



ardenn

piepr koreninová

papryka

pimentó

Livret de pimentó

Paprika

fenil

biber

peffer

poivre

piment

pepper

spansk peber

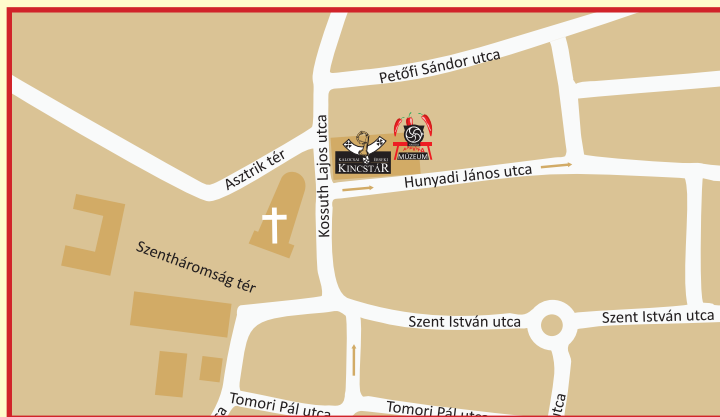
marka

pippuri



Table des matières

I. L'arbre généalogique du paprika	1
I.1. Le Capsicum annuum, autrement dit l'espèce des piments annuels	2
I.2. Le Capsicum pubescens, nommé l'espèce des piments velus	3
I.3. Le Capsicum frutescens, autrement dit l'espèce des piments de cayenne	4
I. 4. L'espèce du Capsicum chinense	5
I. 5. Le Capsicum baccatum, nommé l'espèce des piments «à baies»	6
II. Les graines de piment dans le paquet, ou l'histoire de la carrière européenne du nouvel arrivé	7
III. L'histoire de l'établissement en Hongrie du nouveau «citoyen».	10
IV. La route expansionniste mondiale du paprika	14
V. Les processus traditionnels de la culture et de la transformation du paprika	19
VI. Le paprika en tant qu'épice incontournable de la cuisine hongroise	23
VII. Le paprika en tant que plante médicinale	25
VIII. Le paprika au sein des arts décoratifs hongrois: écriture, couture, peinture	29



Introduction

L'exposition permanente «*L'histoire du paprika en Hongrie*» du Musée du Paprika-Épice hongrois présente la chronologie de la culture et de la transformation du paprika, les méthodes traditionnelles, les outils phares à l'aide du patrimoine matériel réuni par le Musée de l'Agriculture Hongroise à Kalocsa et ses environs. Notre brochure informative, étroitement liée à l'exposition, complète celle-ci tout en se détachant des cadres physiques avec les renseignements divers qui y figurent. L'arbre généalogique du paprika, ses principales espèces ainsi que ses bienfaits médicinales y sont présentées au lecteur, guidé à travers les mondes gastronomique et artisanal également.

I. L'arbre généalogique du paprika

Le piment (*Capsicum*) appartenant à la famille des Solanacées, est une plante aromatique et médicinale du jardin potager à grand besoin d'eau et de chaleur. La dénomination latine du piment, le «*capsicum*» vient du terme grec ancien «*kapto*» signifiant: piquer, mordre. Ce n'est pas un hasard s'il a reçu ce nom, puisque la plupart de ses taxons, excepté les variétés douces issues de croisements, sont à taux varié, certes, mais fondamentalement toujours forts. Parmi les différentes sortes de piments tout un chacun peut choisir



Marché de chili en Nouveau-Mexique

et trouver le sien à la forme, couleur et taille préférées. Nous avons connaissance de minuscules piments vraiment très forts, mais aussi de grands poivrons à la chaire généreuse et sucrée. Il n'existe aucun ton de couleur qu'on ne puisse rencontrer dans l'univers des piments.

De nos jours, on connaît à peu près 200 variétés de chili. La définition du piment chili est en réalité un terme générique, on comprend sous ce nom les variétés de piments cultivées sous les climats tropicaux et subtropicaux. Il peut être acheté sous forme séchée, concassée, découpée ou broyée et moulue, et ces épices donnent la base de la grande majorité des sauces et pâtes de piment. Le piment fait partie des plantes aromatiques les plus cultivées, avec le poivre, le gingembre et le curcuma, en plus grande quantité au monde. Les variétés de piments peuvent être classées en cinq grandes espèces.



Séchage de piment en Argentine

I.1. Le *Capsicum annum*, autrement dit l'espèce des piments annuels

En Europe, ce sont les cultivars du piment sauvage du Mexique qui se sont répandues. Ses deux principales variétés sont le poivron et le paprika-épice, le paprika «*cerise*» formant, de par son apparence, un groupe à part.



La fleur et la cosse du piment annuel

I.2. Le *Capsicum pubescens*, nommé l'espèce des piments velus

Ce sont les variétés de piments les plus anciennement domestiquées qui appartiennent à cette famille, et n'existant plus du tout à l'état sauvage. On retrouve les variétés traditionnellement cultivées en grande altitude actuellement en Amérique latine. La plante de piment se protège du froid grâce à ses poils. Elle supporte les températures négatives proches de 0 °C, cependant elle ne survit pas aux grands gels. C'est uniquement cette famille de piment qui possède des fleurs de couleur mauve. En Amérique du Sud on l'appelle «*rocoto*», au Mexique «*chile manzano*» ou «*chile perón*», qui veut dire piment «*pomme*» ou «*poire*», se référant à sa forme.



La fleur et la cosse du piment velu

Celui-ci n'a aucun lien de parenté avec le piment pomme connu en Hongrie, par rapport auquel il est nettement plus fort. Et pour cause, c'est une variante spéciale de la capsaïcine, contenue dans les autres variétés de piments forts, qu'on y retrouve. Ce n'est pas un hasard si en Amérique on le dit «*plus fort que le fort*».

I.3. Le Capsicum frutescens, autrement dit l'espèce des piments de cayenne

Le foyer originel du capsicum frutescens est également l'Amérique latine. Les piments les plus souvent produits sous les climats tropicaux du monde appartiennent à cette catégorie. On les cultive en grande quantité en Inde, au Japon, en Chine, au Mexique, en Turquie.



Piment Malagueta

L'une des variétés poussant à l'état sauvage, le malagueta, vit encore maintenant en son supposé berceau originel, dans le bassin de l'Amazonie. Les amérindiens en ont domestiquées nombre de variétés connues de nos jours aussi. La plus célèbre d'entre elles est le piment tabasco, domestiqué au



Sauces Tabasco



Cocktail Bloody Mary

début des années 1840 au Mexique, d'où il s'est retrouvé en Louisiane, lieu de départ de la dissémination de la fameuse sauce tabasco. Cette dernière est devenue une composante incontournable du cocktail Bloody Mary.

C'est également à cette espèce qu'appartient le piment thaï, ainsi que le Naga Jolokia, l'hybride des *capsicum frutescens* et *capsicum chinense*, devenu en 2007 record mondial, à savoir qu'il remporta à ce moment-là le titre de piment le plus fort au monde.



Piment Naga Jolokia

I. 4. L'espèce du *Capsicum chinense*

Cette espèce de piment reçut le nom de «*piment chinois*» de façon erronée puisqu'il est question de variétés originaires, non pas d'Asie, mais d'Amérique latine et des piments venants de la zone des Caraïbes. Une saveur de fruit tropical, d'abricot est très caractéristique des piments chinois.

De nombreuses variétés appartiennent à cette grande espèce de piments, montrant une variabilité aussi bien au niveau de la taille,



Piment Red Savina

de la couleur qu'au niveau du goût et de la force. Répertorié parmi les piments les plus forts au monde, les variétés appelées «*habanero*» (en français havannais) font partie de cette famille également. Entre les second et premier millénaires avant J.-C., les amérindiens ont commencé à le domestiquer dans le bassin amazonien. De là, il a été disséminé dans la zone caribéenne, puis sur la péninsule du Yucatán. Jusqu'à l'apparition en 2007 du «*Naga Jolokia*», c'était une variété de habanero, le «*Red Savina*» qui était le piment le plus fort du monde.

I. 5. Le *Capsicum baccatum*, nommé l'espèce des piments «à baies»

La dénomination amérindienne des piments «à baies» est «*ají*», qui signifie simplement piment chili. En dehors d'Amérique du Sud, on connaît assez peu les variétés de piments qui s'y rattachent. Ils sont connus sous diverses couleurs, formes et goûts, leur propriété commune étant la force et l'arrière-goût de fruit. Leurs fleurs sont blanches aux taches de jaunes.



La fleur et la cosses d'Aji Margarita

On utilise également des variétés «à baies» pour la préparation du piment de Cayenne.

L'une des épices les plus appréciées de la cuisine péruvienne est le piment «à baies» fort, originaire du Pérou et du Mexique. La variété la plus utilisée et qu'on cultive quasiment qu'au Pérou est l'ají amarillo.



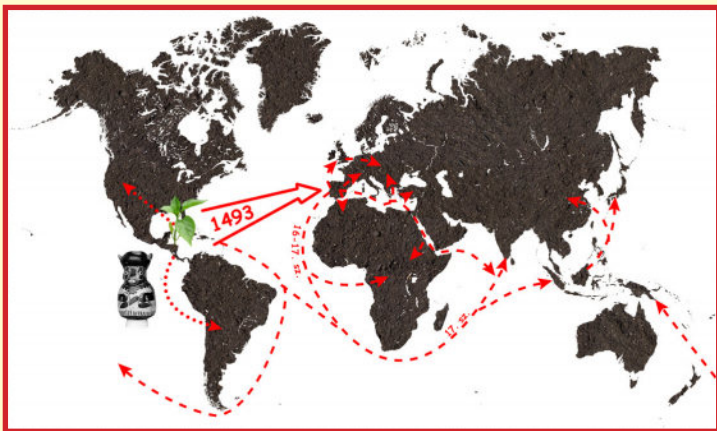
Piment de Cayenne



Piment Ají Amarillo

II. Les graines de piment dans le paquet, ou l'histoire de la carrière européenne du nouvel arrivé

L'histoire du piment d'après l'avis des uns a débuté en Amérique centrale, sur le territoire du Mexique et du Guatemala, là où l'ají (le nom ancestrale vernaculaire) était cultivé par les amérindiens depuis plusieurs millénaires, bien avant la conquête espagnole. D'autres



Le foyer d'origine du piment et sa propagation



Faïences amérindiennes en forme et aux motifs de paprika

pensent le foyer de départ du piment vers le Pérou et les îles d'Inde occidentale.

Au cours des fouilles archéologiques effectuées à Ancón, Huaca Prieta et Chavín de Huantar, des traces datant d'entre 2500 et 2000 avant J.-C. sont apparues, comme par exemple des restes de cosse de piment, des tissus et des objets en céramique au motif de piment, ou encore les récipients servant à contenir la récolte, qui attestent toutes sans exception de la connaissance ancestrale du piment.



Christophe Colomb (1451-1506)



Michele de Cuneo (1448-1503)

Les restes de piment découverts n'étaient déjà plus des variétés sauvages. Plusieurs signes renvoient au fait que les amérindiens les avaient précédemment domestiquées et les cultivaient régulièrement. C'est ainsi que Michele de Cuneo, l'ami d'enfance et compagnon de voyage de Colomb, s'est rappelé du piment lors de leur second voyage en 1495:

«Il existe sur ces îles de buissons faisant penser au rosier, sur lesquels poussent de cosses de la taille de la cannelle remplies de graines minuscules à la force du poivre. Les habitants des îles Caraïbes et les indigènes les mangent, comme ne le faisons avec les pommes». Et pourquoi Michele de Cuneo s'en est-il tant étonné ? Toutes ces variétés de piments étaient sans exception encore extrêmement fortes. Il a fallu de beaucoup de temps pour que les premières d'entre elles sans goût pimenté apparaissent.

Une fois le continent américain découvert, aux côtés de nombreuses autres plantes exotiques, les premières graines de piments étaient arrivées en Espagne dans les équipages d'un compagnon de voyage de Colomb, le médecin Alvarez Diego Chanca (le médecin de bord de son navire), pays où le piment a très vite reçu un rôle important dans les mœurs culinaires. Comparée au poivre, déjà bien connu et utilisé avec prédilection, la nouvelle plante est rapidement devenue une épice appréciée dans la cuisine espagnole. Puisqu'à cette époque on croyait encore que les conquistadors s'étaient rendus en Inde, on le connaissait sous le nom de poivre indien (*piper indicum* en latin).

Déjà John Parkinson reportait le fait au sein de son célèbre ouvrage botanique du XVII^e siècle qu'en Espagne et en Italie, selon la coutume, des guirlandes de chili pendaient des faisceaux de fenêtres.

Le piment est arrivé en la partie occidentale de l'Europe également grâce à l'intermédiaire espagnol, c'est ce à quoi renvoie la dénomination poivre espagnol (*spanische pfeffer* en allemand), et par le biais des commerçants grecs, aux Balkans et dans l'Empire Ottoman.



John Parkinson (1567-1650)



Theatrum botanicum de John Parkinson, Londres, 1640

III. L'histoire de l'établissement en Hongrie du nouveau «citoyen»

La conquête en terre hongroise du piment (par la suite paprika) s'est effectuée en plusieurs étapes. Tout d'abord, c'est en tant que plante décorative qu'il fit son apparition dans les jardins de seigneurs et du haut clergé, auquel renvoie le nom de poivre du jardin. En 1570, on le rencontre dans le jardin de Margit Széchy, appelé poivre turc rouge. En 1579, c'est par l'intermédiaire du botaniste français Charles de l'Écluse que le paprika se fait domestiquer dans le jardin de Boldizsár Batthyány.

Le jardin de l'archevêque d'Esztergom György Lippay à Bratislava était considéré parmi ceux les plus beaux d'Europe. Situé à l'extérieur de l'enceinte de la ville, le jardin de la résidence estivale du haut dignitaire clérical abritait du paprika en fleurs également dans



Boldizsár Batthyány (1535-1590)



Charles de l'Ecluse (1526-1609)



*György Lippay,
archevêque d'Esztergom
(1600-1666)*

les plates-bandes nichées entre sentiers de promenade soignés et treillages de vigne.

Les soldats turcs en consommaient à titre préventif et en tant que médicament de façon régulière contre les épidémies redoutables (typhus, malaria, dysenterie), qu'ils appelaient morbus hungaricus, dans les régions riveraines du Danube et du Tisza. Au sein de la population de la Grande Plaine (Alföld) sous la domination turque, l'usage du paprika comme médicament s'est rapidement répandu. Les noms de l'époque: poivre païen, poivre turc et poivre tatar le rappellent bien.



Le jardin de l'archevêque György Lippay à l'extérieur de Bratislava. Son terrain fut acheté par Miklós Oláh, archevêque d'Esztergom (1553-1568) en dehors de la ville. Sur celui-ci Ferenc Forgách, archevêque d'Esztergom (1607-1615) et à l'origine de l'acclimatation la tulipe en Hongrie, créa un jardin ornamental de la Renaissance. Ce dernier a été rendu célèbre à l'échelle européenne par György Lippay entre 1642 et 1663.

Au XVIII^e siècle, le paprika a fait son apparition dans la cuisine paysanne, comme l'épice de substitution au poivre très coûteux. L'historiographe Mátyás Bél, dans son œuvre descriptive sur la Hongrie à plusieurs tomes, écrite en langue latine, dit concernant les territoires de l'Alföld déjà au début du XVIII^e siècle: «Poivre hongrois. À certains endroits on cultive une variété du poivre, cependant uniquement dans les planes contrées. Ses graines croissent dans des cosses, telles qu'on en connaît pour les fèves. Par rapport au haricot long que décrit Pline, il ne diffère que peu, ceci dit une fois mûri, la graine devient rougeâtre et sa cosse écarlate. Ce poivre hongrois est si fort, qu'une fois dans l'œil, il peut en détruire la vue. À cette cause beaucoup n'en usent pas, néan-

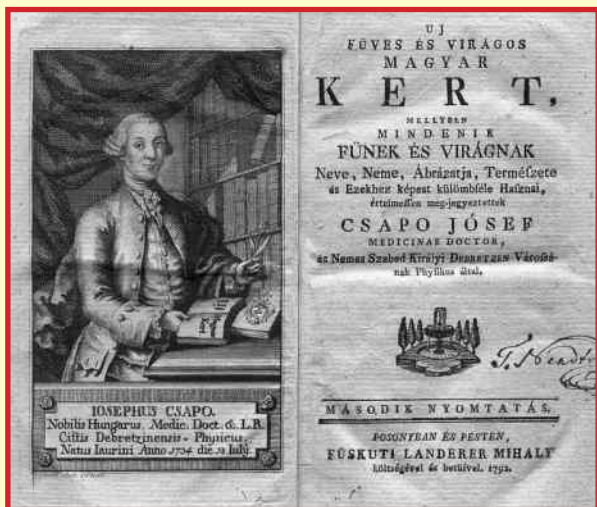


Mátyás Bél (1684-1749)

moins son usage est assez courant. Nul ne consomme plus de plats relevés que les Hongrois.»

On rencontre pour la première fois la dénomination de paprika, forme diminutive du nom slave méridional du poivre (papar) dans l'herbier du médecin-chef à Debrecen József Csapó paru en 1775 et portant le titre Nouveau jardin d'aromates et de fleurs. Le mot paprika est rentré dans l'usage international universel grâce au hongrois.

C'est ainsi que débuta la carrière du paprika dans notre patrie. La plante, venant à l'origine de contrées très lointaines, est devenue en à peine deux siècles une épice nationale, une véritable spécialité hongroise.



József Csapó : Nouveau jardin d'aromates et de fleurs

IV. La route expansionniste mondiale du paprika

La culture du paprika a commencé autour de Kalocsa et de Szeged grosso modo au même moment, vers les années 1700. Initialement, au sein des foyers paysans, on le cultivait et le transformait plutôt pour un usage personnel.

On comprenait sous l'appellation de paprika de Kalocsa la récolte de quelque soixante communes au total des environs de Kalocsa et de la région transdanubienne voisine. L'histoire du paprika autour et à Kalocsa même a débuté sur les domaines de l'archevêché. Ce sont les documents des Archives archidiocésaines de Kalocsa qui en attestent les premières traces. Le nom de famille Paprika apparut déjà dans les recensements fiscaux de 1703, révélant le paprika comme *«jouissant d'une popularité générale»* très tôt, en qualité d'épice et de remède. Sur la première liste de recensement municipale connue de Csanád, commune intégrant le territoire de l'archevêché de Kalocsa, figure le nom d'un cerf appelé István Paprika. D'après le Canonica Visitatio de



Église et couvent franciscains de la ville basse de Szeged

Bátya de 1748 (rapport de la visite canonique), János Molnár, clerc et cantor, a même reçu des parcelles de paprika en tant qu'avantage en nature. La guirlande de paprika tel que petite dîme apparaît pour la première fois dans le cahier de dîme archiépiscopal de 1766. De Szeremle, on apporta quinze guirlandes.

À Szeged, la première mention du paprika date de 1748 dans le registre de perception des impôts des franciscains d'Alsóváros (ville basse en français).

Outre les conditions naturelles, plusieurs facteurs économiques eurent de l'importance dans l'apparition et le développement des deux centres de culture, comme par exemple l'intérêt et la demande accrus et motivés par le Blocus continental, à l'aube des années 1800, pour le paprika pouvant se substituer au poivre. Durant la première moitié du XIXe siècle, le paprika s'est fait une place dans les cuisines aristocratiques également. Vers 1850, il devint un produit domestique convoité. En a rajouté à l'expansion de la culture aux alentours de Szeged le fait très important de la disparition quasi totale de la culture de tabac, car le gouvernement autrichien a imposé en 1851 un monopole national sur sa vente, amenuisant par-là la rentabilité de cette culture. Les ex-producteurs de tabac ont commencé à se reconverter dans celle du paprika, de plus en plus à la demande. La culture potagère, centrée sur la production d'oignon et d'ail chez les paysans du Sárköz, s'est enrichie avec la filière du paprika.

En réaction de l'augmentation de la demande, au milieu du siècle on a commencé à étendre la culture du paprika sur de plus en plus de parcelles dans les régions de Kalocsa et de Szeged. Durant les années 1880, le paprika de Szeged fit son apparition sur les marchés étrangers aussi, en conquérant d'abord la capitale de l'Empire des Habsbourg, Vienne. János Kotányi, originaire de Szeged, y faisait fonctionner un moulin à paprika dans lequel l'épice issue de sa ville était moulue par des meuniers venus également de là-bas. L'un des marchés les plus importants réunissait les pays de la Monarchie Austro-hongroise. De plus, vers les dernières années clôturant le XIXe siècle les américains

se mirent de même à s'intéresser au paprika. Afin de superviser l'exportation outre-Atlantique sans cesse grandissante à Szeged, la SARL d'exportation du Paprika hongrois s'établit en 1933.



Louvrage culinaire de Jean Kotányi promouvant le paprika de Szeged

L'augmentation de la demande a eu un effet sur le développement des techniques de production et de transformation. Plusieurs «*processus de travail*» sont apparus, par lesquels on tentait de réduire la force de la mouture de paprika, les premiers cultivars doux n'ayant vu le jour qu'au cours des années 1930. En vue de diminuer le goût pimenté, l'opération de «*rognage*» («*csipedés*» en hongrois) entra dans les mœurs vers les années 1850, consistant à éliminer en sectionnant la queue de la cosse, et par la même occasion, une partie de l'ovaire aussi. Auparavant, les cosses étaient réduites en poudre avec les queues. L'autre phase de travail servant à diminuer la force était l'«*incision*» («*hasítás*» en hongrois),

pratique que la popularisation rattache aux noms de János et Balázs Pálffy à Szeged. L'incision était réalisée par des filles appelées «*inciseuses*» qui retiraient à la main l'ovaire et les nervures de la cosse, puis elles enfilaient les peaux ainsi obtenues et les faisaient sécher. Elles traitaient séparément les graines (elles les trempaient, les écrasaient, les séchaient et les entreposaient), et plus tard les ajoutaient à leur gré au moment de la mouture aux cosses séchées.

Au début des années 1930 est apparue la machine nommée «*rinceuse de graine de paprika*», inventée par János Elekes, à l'aide de laquelle on pouvait réduire la concentration de capsaïcine, responsable de la force du piment, et par-là même, celle de la mouture également, fonctionnant à la manière d'une centrifugeuse.



Le rognage



L'incision

La réduction en poudre du paprika fut une invention hongroise, comme on peut le lire dans les pages de l'herbier paru en 1775 de József Csapó médecin-chef de Debrecen, déjà cité précédemment. Initialement, le paprika se faisait moudre soit dans les mortiers soit dans des moulins à pédale (külü en hongrois).

Plus tard, la mouture s'effectuait dans les moulins à vent, moulins à sec ou les moulins à eau. En 1859, c'est à Szeged que le premier moulin à vapeur s'est construit, sous le label de János et Balázs Pálffy.



Külü, Musée du Paprika, Kalocsa



*La maquette de l'ancien moulin
bateau fonctionnant à Fajsz.
Musée du Paprika, Kalocsa*

Ils ont mis au point de processus délicats pour la mouture, lesquels hélas n'ont réussi à évincer les méthodes traditionnels qu'au tournant du siècle.

La production de paprika de Kalocsa et de ses alentours a pendant longtemps gardé son caractère artisanal, la culture et la transformation se déroulaient avant tout dans un cadre familial. En 1891, on établit de même un moulin à paprika à vapeur à Kalocsa. La ville n'a cependant intégré le marché intérieur du paprika qu'après la Première Guerre mondiale. En 1917, c'est là que pour la première fois au monde un centre d'expérimentation du paprika a ouvert ses portes, appelé «*Station d'expérimentation chimique et de paprika*», où le chercheur de l'institut, François Horváth a réussi à obtenir des cultivars sans piquant.

Déjà au début du XXe siècle le paprika espagnol est apparu sur le marché international, moins cher, signifiant de par le fait un concurrent de taille pour les négociants hongrois de paprika. Sous la



Ferenc Horváth, chevalier
(1894-1971)

Kérje követelje mindenütt a Kalocsavidéki csipősségmentes paprikát

amely a M. Kir. Mezőgazdasági Vegytudományi és Paprikakísérleti Állomás kalocsai telepésék vezetője vitéz Horváth Ferenc kir. fővezényes által lett nevesítve és kitermelve.

Ezen **csipősségmentes paprika** vitamintartalma igen magas, 1 gr. friss drótt paprika A-vitamintartalma 20 vitamingesység. A **csipősségmentes paprika** 1 gr. súlyú termékében a **viasként** szorított 3 mgr. C-vitamin foglaltatik. Enneköztve az egészségre nézve igen hasznos és a betegségek által is fogyasztható főzést sikerült előállítani.

Csipősségmentes paprika megrendelhető:

Árva Ferenc paprikatermelő	Bátya
Báti János	Fekő
Örményházi B. Mihály	Fajsz
Guzsávics Ferenc	Bátya
Hegedűs P. József	Bátya
Hán F. József	Bátya
János L. Mihály	Fajsz
Uj. János Ferenc	Bátya
Kelencsényi Pál	Bátya
Kögy Károly	Fajsz
Németh János	de Hódmező
Porvay István	Bátya
Rékasi Ferenc	Bátya
Rékasi Péter ügyvéd	Bátya
Rockenstein Andor kereskedő és paprikatermelő	Bátya
Szűcs Andor paprikatermelő	Miske
Szerviz G. János	Bátya
Varga B. József	Fajsz

Ha a kalocsavidéki csipősségmentes paprikát megismeri, mindig ezt a minőséget fogja venni.

Hogy a csipősségmentes főzéspaprikáid minél többet megismerhesd, nézd a szállítást igen előző árúkat megkérlek.

Publikáció: Magyar P. Irod. - Rev. Széchenyi P. Irod.

Publicité pour du paprika doux

Grande Guerre, les barrières commerciales ont favorisé la vente du paprika. Après la fin du conflit, avec le démantèlement de l'Empire austro-hongrois les possibilités de marché traditionnelles ont cessé d'exister. C'est dans les années 1930 que l'exportation a repris. À ce moment-là ce fut premièrement aux États-Unis, dans certains pays d'Europe occidentale, et dans quelques États d'Afrique et d'Asie qu'on livrait du paprika. En 1934, l'État a établi, en vue de protéger les produits à base de paprika et d'empêcher la surproduction, les zones fermées de production de paprika de Kalocsa et de Szeged, évitant ainsi la vente potentielle de paprika de qualité moindre ou venant d'ailleurs.

En 1949, l'industrie du paprika fut nationalisée, et avec la centralisation des petites usines et des moulins, on a fondé au début des années 1950 les usines de transformation de paprika respectivement à Szeged et à Kalocsa. Les deux grands complexes agro-alimentaires se sont agrandies chacune d'une partie conserverie au milieu des années soixante. Suite à la privatisation, c'est la SA Szegedi Paprika – membre du groupe Pick depuis 1998 –, et la SA Kalocsai Fűszerpaprika, anciennement Société par action agro-industrielle du pays de Kalocsa, établie en 1999.

V. Les processus traditionnels de la culture et de la transformation du paprika

La production du paprika tient en deux grandes parties: l'ensemencement au champ ou le repiquage autour de la maison, puis l'entretien des cultures. La plupart des processus de travail sont encore aujourd'hui réalisées à la main, tout comme on le faisait un siècle plus tôt.

Les graines de paprika sont déjà semées pendant la période de fin mars au 20 avril dans le champ. S'en suivent l'arrosage et la fertilisation.



Graines et semis de paprika

L'autre manière de cultiver le paprika est celle consistant à élever des semis dans des conditions protégées, et de les repiquer ensuite dans le champ. On sème les graines de paprika sous serre durant la période du 15 au 30 mars, après les avoir laissées à tremper 24 heures dans l'eau. Si le sol est trop sec, on l'arrose avant l'ensemencement. Le semis se développe en 7-8 semaines.

Le paprika est une plante à grand besoin de chaleur, c'est donc une fois passé les saints de glaces, après le 12-15 mai qu'on les repique dans le champ.



Les outils du repiquage. Musée du Paprika, Kalocsa



Houes manuelles. Musée du Paprika, Kalocsa

Les plants repiqués nécessitent attention et soins appropriés. Les semis sont binés pour la première fois deux semaines après leur mise en terre, et on doit sarcler, biner et désherber 2 ou 3 fois au moins jusqu'à l'arrivée à maturité du paprika.



Panier en osier contenant du paprika.

Musée du Paprika, Kalocsa

La récolte du paprika commence entre la seconde moitié du mois d'août et le début du mois de septembre, la date de la cueillette étant définie par la proportion de cosse rouges arrivées à maturité. La cueillette à la main est la phase la plus laborieuse de la culture du paprika. Dépendant de la quantité de cosse mûres, on peut ramasser le paprika-épice en 2 ou 3 fois. Lors de la première cueillette, on ne prend que les cosse entièrement écarlates, celles d'un rouge-rouillé, dits fumées, qui peuvent encore mûrir, ne sont récoltées qu'au terme de la deuxième ou de la troisième occasion.

Au cours de la cueillette, on rassemble le paprika dans des sacs. Précédemment, on le faisait sécher à la maison d'abord sous les gouttières, puis en le répandant dans la cour, avant leur enfilage en guirlande. Les femmes faisaient des longues chapelets rouges. De nos jours, la «mise en filet» a remplacé cette opération chronophage, quand on remplit de longs filets fins en nylon (szütyő en hongrois) avec le paprika frais, favorisant l'aération. Les filets sont entreposés dans un endroit



Filets de paprika

bien aéré, pendus sous les gouttières des maisons et bâtiments agricoles et sont laissés en surmaturation, suivant les conditions météorologiques, entre 25 et 40 jours durant.

Cet étape est incontournable car le nombre d'heures a beau être important à Kalocsa et ses environs, le paprika-épice ne peut aussi bien mûrir que dans les pays profitant d'un rayonnement solaire plus accru: lors de la récolte, une teneur en sucre reste toujours présente. Cette dernière et la teneur en protéines de la cosse entrent



Four de séchage tambour. Jadis, on l'utilisait dans le local à séchoir

en interaction l'une avec l'autre pendant la surmaturation. Ce processus chimique et la caramélisation de la teneur en sucre lors du séchage et de la mouture, ainsi que l'huile végétale issue de la graine, donnent la couleur vermeille, cramoisie et la saveur douce et riche si caractéristiques de la «poudre de paprika-épice de Kalocsa».

Lors de sa transformation, le paprika surmaturé en filet est mis dans le séchoir, où, soumis à une chaleur constante entre 47 et 48 degrés, il est gardé en moyenne entre 22 et 28 heures.

Après le séchage commence le triage à la main, le processus de «l'incision», quand on retire les parties abîmées et la queue du paprika concassé sorti du séchoir, qui ne feraient que dégrader la qualité de la mouture. On n'y met que les parties entièrement bonnes.

À la suite du concassage, le paprika est moulu en poudre. L'opération se répète plusieurs fois afin d'obtenir la mouture la plus fine possible. Les poudres



Mouture de paprika

de paprika-épice hongroises sont, selon le type de mouture, classées en quatre catégories:

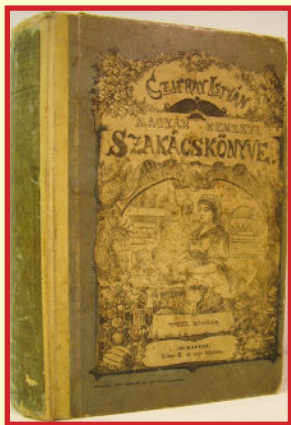
- spéciale
- extra-doux
- surfin
- rose

VI. Le paprika en tant qu'épice incontournable de la cuisine hongroise

Initialement utilisé plutôt comme remède, le paprika est progressivement devenu, à partir de la seconde moitié du XVIIIe siècle, l'épice incontournable de la cuisine paysanne hongroise, produisant un important changement au niveau des saveurs (l'apparition des plats à base de paprika). Ce n'est pas en vain qu'est né le dicton populaire, *«Qui a du sel et du paprika, possède toutes les épices»*. On pouvait substituer le paprika au poivre, cher et venu de terres lointaines. Et pour cause, on ne connaissait jusqu'aux années 1930 que les variétés fortes, comme en témoignent les diverses dénominations en hongrois renvoyant au poivre. Dans son herbier de 1775 déjà cité précédemment, József Csapó, médecin-chef de Debrecen en écrit comme suit: *«Considérant son utilité, je ne puis en écrire d'autre chose que ceci est un outil bien fort et qu'il chauffe bien le sang de l'homme»*.

La demande de paprika, en tant qu'épice de substitution du poivre, s'est nettement accrue à la fin du XVIIIe siècle, au moment des guerres napoléoniennes. *«Dans les sphères plus hautes»*, dans les cuisines de nobles, c'est lors de la première moitié du XIXe siècle, à l'ère des réformes que la *«cuisine au paprika»* s'est répandue. La phrase suivante, extraite de la préface de l'œuvre d'István Széchenyi, parue en 1830 et dont le titre est *Crédit* (Hitel en hongrois), y fait allusion: *«...comme nombreux sont ceux qui considèrent en vrai chef-cuisinier celui qui condimente tout généreusement avec du paprika, et en bon*

Hongrois, qui apprécie cela en retour». Les plats préparés au paprika de l'univers des bergers de l'Alföld, durant les guerres napoléoniennes, sont apparus dans les «rangs des armées». On peut lire dans le rapport d'une unité hongroise campant au front rhénan, «au 21^e jour [d'août], comme on était en train de préparer un goulasch, l'ennemi nous attaqua», autrement dit les français. Par la suite, probablement les officiers ont aussi découvert ses plats.



*István Czigfay : Ouvrage
culinaire national de
Hongrie*

Lors de leurs périples, les aristocrates, s'arrêtant çà et là dans des auberges ou de parties de chasse ont aussi pu goûter à ces plats au paprika. Durant l'ère déjà évoquée a démarré la carrière de nombre de plats, qui font désormais partie aujourd'hui de la cuisine traditionnelle hongroise, par ex.: celle du goulasch, de la soupe du pêcheur (halászlé en hongrois), ou du poulet au paprika. La recette par exemple du Paprikás Tsirke (poulet au paprika) a d'abord paru en 1830 dans la quatrième édition du recueil de recettes d'István Czigfay, au titre Ouvrage culinaire national de Hongrie. Fait anodin, que ce même recueil de cuisine contient également les recettes de la soupe de

goulasch et du goulasch, on faisait d'ors et déjà la différence entre les trois procédures de préparation:

Poulet au paprika. Prends deux poulets, ou davantage, et découpe-les en morceaux. Fais fondre dans un faitout en cuivre un morceau de beurre ou de saindoux, ajoutes-y du paprika, du piment-giroflée, de l'oignon, puis fais réduire le tout – ensuite places-y les morceaux de poulet, et fais les réduire jusqu'à tant que ça soit cuit – saupoudres-le d'une cuillerée de farine, arrose-le d'un peu de jus de viande, ajoute de



Plats hongrois typiques au paprika : soupe de goulasch, soupe du pêcheur, poulet au paprika, et la spécialité du pays de Kalocsa, la brioche au paprika

la crème aigre à volonté pour épaissir la sauce – ajoute du paprika et termine-le.

À la suite du compromis austro-hongrois, le paprika devint l'épice essentielle des foyers bourgeois. On ne pourrait même plus imaginer nos plats traditionnels sans elle. D'ailleurs, à quoi ressemblerait par ex. la soupe du pêcheur sans paprika?

VII. Le paprika en tant que plante médicinale

C'est en qualité de remède que pour la première fois, durant la suprématie ottomane, les Hongrois ont fait connaissance avec le paprika. Il fut un moyen important pour soigner la malaria. Pendant l'épidémie de choléra de l'année 1831, il fut employé comme médicament préventif afin de renforcer le système immunitaire.

Initialement, on se procurait le paprika en tant que remède chez les pharmaciens itinérants qui traversaient le pays de long en large avec leurs produits. Au XIXe siècle, on proposait déjà sous diverses formes les médicaments à base de paprika dans les pharmacies. Outre les préparations en poudre, on pouvait utiliser le paprika sous formes de teinture, onction, extrait, pansement et de pommade. La poudre de paprika administré en petite quantité a des effets stimulateur d'appétit et diurétique, de plus, c'était un ingrédient de pommade contre les rhumatismes et les douleurs musculaires.



La fleur, le fruit et le feuillage du paprika

augmente le métabolisme, mais élimine aussi les toxines et a des effets antipyrétiques.

C'est Albert Szentgyörgyi qui découvrit la teneur en vitamine C du paprika. Il fut récompensé du prix Nobel pour ses recherches en 1937, et c'est le hasard qui le conduisit à l'identification de la vitamine. Dans les années 1920, il poursuivait des recherches sur le fonctionnement de la capsule surrénale afin de découvrir la cause de la

La médecine populaire l'employait également comme produit de soins esthétique, catalyseur de croissance capillaire, ou le mélange miel-paprika contre les taches de rousseur.

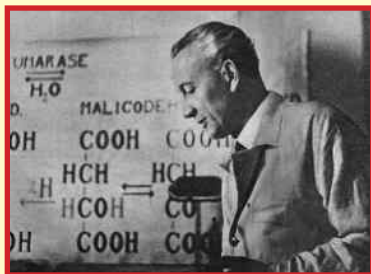
Les bienfaits du paprika sont basés sur l'effet de force pimentée de la capsaïcine s'y trouvant. La base de son effet vitalisant est, qu'une fois frottée sur la peau, elle dilate les vaisseaux sanguins. Elle contribue à l'élimination de l'acide lactique, augmentant par-là même le potentiel de performance musculaire, favorise la bonne circulation sanguine,



Produits homéopathiques contenant de la capsaïcine

maladie d'Addison, et de trouver un antidote. Le manque d'un principe actif dans la capsule surrénale, appelé acide hexuronique dont il fit la découverte, était à l'origine de la maladie s'accompagnant d'un brunissement progressif. Il commença à étendre ses recherches dans le domaine des végétaux également. Il démontra aussi le manque d'acide hexuronique dans le cas de fruits qui s'oxydent et la présence dans ceux qui ne s'oxydent pas. En collaboration avec son collègue américain, il conclut que l'acide hexuronique est identique à la vitamine C, depuis longtemps recherchée.

Cette dernière, en tant qu'antidote du scorbut, est un exploit extraordinaire de la science de guérison. Elle a un rôle très important dans le renforcement du système immunitaire. Cependant, jusqu'à présent nous ne connaissons à coup sûr la dose réellement nécessaire à administrer. Par rapport aux 75 mg/jour dans les années 1930, la dose journalière est présentement de 200 à 500 mg. Sa surconsommation peut



Albert Szentgyörgyi (1893-1986)



Zoltán Földi (1895-1987)

accélérer le processus de l'artériosclérose. Le procédé de fabrication de la vitamine C synthétique en Hongrie a été mis au point par Zoltán Földi au Chinoin, usine pharmaceutique à Budapest. Son label date de 1942.

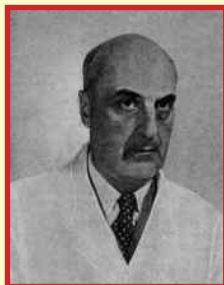
Les chercheurs hongrois ont largement pris leur part dans la découverte des principes actifs pharmaceutiques du paprika. C'est Tibor Széki qui s'est occupé de l'observation, la composition et la synthétisation de la capsïcine, tandis que ce sont László Zechmeister et László Cholnoky qui y ont découvert le colorant, très proche du carotène.



László Cholnoky (1899-1967)



Tibor Széki (1879-1950)

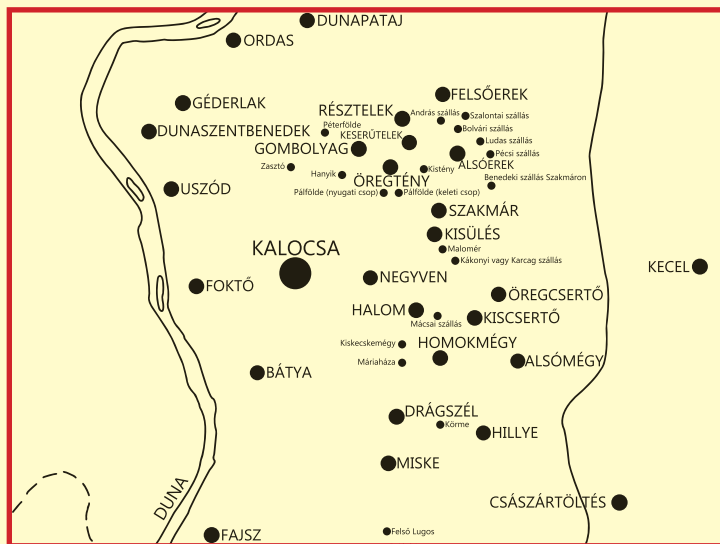


László Zechmeister (1889-1972)

Des recherches sont poursuivies quant à l'effet anti-cancérigène de la capsïcine. Et elle est employée avec succès en urologie et en dermatologie également.

VIII. Le paprika au sein des arts décoratifs hongrois: écriture, couture, peinture

Le paprika se repère de manière extrêmement ciblée et localisée, aussi bien dans le temps que dans l'espace, à l'intérieur de l'art décoratif hongrois. On n'en trouve aucune trace précédant la période des années 1920-1930, et outre l'art populaire des environs de Kalocsa, ailleurs ça ne s'est pas propagé non plus. Contrairement aux idées reçues concernant les motifs bigarrés de Kalocsa unanimement connus aujourd'hui, ces derniers sont relativement récents. Cet art est la culture folklorique paysanne des villages de Homokmégy, Öregcsertő, Drágszél, Szakmár, Újtelek et les quelque deux douzaines de hameaux s'y rattachant. Les habitants des villages voisins nomment ce regroupement ethnographique bien délimité de par son art populaire *potá*.



Hameaux des environs de Kalocsa

Une branche importante de l'art populaire de Kalocsa était la broderie. Quasiment tout le monde savait broder (coudre). Le dessin des motifs, «*l'écriture*» précédant la broderie par contre n'était réalisée que par des «*femmes dessinatrices*» (íróasszonyok en hongrois). Certaines ont joui de plus de popularité que d'autres, par ex. Ilus Király, Julis Pilisi, Maris Kővágó, chez qui les jeunes filles et femmes brodeuses allaient de préférence. Au départ, les motifs étaient pré-dessinés en se basant sur les traditions. Puis au début du XXe siècle, elles cherchaient déjà plus à réaliser des motifs personnels, devenant de plus en plus grands et naturalistes.



Broderie de Kalocsa

Le monde des couleurs de l'art populaire de Kalocsa est assez figé. La plupart des motifs n'apparaissent que dans une seule couleur bien définie. Le rouge du paprika ne peut se juxtaposer qu'au rose, ceci explique le fait que le paprika n'apparaît pas à outrance sur la tenue traditionnelle, la rose rouge attirant davantage l'œil que celle de couleur rose. Ce sont les incrustations de couleur d'origine industrielle qui, aux côtés de la peinture décorative murale et de celle sur le mobilier, eurent le plus d'impact sur les couleurs des fleurs des premières broderies colorées du début du siècle dernier.

Une branche unique de l'art populaire de Kalocsa est la peinture murale. Les femmes du pays de Kalocsa peignaient des frises aux fleurs colorées sur les façades de leurs maisons, sous les gouttières et entre les fenêtres, et sur les murs de la cuisine et des chambres sans préparation préalable. Les motifs utilisés aussi en broderie furent majoritairement appliqués sur fonds unis jaune, rouge ou bleu.



Une branche unique de l'art populaire de Kalocsa : la peinture murale

Livret de paprika

auteur: Adél Lakatos

9e publication des collections archidiocésaines de Kalocsa

Révision de texte: Dr. Ágota Nagy

Mise en page: Zoltán Horváth

Traduction française: Rafael Szabó

Édition: Trésorerie de l'Archevêché de Kalocsa

ISBN 978-963-88882-5-9

ISSN 1587-3730



Musée du Paprika-épice hongrois

6300, Kalocsa 2. rue Hunyadi (Maison István Katona)

Tél.: 30/5750-702

infokincstar@gmail.com

<http://paprika.asztrik.hu>

perec
cserven pipere

paprika

piparka

spansk peber

cservená

peperone

papryka

poivre

felfel

ardein

pfeffer

poivre

