La culture c’est comme la confiture

Par JFB le mer 19/12/2007 - 11:26

Des fêtes à la hongroise

La Saint-Nicolas

Le 6 décembre, les enfants découvrent dans leurs souliers des chocolats et friandises emballés dans du papier rouge. C’est l’oeuvre de saint Nicolas (Mikulás), l’équivalent de notre Père Noël, qui récompense les plus sages. Les autres recevront un fagot de branches (destiné à donner une fessée), de la part de Krampusz, ce petit diablotin noir, dont la seule menace suffit à adoucir les plus polissons !

Mon beau sapin

Difficile d’imaginer un Noël sans sapin trônant au milieu du salon. Pourtant, cette coutume ne date que du début du XIXe siècle , alors adoptée par les Hongrois germanophones. Pour des raisons financières, seules les familles aristocrates pouvaient alors s’acheter un arbre de Noël. Déjà à l’époque, la tradition imposait qu’il ne fasse pas son apparition dans la maison avant le 24 décembre, toute la famille se réunissant alors pour le parer de mille accessoires populaires : noix dorées, figurines en bois, bougies, etc… Si la décoration a évolué, un seul élément reste commun à toutes les familles et toutes les régions : le « szaloncukor ». Cette confiserie à base de pâte d’amandes ou gelée enrobée de chocolat est enveloppée dans un papier de soie blanc avec des franges aux extrémités, puis dans un papier brillant. Les puristes ne tolèrent qu’une seule couleur sur leur sapin ! Ces friandises devront rester sur l’arbre jusqu’au 6 janvier, date à laquelle l’on peut officiellement défaire son sapin.

Le menu de Noël

La table de Noël est décorée de branches de sapin, de bougies et de confiseries, d’oranges ou de pommes rouges vernies qui symbolisent l’amour et la santé. Pour

respecter une ancienne tradition religieuse, on mange de la soupe de poisson, mais certains l’ont remplacée par de la carpe farcie ou panée. Si chaque famille a ses habitudes, le plus souvent c’est le chou farci qui fait office de plat principal, seul ou accompagné d’un gibier. Enfin, pour le dessert, impossible de célébrer Noël sans “beigli”, ce roulé brioché au pavot ou aux noix.

Des lentilles à tout prix

Pas de Saint-Sylvestre sans la sacro-sainte soupe de lentilles. Alors que certains Hongrois préfèrent la déguster au petit matin, d’autres l’engloutissent dès minuit, l’essentiel étant de ne pas commencer le 1er janvier sans une assiette copieusement servie pour être certain que l’argent ne manque pas tout au long de l’année !

O.E.

- 2 vues

Catégorie
Agenda Culturel