

Tina Richter

RDA - République des délicatesses est-allemandes

*70 recettes culte et 70 raisons d'aimer
la République démocratique allemande*



Pour mes parents et mes grands-parents

EXTRAIT

Sommaire

| | |
|--|----|
| Introduction | 13 |
| Carte de l'Allemagne en 1961 avec la RDA et la RFA et la frontière interallemande | 15 |
| Aperçu des recettes de cuisine..... | 21 |

Chapitre I Insertion historique

| | |
|--|----|
| Les grandes étapes de l'histoire de la R.D.A. et de la R.F.A..... | 29 |
| Aperçu de l'évolution de la tradition culinaire en RDA..... | 33 |
| Identité et mémoire culinaire des Allemands de l'Est..... | 41 |
| Prix de vente de certains produits en RDA | 47 |
| Opposition entre le vocabulaire culinaire en RFA et en RDA | 49 |

Chapitre II Les recettes de cuisine

| | |
|--|----|
| Recettes de cuisine d'origine soviétique | 55 |
|--|----|

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Soupes..... | 63 |
| Salades..... | 73 |
| Petit plats..... | 79 |
| Boulettes..... | 83 |
| Gâteaux de Noel..... | 89 |
| Menus de cérémonies officielles..... | 95 |
| Recettes de grand-mère..... | 99 |
| Fastfood..... | 107 |
| Spécialités régionales..... | 115 |
| Recettes de villes..... | 131 |
| Gâteaux, tartes et desserts..... | 141 |
| Cocktails est-allemands..... | 159 |
| Plats de restaurants..... | 167 |

Chapitre III Dictionnaire

| | |
|---|-----|
| Produits et pratiques culinaires est-allemands..... | 173 |
| Bibliographie..... | 183 |
| Sources des images..... | 187 |

L'auteure

L'auteure de « RDA – République démocratique des délicatesses est-allemandes » est fille d'un professeur de langues et d'une mère amoureuse de la France, petite fille de cuisinier ouest-allemand et de cuisinière est-allemande. Elle est née en 1981 dans une petite ville en Allemagne du Sud. Naturalisée française, elle a d'abord grandi en Allemagne, dans un cadre familial fait de culture et de gastronomie. Dans le restaurant familial près du lac de Constance, elle a découvert, aux côtés de sa grand-mère maternelle, la cuisine allemande et grâce à son père et sa mère, elle découvre aussi la littérature, le théâtre et la poésie allemande et française. Ensuite, elle voyage dans le monde entier, s'ouvre l'esprit, apprend les langues et nourri le rêve de devenir plus tard soit un professeur, une auteure ou une traductrice. En 2001, elle passe son baccalauréat de langues avec mention très bien ce qui lui permet de commencer des études de français et d'allemand à l'Université de Mayence, puis de partir en France où elle s'installe à Dijon en 2003. Elle débute une carrière dans l'Éducation nationale comme professeur d'allemand. Depuis, elle est restée en France, apportant avec elle sa culture germanique, sa langue maternelle et son amour pour la France. Après dix ans d'enseignement dans l'Éducation nationale, elle acquiert le titre de traductrice agrégée allemand/français et poursuit ses études universitaires à l'Université de Strasbourg jusqu'au grade de docteur d'Etat. Au jour d'aujourd'hui, après un cancer du foie, elle travaille de façon indépendante comme auteure et traductrice.

L'ouvrage

« RDA – République démocratique des délicatesses est-allemandes » est la première traduction française de 70 recettes de cuisine typiquement est-allemandes. L'originalité de l'ouvrage est de présenter des recettes pour la plupart ignorées de nos jours en les insérant dans le contexte historique de la Guerre froide.¹

La cuisine est-allemande est une cuisine tellement savoureuse et riche, saine et simple à réaliser qu'elle mérite d'être redécouverte. C'est pour cela que le présent livre de cuisine n'est pas seulement un livre de cuisine, mais aussi un témoin historique. Unique sur le marché littéraire français, il s'accompagne d'une deuxième publication, du même auteur et conçu sur le même modèle. Intitulé « RFA – République fédérale des délicatesses ouest-allemandes », il présente 70 recettes de cuisine culte de la cuisine de la République fédérale d'Allemagne.

« RDA – République des délicatesses est-allemandes » est un travail de pionnier dans son domaine : au jour d'aujourd'hui, le marché du livre en France ne propose en effet pas encore d'ouvrage qui traite de la gastronomie en RDA. Or les recettes de cuisine, les ingrédients et les produits est-allemands ayant en grande partie disparus après la chute du mur de Berlin en 1989, la mémoire collective culinaire aussi risque de disparaître. Seulement, la créativité et la richesse culinaire et historique des plats est-allemands est telle qu'ils méritent qu'on s'attarde sur eux et les ressuscite. Apparaîtra ainsi comment vivaient, consommaient et cuisinaient les Allemands de l'Est. De fait, on comprendra davantage l'histoire de notre siècle, les relations entre les pays et la culture du voisin allemand.

Comprendre l'autre, c'est connaître ses goûts, ses préférences et son histoire. La cuisine et l'homme, la culture et l'histoire – autant de couples

¹ ZEMME Verena, TRÖGEL Tatjana (éd.) : *Deutsche Delikatessen Republik. So kochte die DDR*, Bindlach, Gondrom Verlag, 2006, 192 p.

inséparables. Dans la tradition de Pierre Nora, cet ouvrage revient aussi sur les lieux de mémoire culturels, culinaires et historiques allemands. En reliant les ingrédients culinaires aux ingrédients historiques, le premier chapitre propose une insertion historique de la tradition culinaire en RDA, le second s'attache aux recettes de cuisine et le troisième propose un dictionnaire des produits, des pratiques et des marques est-allemands.

Découverte culturelle, culinaire et historique en compagnie des recettes d'origine soviétique de l'après-guerre, des soupes, salades, petits plats, des *Knödel* et *Klöße* et des gâteaux de Noël, des recettes de grand-mères, du *fastfood* de la jeunesse, des cocktails, des menus officiels, des spécialités des régions Brandebourg, Mecklembourg, Saxe et Thuringe, des plats typiques des villes de Weimar, Leipzig et Dresde et des nombreux gâteaux, desserts et tartes est-allemands. Les ingrédients des plats ont été légèrement modifiés pour être adapté au marché français de nos jours.

Que la lecture vous apaise, vous nourrit l'âme et l'esprit et vous donne l'envie de s'ouvrir aux beautés de ce monde.

Avez-vous besoin de lire « RDA – République des délicatesses est-allemandes ? » Connaissez-vous la cuisine et l’histoire de la RDA ?

Répondez aux questions ci-dessous, puis comparez vos réponses :

2 fois « faux » = j’ai besoin de lire cet ouvrage

3 fois « faux » = j’ai réellement besoin de lire cet ouvrage

4 fois « faux » = j’ai urgemment besoin de lire cet ouvrage

5 fois ou plus « faux » = je dois lire, relire et relire cet ouvrage

En RDA,...

... les *Halloren-Kugeln* sont des boulettes de viande.

... la diversité des gâteaux et des soupes est plus grande qu’en RFA.

... il y avait des automates de bananes : introduire une banane, recevoir 10 *Ostmark*.

... le chocolat le plus apprécié s’appelait *Milka*.

... il n’y avait pas de restaurants et en plus, ils n’avaient pas de carte de menu.

... le nom pour un poulet rôti était *Broiler* et on le mangeait dans les *Broilerstuben*.

... il n’y avait pas de *fastfood*.

... pour célébrer un anniversaire d’enfant, on servait le « gâteau du chien froid », *Kalter Hund* qui tient son nom du fait qu’il n’a pas besoin de temps de cuisson.

. le parti politique SED fixait les ingrédients des recettes de cuisine.

. quasiment tout était fait maison et les habitants avaient souvent leurs propres fruits et légumes qu’ils cultivaient dans leur jardin ou à la campagne.

... la pâte à tartiner ne s’appelait pas *Nutella* comme en RFA, mais *Nudossi*.

... un restaurant qui vendait des pizzas ne s'appelait pas Pizzeria comme en RFA, mais *Krustastube* du fait que le nom pour pizza était *Krusta* et non Pizza.

Réponses :

Faux (ce sont des pralinés) – vrai – faux – faux (il s'appelait *Bambina*)
– faux (il y avait 26.000 restaurants avec des cartes de menu) – vrai – faux
– vrai – faux – vrai – vrai – vrai.

EXTRAIT

Introduction

Cet ouvrage a trois objectifs : faire découvrir, transmettre et conserver la tradition culinaire de la RDA et inviter à réalisation de 70 recettes cultes. Les recettes de cuisine de la République démocratique allemande, ce deuxième Etat allemand entre 1949 et 1989 sont saines, simples à réaliser et savoureuses. Toutefois, ce livre n'est pas un simple livre de cuisine. Au contraire, il s'agit de démontrer que la richesse culinaire des plats d'un pays se révèle au travers son histoire.

La traduction des 70 recettes de cuisine est-allemandes s'accompagne de fait d'une insertion dans le contexte historique de l'époque de la Guerre froide. Expliqués à l'aide d'un petit paragraphe intitulé « Ingrédient historique de la recette » placé à côté des recettes revient sur les origines, les particularités les ingrédients typiques et les astuces du plat. C'est ainsi qu'à travers la gastronomie est-allemande apparaîtra une autre image de la

RDA que celle souvent terne et grise diffusée dans les médias. S'il est vrai que la sécurité de l'Etat a surveillé les citoyens, s'il est vrai que les habitants étaient privés de leur liberté de circulation, il est aussi vrai qu'ils ont fait naître une cuisine solidaire et collective qui ne saura qu'enrichir la cuisine de nos jours.

Même si l'État est-allemand a connu des périodes de pénurie et de manque, il serait dommage de le réduire à une « note de bas de page de l'histoire » comme le propose Stafan Heym. Ce serait méconnaître le destin de 17 millions d'Allemands de l'Est et se priver d'une gastronomie riche notamment en délicieux gâteaux et soupes. Souvent, il s'agit de recettes aujourd'hui oubliées et méconnues. Or des plats cultes comme le gâteau de Dresde *Eierschecke* et le *Dresdner Stollen*, le mijoté aux écrevisses de Leipzig ou le dessert préféré du président de RDA Walter Ulbricht, le *Schwedeneisbecher* sont

si savoureux et simples à faire que s'en abstenir serait un crime.

La cuisine est-allemande n'est pas une cuisine du manque. Au contraire, elle est riche et saine, équilibrée et créative et mérite d'être redécouverte. L'existence des deux États allemands entre 1949 et 1989 a fait naître deux identités allemandes temporairement divergentes, deux sociétés avec deux modes de fonctionnement et deux cuisines. Or la avec disparition officielle de la RDA en 1989, une grande partie de ses recettes a également disparue. La vue de l'Ouest, de ces produits et de ces plats a dominé. C'est pour cela que cet ouvrage ne présente pas seulement les recettes de cuisine, mais aussi un retour sur les produits utilisés, les origines des recettes et la façon typique de les préparer. C'est ce qui fait de « RDA – Recettes de cuisine de la République démocratique allemande » un témoin culinaire et historique de l'époque.

Il s'agit de relier la cuisine à l'histoire, la mémoire à l'identité et le tout au plaisir et la gourmandise. L'ouvrage se divise pour cela en trois parties, trois chapitres dont le second est le plus grand. Il est consacré à la présentation par le texte et l'image de 70 recettes culte de cuisine est-allemande. Le premier chapitre s'ouvre sur

l'insertion historique, les étapes grandes étapes de la RDA et de la RFA, un aperçu de l'évolution de la cuisine est-allemande, des lieux de mémoire et l'identité des Allemands de l'Est, les prix de certains produits est-allemands et l'opposition entre le vocabulaire en RDA et en RFA. Le deuxième chapitre s'attache aux recettes de cuisine proprement dites. Il présente à la fois les ingrédients culinaires et les ingrédients historiques. Il se divise en plusieurs sous-parties, dont les rubriques des recettes socialistes, des soupes, salades et petits plats, des spécialités régionales et des villes, des gâteaux et des tartes, des cocktails et du *fastfood*. Pour terminer, le troisième chapitre revient sous forme d'un dictionnaire de A à Z sur les noms de marque, les produits typiques et les pratiques culinaires de RDA.

On vous invite à un voyage culinaire et historique en compagnie de la créativité culinaire des Allemands de l'Est, de leurs fruits et légumes, leurs épices et leurs sauces, leurs poissons et viandes, leurs produits laitiers, leurs gâteaux et tartes, leur boulettes et pain noir et leur fameux cornichons *Spreewald*.

Bonne dégustation et *Guten Appetit* !

Carte de l'Allemagne en 1961 avec la RDA et la RFA et la frontière interallemande



Illustration de deux recettes cultes de la RDA et de la RFA

RDA

Schwedeneisbecher, coupe de glace suédoise

Dessert préféré de Walter Ulbricht,
premier président du Conseil d'Etat de la RDA



Ingrédients pour une coupe :

2 boules de glace à la vanille
2 càs de compote de pommes la
cannelle
Liqueur au jaune d'œuf

(ou de la sauce vanille)
Crème chantilly
Nappage de chocolat
Gaufrettes à la vanille

Disposer les boules de glace dans une coupe de glace. Étaler la compote de pomme. Verser la sauce vanille ou la liqueur, rajouter la crème chantilly et le nappage au chocolat. Servir avec les gaufrettes.

Ingrédient historique

La coupe de glace suédoise figure parmi les desserts les plus connus en RDA. Il a acquis un statut culte du fait qu'il s'agit du dessert préféré de Walter Ulbricht, le secrétaire général du S.E.D et le président du Conseil d'État de la RDA. C'est un des hommes politiques les plus influents de l'Allemagne de l'Est. Walter Ernst Paul Ulbricht est né le 30 juin 1893 à Leipzig et mort le premier aout 1973 à Döllensee. Il faisait partie du partie politique des communistes est-allemands. Il est succédé par Willi Stoph. L'origine du nom de la recette « coupe de glace des Suédois » remonte à l'année 1952. A l'époque, Walter

Ulbricht donne à son dessert préféré le nom *Schwedeneisbecher* en se référant aux yeux olympiques d'hiver d'Oslo durant la même année durant lesquels l'équipe ouest-allemande de hockey sur glace a été vaincue par les suédois avec un score de 7 contre 3. L'appellation est donc censée exprimer sa joie face à la défaite de la RFA. Par la suite, c'est aussi en 1952 que l'on retrouve le nom dans un café berlinois dans le quartier de Pankow qui l'inscrit pour la première fois sur une carte de menu. Aujourd'hui, on le retrouve de nouveau dans de nombreux restaurants des nouveaux länder.

RFA

Rôti de bœuf mariné

Plat principal préféré de Helmut Kohl,
chancelier de la RFA



Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de carottes

50 g de panais

50 g de céleri

125 ml de vinaigre

3 clous de girofle

Muscat, sel, poivre en graines

Thym, laurier

1 oignon

1,2 kg de viande de bœuf

1 estomac de porc

Huile

1 càf de sucre

200 ml de bouillon de bœuf

125 ml de vinaigre

30 g de raisins secs

30 g d'amandes hachées

100 g de pain d'épice

Eplucher, laver et couper les légumes en petits morceaux. Mettre dans une casserole avec $\frac{1}{2}$ litre d'eau et rajouter 125 ml de vinaigre, les graines de poivre, le muscat, le laurier et le thym. Cuire à feu doux pendant cinq minutes.

Arroser la viande avec le mélange et laisser mariner entre 2 et 3 jours. Puis, égoutter la viande, frotter l'extérieur avec du sel et du poivre, couper l'oignon en tranches et chauffer l'huile dans une cocotte. Mettre les oignons, la viande, le sucre et la farine dans l'huile.

Laisser prendre de la couleur puis verser 125 ml de vinaigre et le bouillon de bœuf. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure à feu doux. Sortir la viande et réserver au chaud. Passer la sauce dans une passoire, rajouter les raisins et les

amandes hachées, porter à ébullition et rajouter le pain d'épice coupé en petits morceaux. Servir avec des pommes de terre bouillies ou de la purée de pommes de terre et de la choucroute.

Ingrédient historique

Le rôti de bœuf mariné est le plat préféré du chancelier ouest-allemand Helmut Kohl (1982 – 1998). Dans les années 1980, il acquiert un statut culte et est connu dans toute l'Allemagne. Kohl est né en 1930 et c'est un homme politique à l'allure imposante qui est connu notamment pour son engagement pour les relations franco-allemandes comme en atteste la photo de lui et de François Mitterrand en 1984 à

Verdun. Lorsque Helmut Kohl reçoit des invités à la maison, qu'il s'agit d'hommes d'Etat ou d'amis, sa femme Hannelore Kohl prépare cette spécialité de la cuisine rhénane pour lui et les invités. Elle le sert de préférence avec de la purée de pommes de terre et de la choucroute. Elle conseille aussi de le manger le lendemain en coupant la viande en tranches et en les dorant à la poêle. Dans les années 1980, le plat acquiert un statut culte.