

AU CŒUR DE L'EUROPE,

LE PARC NATIONAL DE HORTOBÁGY

LA PUSZTA

Par **Rosine Lagier**

Situé au cœur des collines ondoyantes de l'Alföld, à deux heures de Budapest, le parc de Hortobágy s'étend sur quatre-vingt-deux mille hectares. Depuis 1999, il est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO pour ses marais et pour sa plus grande plaine salée d'Europe. La superbe Puszta, d'une superficie de plus de mille quatre cents kilomètres carrés, offre une végétation herbeuse sauvage, touffue et buissonnante.

Dans l'infini de cette grande steppe, où d'anciennes traditions rurales sont toujours pratiquées, le temps semble s'être arrêté. Même si la visite de cette zone protégée est aujourd'hui standardisée pour les touristes, vous y vivrez une captivante aventure, vous découvrirez de fascinants paysages, de ravissants villages et des races d'animaux préservées. Vous apprécierez la richesse de sa biodiversité.

UNE RÉSERVE ORNITHOLOGIQUE PRÉSERVÉE

Les steppes offrent des chemins d'observation qui ne sont pas toujours faciles à trouver. À perte de vue, les pâturages de terre saline, les marais, les étangs qui se ramifient en ruisseaux poissonneux servent de décor à une faune et une flore protégées. Des observatoires sont situés un peu à l'écart des chemins de terre pour jouir de la faune des points d'eau. On y guette les aigrettes garzettes, les hérons pourprés et les hérons cendrés, les faucons. Quelques kilomètres plus loin, ce sont des centaines d'oies rieuses et d'oies cendrées venues faire une pause durant leur migration. On y épie aussi la grande outarde, les nombreuses spatules blanches, les canards, les grandes aigrettes pêchant en solitaire, les sternes noires et blanches, les cigognes et les hirondelles filant au-dessus des groupes. Vous apercevrez peut-être le loup, le chacal doré, le chat sauvage.



Le balancier à tirer l'eau est un dispositif élévateur ingénieux installé au-dessus d'un puits, d'une citerne, d'une marre, que l'on rencontre en Afrique et en Hongrie.



Un habitat typique blanchi à la chaux, aux murs peints.



La broderie, activité collective renommée, apporte un revenu d'appoint et renforce la cohésion sociale entre femmes.

À L'hôpital des oiseaux, vous pourrez soigner les oiseaux blessés aux côtés des vétérinaires, vous aurez l'occasion d'approcher de près de grands rapaces et d'apprendre à les préserver. Vous emprunterez un couloir vitré à partir duquel vous observerez, sans déranger, les chambres où sont hospitalisés les grands blessés. En sortant, vous trouverez les volières de convalescence et enfin, au bout des installations, une immense volière de préparation à la remise en liberté.

UNE VIE FIGÉE DANS LE TEMPS

Cette plaine, jadis largement peuplée, fut dévastée d'abord par les invasions tatars, puis tomba sous la domination turque. Au Moyen Âge, sa population fut décimée par des épidémies de peste et de malaria. Les champs plats courent jusqu'aux Carpates, poudreux l'été, boueux l'hiver. Hortobágy est une terre aride de maigres pâturages. Dans les petits hameaux, disséminés parcimonieusement dans la puszta, les maisons sont couvertes de roseaux, blanchies à la chaux au-dehors et au-dedans – avec motifs floraux peints sur les murs – flanquées du célèbre puits à balancier si typique.

La popularité internationale de la broderie en a fait une forme de revenu d'appoint qui permet aux femmes d'acheter d'autres fournitures. Exercée le plus souvent comme une activité collective, la broderie consolide les relations entre

les personnes et renforce la cohésion de la communauté.

Aujourd'hui, les pâturages sont de nouveaux utilisés pour l'élevage extensif de troupeaux de chevaux, de bœufs gris ou de moutons racka, des races qui étaient en voie de disparition et aujourd'hui sauvegardées...

Pendant la période la plus chaude de l'été, quand le soleil au zénith embrase l'horizon et fait se craqueler le sol alcalin, on peut se laisser surprendre par des *délibá* ou « figures de midi », c'est-à-dire des mirages de chaleur.

LES CSIKÓS ET LE NONIUS

Des *csikós*, bergers et vachers cavaliers en costume traditionnel, cavalcadent parmi les troupeaux ; d'autres font des démonstrations de dressage. Ils ont la particularité de dresser les chevaux avec un fouet qu'ils fabriquent eux-mêmes, appelé fouet à cerceau en raison de son mouvement animé par la rotation des poignets qui décrit dans l'air un jeu de cercles. Ils élèvent le nonius – une race de chevaux de carrossiers et de selle de Hongrie, née au haras de Mezöhegyes – qui tient son nom de son père fonda-



Les *csikós*, dans leurs costumes typiques : gardiens de troupeaux et dresseurs de chevaux.

teur, Nonius Senior, un étalon normand. Originellement élevée pour servir d'animal de trait léger et de cheval utilitaire pour l'armée austro-hongroise, la race reçoit de nombreux prix d'excellence lors d'expositions au XIX^e siècle. La motorisation le cantonna à l'usage agricole au XX^e siècle et ses effectifs s'effondrèrent dangereusement durant l'époque communiste. Désormais le nonius est élevé au haras d'Epona et reconnu depuis 1999 par l'UNESCO comme un patrimoine à préserver.

C'est avec des nonius que se pratique la poste hongroise qui consiste à monter une paire de chevaux en se tenant debout, un pied sur la croupe de chaque cheval.

pour fabriquer le drap « halina », tissu de la « gouba » ou « chouba », sorte de grand manteau porté côté laine à l'intérieur en hiver et à l'extérieur durant l'été.

Le porc laineux ou mangalitza est né vers 1830 de plusieurs croisements. En hongrois, *mangalitza* signifie « porc avec beaucoup de lard »... un lard d'excellente qualité qui a conquis la moitié orientale de l'Europe au milieu du XIX^e siècle. Dans les steppes reculées de Hongrie, il y était très apprécié avant que les huiles végétales soient introduites : le saindoux était le moyen de cuisson de choix. Jusqu'en 1950, ce fut sa période faste. Dans les années 1970, l'introduction de nouvelles techniques d'élevage,



La poste hongroise.



Attelage de nonius, un cheval protégé par l'UNESCO.

Cette pratique, qui était utilisée par les paysans hongrois pour convoier des attelages sans remorques, est devenue aujourd'hui une figure de spectacle.

LE MOUTON RACKA, LE PORC MANGALITZA ET LE GRAND BŒUF GRIS DE HONGRIE

Venu du Moyen-Orient il y a plus de mille ans, le mouton racka, noble et rare, est devenu typique de la Puszta, se caractérisant par de longues cornes torsadées dont l'envergure peut atteindre un mètre chez les mâles comme chez les femelles. Cette race robuste était jadis répandue dans toute la Hongrie en raison de son épaisse toison que les pasteurs utilisaient brute

LE NONIUS EST RECONNU DEPUIS 1999 PAR L'UNESCO COMME UN PATRIMOINE À PRÉSERVER.

dont l'élevage intensif, va pousser à son abandon. Bon marcheur, calme, supportant mal l'enfermement et résistant aux très basses températures, il s'élève essentiellement en plein air et a besoin d'une étendue de terre suffisante pour fouiller le sol de son groin. Il convient parfaitement pour l'entretien du paysage, plus particulièrement en milieu humide, détruisant ronces et orties.

Le guide-interprète nous explique : « La robe du porcelet est striée comme

celle d'un marcassin, trahissant sa parenté avec le sanglier. Ils sont drôlement attachants avec leurs soies blondes, rousses ou hironnelle c'est-à-dire noires sur le corps et blanches sur le ventre. Cette race a bien failli disparaître après la Seconde Guerre mondiale car il a une croissance très lente : il faut plus de dix-huit mois pour faire une bête de cent kilos... ». En 1990, il ne restait plus que 198 spécimens dans toute la Hongrie. En 1999, l'UNESCO le déclare « héritage mondial à protéger ».



LE PAPRIKA, PILIER DE LA CUISINE HONGROISE

La gastronomie hongroise ne se résume pas à l'inoubliable goulasch et au pörkölt. Elle se caractérise aussi par l'utilisation massive du paprika, soit fort (*csipős*), soit doux (*édes*). Il fut employé pour la première fois dans la cuisine hongroise pendant les guerres napoléoniennes. Les gens modestes l'utilisaient pour remplacer le poivre et l'avaient baptisé « poivre turc ». Son histoire en Hongrie est empreinte d'incertitudes et de contradictions. On sait de source sûre que le médecin de l'expédition de Christophe Colomb rapporta des grains de piment d'Amérique centrale en Europe. Certaines variétés sont cependant originaires

du sous-continent indien. Des chercheurs affirment que les piments hongrois et asiatiques sont de la même famille. On sait que les premiers plants de piments sont arrivés en Hongrie au XVII^e siècle, et qu'ils auraient été introduits par les Turcs qui occupaient la région. On doit son apparition dans la cuisine occidentale au célèbre cuisinier français Georges-Auguste Escoffier qui, en 1897, introduisit à Monte-Carlo du paprika en provenance de Szeged : « Son emploi dans la noble gastronomie du grand Hôtel couvrit de gloire l'épice hongroise. » Rappelons-nous aussi que c'est dans le paprika qu'Albert Szent-Györgyi a trouvé la vitamine C qui lui valut le prix Nobel de médecine en 1937. ●

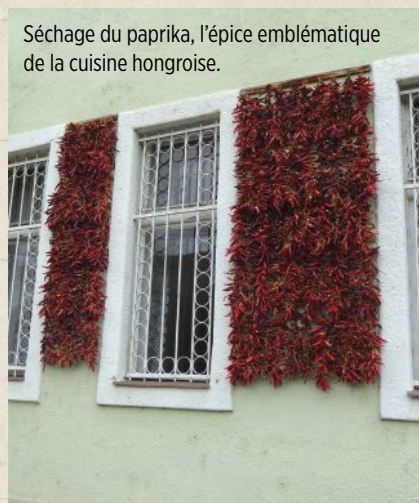
Quant au grand bœuf gris de Hongrie, il serait arrivé au X^e siècle avec les Magyars venus de l'Oural et passés par l'Ukraine avant de fonder la Hongrie. La race appartient au groupe des bétails de la Podolie. Bien adaptée aux grandes étendues de pâturage, c'est la race typique de la Puszta depuis plusieurs siècles. Les gris hongrois sont robustes, se reproduisant facilement sans assistance humaine et vivent longtemps. Leurs cornes sont dirigées vers le haut, longues et incurvées. La fourrure est hirsute et sa couleur va d'un gris argenté à un gris cendré plus foncé. Les jeunes naissent avec un pelage roux-jaune.

De nos jours, ils sont un patrimoine historique ; ils servent à l'entretien des paysages mais également de banques de gènes du fait de leur résistance démontrée aux maladies du bétail qui affectent d'autres races. Ils ont fait partie des reproducteurs ayant créé l'aurochs de Heck.

Plusieurs animaux sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO : le mouton racka ...



... le grand bœuf gris de Hongrie.



Séchage du paprika, l'épice emblématique de la cuisine hongroise.