



Весь мир занят подготовкой к самым волшебным и загадочным праздникам. Говорят, в эти дни животные разговаривают друг с другом на человеческом языке, растения превращаются в розмарин, а в реках течет масло и вино...

Рождество и Новый год — время, когда люди подводят итоги прошлому и строят планы на будущее. Чтоб все желания сбылись, нужно немного: соблюсти некоторые греющие душу традиции и совершить несложные обряды. По крайней мере, так делали наши предки и свято верили, что это действует.

Сегодня мы поговорим о рождественских традициях в Финляндии.

И праздник Рождества, и его название — «йоулу» (joulu) пришли в Финляндию из Швеции (jul). Празднование Рождества в Финляндии заменило в свое время языческий праздник конца урожайного года. Рождественский период начинается с кануна Рождества (24 декабря) и заканчивается днем Крещения (6 января). Из всех календарных праздников Рождество наиболее полно отражает семейную атмосферу. Его принято проводить в кругу семьи, с родными и близкими. В этот день семьи собираются вместе

и взрослые дети, живущие самостоятельно, стараются обязательно приехать на Рождество домой и встретить этот праздник вместе с родителями. Не принято ходить в гости. В противном случае, считается, что счастье тоже уйдет из дома.

Самое главное в Рождестве, как и в любом празднике, это время ожидания праздника, приготовления к нему. Города украшаются праздничными огнями, владельцы домов украшают свои участки. Проезжая по Финляндии в эти дни в темное время суток, и вы настраиваетесь на праздничный лад, отовсюду веет неповторимым ощущением приближающегося праздника.

20 ноября главная торговая улица Хельсинки Александеринкату официально объявляется «Рождественской улицей» Хельсинки. После официального объявления на Сенатской площади в 13.00 ее украшают красивыми гирляндами рождественских фонариков. Эти фонарики появились еще в 30-е годы прошлого века, и с тех пор

они освещают Александеринкату каждый год (естественно, на современном технологическом уровне).

Самый торжественный момент наступает в Сочельник. В Финляндии есть традиция, которой более 500 лет, — в Сочельник в древней столице страны городе Турку, когда часы в соборе бьют полдень, на площади провозглашается Рождественский мир. В Кафедральном соборе выступают епископы четырех конфессий с призывом к миру на всей Земле. Эта церемония транслируется по всей стране и большинство финнов смотрит ее по телевизору. Это считается официальным началом Рождества.

К вечеру всей семьей идут в церковь. Рождественская служба обычно начинается в 5 часов. Многие ставят зажженные свечи на могилах родных и друзей. В канун Рождества финское кладбище представляет собой незабываемое зрелище — в темноте, среди снега дрожат и переливаются огоньки сотен и тысяч свечей. В некоторых городах ветераны приходят на могилы павших товарищей. В Хельсинки военные и представители различных общественных организаций стоят в почетном карауле у могилы маршала Маннергейма. Исполняются церковные гимны. Для многих финнов это самый серьезный момент в празднике.

А в домах все уже давно готово к празднику — ароматная выпечка, вкусная еда и, естественно, рождественская елка. Обычно проводят Рождество у наряжено украшенной елки уходят корнями в язычество и связан с культами зелени. Еще в Древней Греции и Риме дома украшали зелеными ветками — символами жизненной силы. В Скандинавии этот обычай появился сравнительно недавно, сначала в городах, а затем лишь к концу XIX века — и в крестьянских домах. Традиция пришла из Европы, где впервые начали наряжать елку в XVI веке в Эльзасе. Среди украшений для дома и елки популярны фигурки различных животных из соломы. Популярны и «химмели»

(himmeli) — висячие геометрические украшения из соломы. Изготовление этих фигурок — дело кропотливое. Солома специально размягчается в сауне, затем из нее плетут треугольники, квадраты и восьмиугольники, а потом все это связывается вместе, чтобы получилась большая объемная фигура.

Сауна — существенная часть финской жизни и важный элемент финского Рождества. Еще в начале нынешнего столетия все финны в канун Рождества должны были обязательно посетить сауну. И сейчас человек, оказавшийся в рождественскую ночь в финской деревне, увидит дым над крышами почти всех саун. После посещения сауны остаются позади все рождественские хлопоты и можно начинать праздник.

В Финляндии хорошая еда — неотъемлемый аспект Рождества. Рождественский стол здесь традиционен и консервативен. Главная рождественская еда подается вечером 24 декабря. На закуску принято подавать множество самых разных холодных блюд из рыбы: салаки, селедки, лосося, форели, сига, щуки. Рыба может быть соленой, копченой, маринованной — какой угодно, в зависимости от талантов и фантазии хозяйки.

Традиционным скандинавским деликатесом является липеакала (lipeäkala), более известная под именем лютефиск, который многие семьи привыкли есть только на Рождество. Это блюдо появилось еще в Средние века. История лютефиска восходит к викингам. Однажды, согласно легенде, викинги сожгли рыбацкую деревню, в том числе деревянные стеллажи, на которых сушилась треска. Возвратившиеся сельчане вылили воду на стеллажи, чтобы потушить огонь. В результате пепел и огонь превратились в щелочь. Позднее жители деревни были удивлены тому, что прежде сушеная рыба стала выглядеть, как свежая. Они промыли рыбу в воде и отварили ее. История повествует, что один крестьянин отважился попробовать рыбу и заявил:



«Не плохо!» Традиционно лютефиск готовят из сушеной трески. В Финляндии используется, в основном, мольва или сайда. Вяленая рыба вымачивается в щелочном растворе до такой степени, что филе может разрезать серебряную утварь. В принципе, щелок — это промышленный химикат, который применяется для прочистки труб, уничтожения сорняков, выжигания рогов у коров и так далее, но некоторые утверждают, что лютефиск вполне съедобен. Квинтэссенция рецепта: вяленая рыба вымачивается 5–6 дней в едкой щелочи, за счет чего приобретает мягкую, желеобразную консистенцию.

В качестве реагента можно использовать поташ, полученный из березовой золы, что дает более мягкий вкус. Рыбу подают в вареном виде под белым соусом с перцем и с вареным картофелем.

Обязательным атрибутом финского Рождества является традиционный салат «росолли» (rosolli). Это тот же винегрет, только заправлен он взбитыми сливками, а не маслом. Главное блюдо — окорок, выдержанный в рассоле, затем запеченный в духовке, с румяной корочкой из горчицы и сухарей.

На десерт в этот день принято есть вязкую рисовую кашу, причем с секретом. Тому, в чьей тарелке окажется один-единственный миндальный орешек, весь год будет везти абсолютно во всем. Кроме этого, на десерт

готовят печенье из очень пряного теста, сладкие булочки и всяческие кулинарные фантазии на тему чернослива. А запивают это изобилие теплым напитком из сока и красного вина «гльгги» (glögi), который обычно подается с миндалем и изюмом. В рождественский кофе часто добавляют корицу, да и вообще, в Рождество дом наполняют запахами корицы, гвоздики, кардамона.

Раньше в рождественские праздники, которые продлились до Крещения 6 января, принято было съедать все, что было вкусного в доме, а после праздников возвращались к простой пище. И ни в коем случае нельзя забывать о домовых и троллях, иначе они могут отомстить и нанести вред хозяйству. Но если же их задобрить, они обеспечат нормальную жизнь семьи, здоровье людей и животных, плодородие и даже принесут подарки.

25 декабря, день Рождества, который во многих странах является высшей точкой праздничного сезона, в Финляндии проходит тихо и спокойно. Люди традиционно посвящают этот день благочестивым размышлениям, молитвам и выходят из дома только в церковь. Шум, веселье и фейерверки остаются на скорый праздник встречи Нового года.

Эльвира Нури

