vous pouvez retrouver d'autres recettes dans cet excellent ouvrage de cuisine juive marocaine ! Joyeux Hanoucca ! Publier Le 2 décembre 2018 Source web : culture cherifienne Plaquette de l'AMDGJB-Geoparc Jbel Bani