

Рождественские кулинарные традиции народов мира

Традиции имеют над нами большую власть. Сколь бы открытой ни была информация о мире и других странах, когда дело касается кулинарии, все мы остаемся консерваторами. Особенно традиционность заметна во время праздников, когда блюда на наших столах превращаются из простой еды в символы торжества. Например, мы можем много иронизировать по поводу новогоднего оливье, однако при приближении 31 декабря руки сами тянутся к банкам с горошком.

Нужно сказать, мы не одиноки в своей приверженности традициям. Давайте посмотрим, какие блюда давно стали символами Рождества и Нового года для других народов.

Начнем издалека. С [Японии](#), например. Там в канун Нового года варят... лапшу!



На вкус она совершенно обыкновенная, а вот размер... В общем, японцы верят: чем длиннее будет лапша, тем больший достаток ждет семью в новом году. Также длина лапши символизирует долголетие, поэтому есть ее нужно именно целиком, что выглядит порой довольно забавно.

Рыба как символ благополучия

В [Китае](#) и Новый год свой — весной, — и традиции его особенные. Главным блюдом праздника там является рыба, приготовленная целиком. Такая рыба считается символом крепких семейных уз и приносит удачу. Предупреждаем вопрос: да, съедают рыбу тоже целиком.

В [Европе](#) рыба тоже уже много веков является традиционным блюдом для Рождества. Например, в католической [Италии](#) жители в канун светлого праздника блюдут пост и не едят мясных блюд. Но разве кулинарные гедонисты итальянцы могли оставить себя без вкусной еды? Никогда! Вместо мясных блюд они придумали рыбные, не менее вкусные. Например, окунь, приготовленный на пару, является любимым предрождественским лакомством на Апеннинском полуострове.

С кусочка сочной сельди традиционно начинают Новый год немцы и норвежцы. Считается, что чем пранее будет кусочек, тем успешнее будет наступивший год.



В [Дании](#) же на праздничном столе обязательно присутствует вареная треска. И пусть это блюдо обыденное — датчане ни за что от него не откажутся. Ведь треска — это символ благополучия их страны.

Однако больше всех удивляют чехи. Причем даже не сразу так скажешь, чем больше удивляют — находчивостью или приверженностью традициям. Дело в том, что у них издавна

хорошей приметой считалось присутствие на праздничном столе карпа. Обычно это вкуснейший жареный карп, который подается с не менее вкусным картофельным салатом. Карпы в Чехии перед Рождеством специально выращиваются в прудах и потом продаются просто на улицах, как и рождественские елки. Сегодня многие чехи, которым претит убивать карпа ради традиции, придумали следующее. Они покупают карпа, приносят его домой и выпускают в специальную посуду. В этой посуде рыба водружается на стол во время Сочельника, тем самым принося в дом финансовое благополучие, а утром 25 декабря карп отправляется обратно в пруд, целый и невредимый.

Птицы счастья, бобы удачи



В отличие от американских индеек, чье время — День благодарения, английские должны печалиться именно в Рождество. Фаршированная овощами, печенью с грибами или орехами с изюмом индейка является царицей рождественского стола в Англии. Индейки на Рождество страдают также в [Греции](#) и Ирландии.

А вот в [Австрии](#) и [Венгрии](#) считается, что на праздничном столе не должно быть мяса птицы, иначе удача «улетит». Поэтому там во время Рождества отдают предпочтение мясным деликатесам.

Еще в Англии на рождественский стол торжественно помещается горящий пудинг. И горит он в самом прямом смысле слова пламенем, так как обильно облит ромом. Делают его обычно из смеси хлебных крошек, муки, изюма, яиц и... сала, приправленного специями. Этот не совсем обычный пудинг называется «плумпудинг», и Рождество без него как наш Новый год без оливье.

В Голландии тоже любят и треску, и селедку, и выпечку, но рождественский стол в этой стране невозможно представить без соленых бобов. Сытная и вкусная еда отлично подходит для холодного времени года. Обычно такие бобы запивают свежим пивом из местных пивоварен. Предупреждаем только о том, что голландские бобы — довольно тяжелое для желудка кушанье.

Десерты со смыслом

В [Румынии](#) и Болгарии принято на рождественский стол подавать домашние пироги «с сюрпризом». Что будет этим сюрпризом, выбирает сама хозяйка. Это может быть монетка, орех, кусочек острого перца. И тот счастливчик, которому достанется сюрприз, считается поймавшим за хвост птицу удачи, хотя сами сюрпризы приятными назвать сложно.

В [Чехии](#) поддерживают традиции рождественской выпечки — на праздничном столе обязательно должен быть традиционный чешский штрудель (слоеное тесто с яблоками в рулете). При этом каждая хозяйка тщательно оберегает рецепт собственного штруделя, поэтому они всегда разные и очень вкусные. И о том, как их готовить, вам никто просто так не расскажет: секрет!



Традиционным блюдом на рождественском столе во [Франции](#) является десерт «Буш де Нозель» («Рождественское полено»), представляющий собой бисквитный рулет, политый шоколадом и украшенный сахарными фигурками. «Рождественское полено» также приносит в дом счастье.

В Провансе к приманиванию счастья подходят еще более основательно: на рождественский стол одновременно выставляют ровно 13 различных десертов. Похоже, в Провансе живет наибольшее количество сладкоежек в мире.



И раз уж мы заговорили о рождественских обычаях, почему бы нам не вспомнить об одном из традиционных блюд русской кухни — о сочиве. Как известно, перед православным Рождеством следует один из самых строгих постов, поэтому праздничный стол кажется царским пиршеством, и к выбору блюд следует подходить аккуратно. Сочиво, или кутья, представляет собой сладкую кашу. Эта каша просто источник жизненных сил, ведь она состоит из злаков, фруктов, ягод и меда. Натуральное и сытное сочиво является лучшим блюдом для постепенного выхода из поста, к тому же это очень вкусно. Один из рецептов сочива вы можете использовать на своей кухне.

Для приготовления сочива понадобится:

- 200 граммов зерен пшеницы,
- 150 граммов мака,
- 50 граммов изюма,
- 30 граммов орехов,
- фрукты или ягоды (можно варенье),
- мед,

- сахар,
- полстакана сливок.

Пшеницу тщательно промываем, заливаем горячей водой так, чтобы все зерна были ниже уровня воды, и ставим на медленный огонь (можно поставить в горшочке в духовку). Варим крупу до полного размягчения, при необходимости воду доливаем. Предварительно размоченный в воде мак растираем в порошок и добавляем к нему сахар, мед, варенье, орехи, изюм и ягоды по вкусу. Все это заливаем сливками, молоком или просто кипяченой водой, смешиваем с вареной пшеницей и выкладываем в керамическую посуду. На стол сочиво подается охлажденным.



Если начать рождественский ужин с ложки сочива, то, согласно поверью, человека ждет благополучие и удача во всем.

Вкусного вам Рождества!