

Hungaricums

Par [JFB](#) le lun 16/07/2007 - 11:58

Les Hungaricums sont les produits les plus représentatifs de la culture hongroise. Il s'agissait pour les créateurs du concept de mettre en avant le savoir-faire national et une certaine idée de la tradition. J'ai pris la liberté d'agrémenter cette liste de commentaires et de rajouts, j'ose espérer que personne ne m'en tiendra rigueur.

Le paprika

C'est connu, la Hongrie est aujourd'hui le pays du paprika. Pourtant, il ne se répandit dans le pays qu'à la fin du XVIIIe sous le nom de poivre turc. L'intensité du goût dépend du dosage des graines lors du broyage. Szeged est le centre de production historique, mais les amateurs ne dédaignent pas celui de Kalocsa. Il fut considéré un temps comme une plante médicinale et, comme tout le monde le sait, c'est en l'étudiant que l'on découvrit la vitamine C.

L'oignon de Makó

Cultivé sur deux ans selon un procédé particulier dû à la faible teneur en eau des sols de la ville, cet oignon est considéré comme l'un des meilleurs de la planète. Il est reconnu pour ses qualités médicinales et son arôme.

Le Salami (Szalámi)

Arrivé d'Italie au milieu du XIXe le salami à conquis le pays grâce à Mark Pick. Celui-ci installe son usine en 1869 à Szeged car la région est connue pour son élevage porcin. On dit que 100g de salami assurent le besoin quotidien d'un adulte en protéines et en graisse. La marque rivale de Pick, Hertz, utilise depuis 1888 une recette un peu différente.

Gyulai Kolbász (la saucisse de Gyula)

Quand cette saucisse est préparée exactement selon la recette mise au point par József Balogh et András Stéberl avant la Seconde Guerre mondiale, elle est très bonne. Cette recette remporta d'ailleurs une médaille d'or au salon alimentaire de Bruxelles en 1935. Il serait un peu long de vous donner la recette in extenso, je me contenterai donc de vous dire que c'est une saucisse faite avec de l'épaule, de la cuisse et du gras de menton de porc, additionné d'épices diverses(dont du paprika et du cumin), le tout fumé.

Les gouttes Béres

Supposées mondialement connues, les gouttes de József Béres sont symbole de santé chez les Hongrois. Inventé dans les années 70, ce produit, qui est un mélange de minéraux et d'oligoéléments, fut classé comme médicament dans les années 2000. De nombreuses personnes vous vanteront l'efficacité de ce produit pour renforcer les défenses immunitaires. Au goût, ce n'est vraiment pas bon, un peu comme si vous avaliez du métal liquide. On peut l'acheter sans ordonnance dans toutes les pharmacies du pays.

Le vin de Tokaj

Un vin qu'affectionnaient Louis XIV et Voltaire ne saurait être qu'excellent, l'absolutisme du goût est une certaine philosophie. Depuis l'année dernière, l'Alsace ne produit plus que du pinot gris et le Tokaj s'en réjouit.

L'Egri bikavér (sang de taureau)

Alors que le meilleur vin rouge de Hongrie est sans conteste le Villány, c'est pourtant le Bikavér qui porte les couleurs nationales. Un peu comme si nous vantions les mérites du Cahors... Il semble que le responsable de cet état de fait soit le romancier Géza Gárdonyi.

Dans son célèbre roman Les étoiles d'Eger, qui se déroule pendant le siège d'Eger par les Turcs en 1552, le légendaire capitaine István Dobó, fait boire à ses hommes

ce vin râpeux et dur ce qui ravive leur courage et fait penser aux Turcs que c'est du sang de taureau qui leur donne ce regain d'énergie.

L'Unicum de Zwack

De nombreux articles ont déjà été publiés dans nos colonnes sur ce qu'un traducteur désespéré avait appelé le pastis hongrois. En fait ce serait plutôt de la Suze mais avec un goût inimitable.

Des fruits, de la pálinka de fruits et des plantes médicinales sont distillés pour obtenir ce breuvage noir onctueux qui accompagne si bien la bière fraîche s'il est lui-même glacé. Il fait la joie du ministre comme celle de l'ouvrier, c'est le symbole d'une fraternité possible entre les Hongrois de tous horizons.

La Pálinka à l'abricot de Kecskemét

Encore un mystère. Tout le monde sait que la vraie bonne pálinka ne s'achète pas dans le commerce ou alors c'est de la prune. On sait aussi que les récoltes d'abricots ont été très mauvaises ces dernières années. Pourtant la pálinka industrielle reste un produit phare que votre voisin de troquet vous recommandera avec véhémence, va comprendre Károly, c'est ça la Hongrie.

La céramique Zsolnay

Dans la plus belle ville de Hongrie (Pécs donc), vers 1850, Vilmos Zsolnay, transforma une manufacture de cruches de grès en fabrique de céramique. Cette céramique exceptionnelle obtint le grand prix de l'Exposition universelle de Paris en 1878 et Zsolnay la Légion d'Honneur (vous me direz, depuis Sylvester Stallone est devenu chevalier des Arts et Lettres alors...). La céramique Zsolnay est très présente dans l'architecture Art nouveau et vous pouvez visiter la très belle collection d'objets que conserve l'usine de Pécs pour en savoir plus.

Les porcelaines Herend



C'est en 1826 que Vince Stingl ouvrit sa fabrique de porcelaine. Soutenue par Kossuth, cette porcelaine fut et reste l'un des symboles de l'artisanat hongrois de qualité. Le motif préféré de la reine Victoria était le papillon chinois qui remporta en 1851 la médaille d'or de l'Exposition universelle de Londres. La marque est multi médaillée et présente 3000 motifs et 16000 formes.

Le Túró Rudi



C'est mon Hungaricum personnelle. Elle ne figure pas dans la liste. Cette sucrerie faite de fromage blanc sucré enrobé de chocolat fait la joie des petits et des grands. Danone a copié l'idée, c'est pour vous dire. Les puristes préféreront l'original avec son emballage aux points rouges. On en trouve partout, du buffet des écoles aux distributeurs des grandes sociétés américaines, et c'est très bon.

Xavier Glangeaud

- 7 vues

Catégorie

Agenda Culturel