



Le seder de Pessa'h

Le harosset

Au centre de la table de Pessa'h se trouve un plateau qui contient des éléments hautement symboliques, dont la matsa, les herbes amères ; et le harosset qui rappelle le mortier des briques. Ce harosset est mangé avec le pain azyne et les herbes amères avant le repas.

Le harosset est une de compote de pommes, de noix, de dattes, à laquelle on ajoute du vin. L'origine du mot *harosset* est *heress* "argile".

טור אורח חיים סימן תעג

החרוסת הוא זכר לטיט שהיו אבותינו משתעבדין בו לכך צריך לעשותו עב זכר לטיט ומדברים חמוצים זכר למרור ואיתא בירושלמי אית דעביד לה עבה ואית דעביד לה רכה זכר לדם ופירש ה"ר יחיאל דהא והא איתא מתחלה עושין אותה עבה ואח"כ מרככין אותה בחומץ ונותנין בה תבלין כגון קנמון וזנגביל הדומים לתבן זכר לתבן שהיו מגבלין בו הטיט ונותנין בה תפוח זכר לתחת התפוח עוררתיך ואגוזים דכתיב אל גנת אגוז ירדתי ...

Tour Choul'han Arou'h Ora'h 'Haïm chapitre 473

Le harosset rappelle le mortier avec lequel nos pères furent asservis, c'est pourquoi il faut le faire épais, et avec des ingrédients amers en souvenir de l'amertume. Et dans le Talmud de Jérusalem il est dit que certains le faisaient épais et d'autres liquides en souvenir du sang. Et Rabbi Yéhiel (un des tossaphistes) dit que l'on doit respecter les deux avis, c'est-à-dire qu'on le fabrique épais au début, et ensuite on le rend liquide avec du vinaigre (de vin) et on y ajoute des épices comme le cinnamome et le gingembre qui évoquent la paille, en souvenir de la paille que l'on mettait dans le mortier. Et on y met aussi de la pomme selon le verset (du Cantique des Cantiques) "je t'ai réveillé sous le pommier" et des noix, comme il est dit "je suis descendue dans le verger de noix" [le Cantique des cantiques est une allégorie de la sortie d'Egypte]...

Note

Aujourd'hui chaque famille possède sa recette, mais dans beaucoup on ne met pas de vinaigre mais du vin rouge en souvenir du sang, selon l'avis du Talmud de Jérusalem.