

La fête de Pessah La confection des Matzoth

Pessah dit la Haggadah c'est "Matza O Marror" mais c'est surtout la Matza.-

Quant on sait les précautions que notre Peuple prend pour la confection des Matzoth on comprend leur importance essentielle et mystique dans la de la fête de Pessah.-

Dès la moisson du blé qui va servir à la fabrication des matzoth, les précautions sont d'une rigueur extrême.

Dès le mois de Juillet lorsque les épis d'or sont mûrs, le chef de famille assiste personnellement à la fauchaison et au ramassage des grains dans des draps blancs n'ayant jamais servis.-

Le blé est ainsi conservé dans un lieu, au logis loin de toute promiscuité de produits alimentaires quelconques.-

Aussitôt ~~la~~ passée la fête de Pourim on sort la précieuse céréale, qui est nettoyée par les femmes dans de grandes "midouna" sorte de larges plateaux de paille pour en retirer toutes les impuretés.-

Ce premier travail effectué, on procède à l'écrasement du grain à l'aide d'une meule - deux pierre rondes superposées - mues à la main - et qui broient le grain.-

Ce sont généralement deux femmes marocaines payées à la journée, qui, étroitement surveillées passent leur temps à tourner la meule.

La farine ainsi obtenue ira au Four pour la dernière opération de la fabrication et de la cuisson des Matzoth ou pain azyme.-

Il y a plusieurs fours dans notre quartier, au service de la Population Juive pour la cuisson du Pain, car les boulangers sont inexistants.

Un des fours, sera préalablement nettoyé, et destiné pendant tout le mois précédant Pessah, à la fabrication et à la cuisson des Matzoth.

Les Familles s'inscrivent pour prendre leur tour et lorsque celui-ci arrive, c'est un cérémonial unique en son genre qui se déroule tout le temps nécessaire à cette fabrication.-

La farine prestement passée dans le pétrin pour être imprégnée d'eau purifiée pour être rapidement pétrie par des ouvriers habillés tout de blanc

Pendant toute cette opération qui ne doit pas durer, afin que la pâte n'ait pas le temps de lever un chœur éclate de toutes les poitrines des présents chantant le " Hallil " louanges à Dieu qui dispense toute vie aux hommes et à la nature.-

C'est moment d'émotion inoubliable pour nous les jeunes enfants qui servions alors de mitrons, pour emporter la matza ainsi confectionnée au four où un grand feu pétillant saisissait la matza en quelques minutes.

Une nombreuse main d'oeuvre s'affaire à cette fabrication qui doit être de courte durée pour empêcher la pâte de lever.-

Les matzoths ainsi prêtes sont immédiatement ensachées dans des sacs de drap blanc et emportées à la maison pour être soigneusement conservées jusqu'à la fête toute proche de Pessah.-

Une partie de cette farine -mise de côté -servira le jour d'avant la fête à la fabrication d'autres matzoth en nombre très réduit pour la prière du pain au cours du "Seder"