Юлениссе – добрый гном, он в курсе всех новогодних желаний

Юль и все, что с ним связано

— традиции —

Рождественские и новогодние праздники в Норвегии во многом похожи на наши: та же елка, игрушки, сладости и подарки. Но есть в этой северной стране и свои, совершенно уникальные обычаи, которые делают Норвегию не похожей ни на одну другую страну не только Европы, но и всего мира.

«Прыг, да скок,
Хоп-ля-ля,
Фа-ли-ра-ли-ра!
Надо весело встречать
Новый год! Ура!»

Это незатейливое пятистишие — куплет из норвежской традиционной рождественской песенки, повествующей о семействе мышат. Интересно, что несмотря на то, что «Мышиную песню» (Musevisa) в Норвегии знают все от мала до велика, появилась она относительно недавно (в следующем году ей исполнится всего-навсего 50 лет) и является отнюдь не народной: ее автор — поэт и музыкант Альф Прейсен. Его перу также принадлежит серия рассказов о миссис Пепперпот (в русском переводе — «Бабушка Чайная Ложка»), а также известная сказка, которая легла в основу чудесного советского мультфильма «Про козленка, который умел считать до десяти» (1968). Тот факт, что «Мышиная песня», хоть и народная по сути, является полноценным авторским произведением, роднит норвежцев с нами: ведь горячо любимая елочка, которой холодно зимой, тоже появилась благодаря таланту конкретных людей — Раисы Кудашевой и Леонида Бекмана, авторов слов и музыки.

Праздничная череда

Рождество в Норвегии Рождеством не называется: для этого есть отдельный термин — «юль» (jul), который обозначает целый период предрождественских, рождественских, новогодних и постновогодних празднеств. Охватывает юль без малого два месяца (примерно с середины ноября до середины января), а корнями уходит в дохристианскую эпоху, в которой Норвегия пребывала вплоть до XII столетия (целиком и полностью страна была «крещена» к 1150 году). Тогда, давным-давно, юль отождествлялся с окончанием полевых работ, сельскохозяйственных забот и началом ожидания весны. Норвежцы отмечали юль широко и щедро, а главным праздничным напитком было, конечно, не шампанское, а пиво — юлеэль, ну а тосты поднимались за языческих богов, в том числе за верховного бога Одина, одно из имен которого — Юлнир, как считают некоторые исследователи, и отразилось в названии праздника. Дохристианские правила предписывали фермерам устраивать пивные застолья как минимум с тремя друзьями (свидетельства об этом можно найти, в частности, в древних Законах Гулатинга), ну а если фермер жил в отдалении от других людей, то он все равно должен был сварить пива в достаточном количестве для большого праздника (и пить его в одиночестве или с семьей). Оговаривался в Законах и срок готовности напитка: к 1 ноября.

Как уже было сказано, норвежское Рождество юль охватывает достаточно продолжительный период, а потому неудивительно, что он разделен на несколько «фаз» (почти каждая из которых, впрочем, имеет аналоги в других европейских странах). Первая начинается в ноябре — это юлебурь, в переводе — «рождественский стол». Это период безудержного веселья и всевозможных гастрономических удовольствий. Описанное выше правило «фермерских застолий» в современных реалиях модифицировалось в светские вечеринки и корпоративные празднования. По статистике, именно в этот период норвежцы тратят больше всего денег: ведь стол должен буквально ломиться от угощений, а алкоголь разливаться морями и океанами. В древности для таких застолий осознанно готовили больше, чем гости могли съесть. Остатки раздавали нуждающимся или — в сельской местности — выставляли на улицу с тем, чтобы задобрить троллей и ниссе. Лесные человечки (а на самом деле звери и птицы) ночью лакомились яствами, а наутро старики по объедкам предсказывали, каким будет следующий год. Окончание совпадает, а иногда и перекрывает начало следующей фазы — адвента.

В Норвегии адвент мало чем отличается от адвента в других странах: это период открытия новогодних базаров, появления на главной городской площади украшенной елки, начала сезона распродаж в магазинах и прочих радостей. Маленьким норвежцам обычно в первый день адвента родители дарят специальный отсчитывающий дни до Рождества календарь, в котором каждая дата — маленькое окошечко с милым пустяковым подарком внутри (шоколадкой, конфетой, орешком).

Казалось бы: конец адвента — и вот оно, Рождество! Но нет: нетерпеливые норвежцы 23 декабря отмечают еще и так называемое маленькое Рождество. Этот день — последний шанс украсить рождественскую елку для тех, кто увлекся юлебурскими застольями, кроме того, 23 декабря родители часто дарят своим малышам небольшой подарок.

Канун Рождества также имеет в Норвегии свое название — юль-афтен. Друзья и коллеги на время забыты, а на первый план выходит семья, дом и, конечно, телевизор. Кстати, у норвежцев есть свое любимое рождественское кино, вроде нашей «Иронии судьбы, или С легким паром», которое из года в год транслируется по телевидению и неизменно собирает миллионы зрителей по всей стране вот уже несколько десятков лет. Вы удивитесь, но этот фильм — известный и у нас «Три орешка для Золушки», снятый в 1973 году чехословацким режиссером Вацлавом Ворличеком. Собственно Рождество норвежцы также встречают в кругу семьи, а 26 декабря отправляются в гости к близким друзьям или принимают их у себя.

Рождество и Новый год

Интересно, что в Рождество в Норвегии отдыхают не только люди, но и животные: охота в дни между Рождеством и Новым годом в стране запрещена (рыбачить, впрочем, можно). Этот период — ром-юль, также известен как julefred («Рождественский мир»). Если вам повезло и у вас есть знакомые норвежцы, которые пригласят вас на Рождество, то не удивляйтесь, если в один из дней после праздника на пороге дома вдруг появятся распевающие рождественские песни детки: что делать, вы, наверное, и сами знаете — благодаря западному кинематографу традиция угощать малышей конфетами и мандаринами хорошо известна во всем мире.

Собственно Новый год в Норвегии, как и во многих других европейских странах, — праздник не вполне семейный. Обычно дома накрывается богатый стол, а кроме членов семьи приглашаются друзья, соседи и просто хорошие знакомые. После полуночи все выходят на улицу пускать фейерверки и поздравлять знакомых и незнакомых с Новым годом. Godt nyttar!

Но не надо думать, что с наступлением Нового года норвежская сказка о Рождестве заканчивается, а гирлянды и шары отправляются на антресоли. Отнюдь: норвежцы веселятся почти до середины января, а то и дольше. Основные торжества в стране заканчиваются или на 13-й день после лютеранского (а также католического и протестантского) Богоявления, который совпадает с православным Рождеством, или на 20-й день, то есть 13 января, — день, известный в Норвегии, Швеции и Финляндии как день святого Кнута. История возникновения этой памятной даты связана с событиями XII века: тогда датский принц Кнут Левард был жестоко убит своим кузеном Магнусом Нильссоном, претендовавшим на престол. Преступление повлекло за собой гражданскую войну, вскоре после окончания которой убиенный принц был причислен к лику святых, а день его смерти стал его поминальным днем. Помимо религиозной подоплеки, 13 января несет и практический смысл: норвежцы выбрасывают елки. Правда, не все, потому как по традиции, избавиться от хвойного растения нужно до праздника Сретения, который в Норвегии приходится на 2 февраля.

Несмотря на то, что Норвегия у большинства из нас ассоциируется в первую очередь с рыбой и морепродуктами, сами норвежцы предпочитают мясо. Свидетельство тому — традиционный рождественский стол, который без преувеличения на 97% состоит из мясных блюд.

Наиболее распространенным рождественским кушаньем является жаркое из свинины, которое сервируют картофелем и квашеной капустой. Не менее любимы в Норвегии и ребрышки ягненка, рецептов приготовления которых превеликое множество: их вялят, варят, жарят, парят, коптят и сушат… Многие семьи предпочитают следовать общим западноевропейским традициям и готовят на Рождество индейку. Центральное же место на праздничном столе занимает лютефиск — блюдо из сушеной рыбы, вымоченной в особом растворе и затем обжаренной. Еще одно почитаемое рыбное блюдо на праздники — свежая треска. Кроме того, рождественский стол немыслим без ветчины, колбасок и свиного шницеля. На сладкое подают рисовый пудинг с вареньем, домашние бисквиты и печенье (самое-самое — перечное), миндальный торт Kransekake и, конечно, марципан. Как показывает многолетний опыт норвежцев в поглощении всего этого гастрономического разнообразия, лучший аккомпанемент к рождественскому столу — аквавит (картофельная водка с травами или специями), глег или юлеэль (рождественское пиво). Для детей родители обычно запасаются лимонадом Юлебрюс.

Если говорить о рождественских празднованиях в Норвегии в общем и целом, то они связаны в первую очередь со светом. Есть мнение, что связано это с нехваткой дневного света: зимой в Норвегии темнеет очень рано. Так или иначе, но во второй половине ноября по всей стране проходят церемонии зажжения рождественских огней и устраиваются великолепные пиротехнические шоу. О грандиозности события лучше всего свидетельствует прошлогоднее шоу в небольшой норвежской коммуне Согне, где в прошлом году в честь 200-летия принятия конституции и грядущего Рождества, был устроен масштабнейший фейерверк, который был внесен в Книгу рекордов Гиннесса (до 2014 года рекордным по количеству залпов был фейерверк в Дубае).

Сакральный свет

Однако, как ни крути, но Рождество — праздник религиозный, а потому многие как пред-, так и построждественские праздники имеют сакральный смысл. Так, как один из самых светлых праздников адвента — день святой Люсии. По общеевропейской легенде, Люсия была сицилианкой, которая спасала ранних христиан (дело было в IV веке) от преследователей. Девушка прятала их в подземных катакомбах, а чтобы освещать людям путь, надевала на голову венок из брусничных ветвей со свечами, а в руке несла факел. Есть и другие, альтернативные, легенды: одна из них гласит, что Люсия была дочерью богатого семейства и ходила из дома в дом с яствами, чтобы помочь неимущим; другая гласит, что Люсия была супругой рыбака, день и ночь ожидавшей его на краю скалы. Так или иначе, но сегодня святая Люсия особо почитается на Сицилии, а также в Северной Европе — в Швеции, Финляндии и Норвегии. Праздник отмечается 13 декабря главным образом в школах, больницах, церквях и других богоугодных заведениях. Главное действующее лицо — конечно же, сама Люсия, то есть девочка, наряженная в белоснежное платье и венок со свечами (не настоящими, конечно, а электрическими). Кстати, бытует версия, что образ нашей родной Снегурочки был списан со святой Люсии: в Северную Европу девушка в белом платье с красным поясом и в венке пришла из средневековой Германии, где в XVI веке возник запрет на культ святых, в том числе — на святого Николая (который, как известно, был прообразом Деда Мороза), с ним в опалу попала и святая Люсия.

Алина Богданова

Истинно норвежский вкус

— кухня —

У россиян норвежская кухня ассоциируется прежде всего с рыбой. И впрямь, норвежские семга (лосось) и сельдь необыкновенно вкусны и давно популярны во всем мире. Однако в Норвегии есть много интересных национальных блюд из других продуктов. А по потреблению молока страна занимает одно из первых мест на планете.

И все-таки царица норвежской кухни — рыба, а царица цариц — это селедка. Впрочем, в весьма необыкновенных видах. Например, перед тем как сельдь мариновать, норвежцы предварительно вымачивают ее в смеси воды с молоком в течение 12 часов, отчего она становится нежнейшей.

Сельдь, клиппфиск и лютефиск

Для хорошей закуски нет ничего лучше, чем «сельдь Осло»: небольшие рулетики из филе отварной селедки поливают белым сливочным соусом со специями. Еще одно специфическое норвежское блюдо — селедка в тесте: половинки свежей рыбы обмакивают в жидкое тесто и обжаривают во фритюре до золотистой корочки. В Норвегии говорят, что «истинный норвежец ест селедку двадцать один раз в неделю», и в этом есть историческая правда: издавна эту рыбу солили, мариновали, вялили, квасили. Кстати, и сегодня на завтрак в норвежских отелях подают по четыре-пять видов вкуснейшей селедки. Жители этой страны знают массу способов превратить обыкновенную селедку в изысканный деликатес, они готовят из нее паштеты и салаты, супы и горячие блюда, даже пироги.

Также необыкновенна популярны клиппфиск (террфиск) и лютефиск — соленo-сушеная рыба, главным образом треска, а также пикша и сайда. Этот ценный белковый продукт имеет очень длительный срок хранения. Лютефиск готовят следующим образом: сушеную рыбу замачивают в щелочном растворе на трое суток, потом вымачивают несколько дней в воде. В результате рыба приобретает нежную желеобразную консистенцию. Лютефиск жарят, запекают в духовке, варят и подают с гороховым пюре или отварным картофелем, с белым горчичным соусом и сыром из козьего молока.

Такая разная рыба

Рыбы в Норвегии много и кроме селедки: треска, лосось, камбала, палтус, форель, сардина, скумбрия. Всем известны, например, норвежский копченый лосось «реклакс» или «фискмилье» — рубленая печень трески с тресковой же икрой. А еще норвежцы любят рыбу с душком: «гравлакс» (вообще-то в современном понимании это просто маринованный лосось, но по традиционному рецепту куски лососины для «приготовления» закапывали в землю) и «ракфиск» (форель или голец, выдержанные в солевом растворе под прессом в течение двух-трех месяцев, могут называться «квашеными» — как наша капуста). Рыбу с острым запахом режут на ломтики, поливают сметаной и подают, посыпав тонкими колечками свежего лука. Ежегодно в Норвегии потребляется около 500 тонн этого продукта. Есть даже фестиваль «ракфиска» — на его родине, в городе Фагернес в долине Валдрес (Восточная Норвегия). В 2015 году он пройдет с 5 по 7 ноября и, как обычно, соберет тысячи любителей этого блюда.

Из рыбного (реже — мясного) фарша готовят и «клопс» — клецки или маленькие котлетки в молочно-крахмальном соусе. А еще типично норвежскими блюдами являются бергенская уха из свежевыловленного лосося и трески и рыбные щи — с фрикадельками из трески и молотых орехов.

Мясные деликатесы

Самое популярное мясо в национальной кухне — баранина. Истинным деликатесом считается «смалахуве» — зажаренная целиком баранья голова. Кроме того, по праздникам или для гостей готовят «форикол»: обжаренные куски баранины и тушеная капуста, вместе запеченные под коричневым мучным соусом. Еще в праздники готовят блюда из дичи с кисло-сладкими соусами и ягодами можжевельника: «рип» (снежная куропатка), печень косули, стейк из свежей оленины. А в будни довольствуются «мясом по-флотски» («шеманcбифф») — мясо, шпик, бульон, картофель и лук.

Мясные блюда обычно подаются с гарнирами из бобовых, капусты и каш. Но каши могут быть и центральным блюдом — даже на званых приемах и в меню высококлассных ресторанов (например, овсянка со сметаной). Сметану, кстати, повара и домохозяйки используют весьма активно — вместо пряностей для ароматизации и придания блюдам пикантности. Так сложилось еще с тех времен, когда в стране не было южных специй.

Молоко и хлеб

Среди других традиционных блюд норвежской кухни — говяжьи биточки «кьетболлер»; рулет из ветчины с сыром; суп-пюре из кольраби с белыми грибами, сливками и яичными желтками; тушенный в молоке морской гребешок с сельдереем и чесноком; капустный рулет; вареные креветки (reker); ореховый торт без муки с орехами и крекерной крошкой.

Огромную роль в жизни норвежцев играют молочные продукты: кефир, йогурты, сливочное масло, сыры. И тут, конечно, стоит упомянуть особый сорт норвежского сыра — коричневый мягкий брюнуст со сладковатым вкусом. Для приготовления брюнуста молоко, сливки и молочную сыворотку вместе кипятят несколько часов, пока не испарится вода. Во время этой процедуры сахар из молока превращается в карамель, что и придает сыру его особый цвет и вкус. Ломтики брюнуста едят с тостами или хрустящими хлебцами. Сыр также добавляют в соусы и фондю для аромата.

Когда-то любимым напитком нации была молочная сыворотка, разбавленная водой (blande), сегодня это молоко. Его пьют на завтрак, на обед, на ужин и просто так. Кстати, современный норвежский завтрак очень плотный и обязательно включает в себя местный козий сыр. А вот обед — скорее перекус, состоящий из смерребре — бутербродов с креветками, лососем, салатом и ростбифом. К слову, хлеб в Норвегии самый разный — пшеничный, ржаной, очень распространены жесткие хлебцы флатбре и лепешки с картофельной мукой лефсе. А белый хлеб в Норвегии называют «французским».

Если продолжить распорядок дня современного норвежца, то ужин — причем довольно ранний (в 17–18 часов) — основной и как бы последний прием пищи. «Как бы» — потому что некоторые (а если честно — большинство) после шести еще перекусывают: например, кофе с пирогом. Кофе — второй после молока любимый напиток норвежцев.

Есть, конечно, еще один чрезвычайно популярный напиток — это сидр. Кстати, в 150 км от Бергена, в районе Хардангерфьорда, растут знаменитые на всю страну фруктовые сады. Здесь находятся хозяйства по выращиванию яблок и переработке их в яблочный сидр. Существуют еще грушевые, сливовые и вишневые сидры. Надо сказать, что на российском рынке сидры представлены очень слабо.

Будьте здоровы!

Чтобы почувствовать истинно норвежский вкус, нужно попробовать «линье акевит» (Linje-akevitt). Akevitt означает «живая вода» (так во многих северных странах называют крепкий алкоголь, вариант — «аквавит»), а linje — экватор. Дело в том, что именно эту живую воду (а на самом деле — своеобразный местный самогон из картофеля с тмином) в дубовых бочках везут морским путем в Австралию и обратно. То есть напиток дважды пересекает экватор. В пути он впитывает аромат дерева, приобретает бархатный вкус и цвет янтаря. И только после этого разливается в бутылки и поступает в продажу. Вопреки российской логике, пьют «линье акевит» не охлажденным, а слегка подогретым. «Скол!» — это норвежский тост, он используется практически во всех случаях и означает «Будь здоров!».

Вера Кочеткова

BLANZ/WIKIPEDIA.ORG

Мясные продукты присутствуют на праздничном столе обязательно, особым деликатесом считается «смалахуве» – зажаренная целиком баранья голова

Тематические страницы отпечатаны в ООО «Типографский комплекс „Девиз“» 199178, Санкт-Петербург, В.О., 17 линия, д. 60, лит. А, помещение 4Н. Заказ № ТД-6248