



L'origine du tatouage au henné remonte à quelques milliers d'années en Mésopotamie. Il est utilisé par les hébreux et les Égyptiens. (Encyclopédie numérique Wikipedia). Il aurait suivi ensuite la migration des peuples et serait arrivé dès l'Antiquité en Inde du nord, en Syrie, au Liban, et continué sa route jusqu'au Maroc et la Mauritanie.

À l'époque, le henné était apprécié pour ses propriétés odorantes, et pour ses valeurs médicinales. C'est en effet un très bon antifongique, antiseptique et antisudoral.

On comprend donc pourquoi la future mariée s'en enduit les mains et les pieds. Mais pourquoi cette coutume a-t-elle pris tant d'importance dans les mariages juifs ?

Car ce minhag (coutume) n'est pas, contrairement à ce qu'on s'imagine communément, un héritage de nos cousins, mais fait partie intégrante de notre patrimoine.

En effet, « hanna » en hébreu s'écrit H-N-A (**חנא**) qui sont les initiales de trois devoirs primordiaux à la charge de la femme d'un foyer juif, à savoir **'Hala, Nida, et Adlakat Haner**.

La 'Hala est la pâte à prélever lorsqu'on fait du pain en souvenir du 10^{ème} qui devait être donnée aux Cohanim (la tribu des Cohen, les prêtres).

La Nida sont les règles de pureté de la femme et qui consistent à ne pas avoir de rapports sexuels pendant les cinq jours de la menstruation suivis de sept jours de purification. Abstinence rigoureuse qui ne prend fin qu'après l'immersion dans le "Mikve" (bain rituel).



La troisième règle est le Adlakat Haner qui est l'allumage des bougies de Shabbat et des fêtes en général qui est une des tâches dévolue à la femme dans un foyer.

Le symbolisme n'est pas non plus absent de cette cérémonie. Le henné pour son indélébilité rappelle les liens indissolubles des futurs époux.

La pose du henné est donc le passage obligé et donne l'occasion d'organiser une grande fête pendant laquelle la future mariée est à l'honneur.



La soirée se déroule après le mariage civil et commence par la dégustation de plats traditionnels. Les mariages exogamiques étant plus nombreux aujourd'hui qu'autrefois, on ne se contente pas de la loubia constantinoise. Ainsi ce sont bkayla, brik et autres couscous qui sont offerts aux convives. Bien entendu, le Dbir ne doit pas manquer car c'est LE plat de fête par excellence chez nous. Il est fait d'oignons, de pruneaux, de viande et de miel ; un précieux mélange qui doit cuire toute la nuit. On peut y voir un autre symbole, celui de l'oignon qui, comme le mariage, fait pleurer pendant la préparation mais qui est doux à la dégustation (là j'invente, mais comme dit Boujenah : « je dis ce que je veux, c'est moi l'auteur ! »).

Au moment du dessert, la reine de la fête arrive sur un plateau porté par des hommes forts (enfin pas trop non plus, car les kilos, on les prend, après le mariage) précédée des jeunes filles qu'on exhibe volontiers pour attirer les regards des jeunes hommes célibataires ou plus exactement de leurs mères qui se chargeront ensuite de faire les présentations. Parfois pour donner un peu d'importance au futur marié, on lui demande d'ouvrir la marche.

Chez les Constantinois on aime bien la voir arriver sur la musique de « ayjat laroussa » (elle est arrivée, la mariée). Elle est revêtue d'une gandoura rose (verte chez les marocains, rouge chez les tuns) et ornée d'une large ceinture en or, d'un collier, genre plastron en filigrane très discret et du jben (tiare) posé sur le front au dessus du voile qui couvrira un temps seulement son visage.

Les autres femmes de la famille arrivent les mains encombrées de plateaux de gâteaux bien de chez nous.