

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Новый год – история праздника, традиции, факты

ИСТОРИЯ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА И РОЖДЕСТВА



На Руси в X – XV веках начало Нового года отсчитывали с 1 марта. В XV веке Новый год был перенесен на 1 сентября, а в 1699 году Петр I издал указ, согласно которому началом года стали считать 1 января. Указ гласил: «Поелику в России считают Новый год по-разному, с сего числа перестать дурить головы людям и считать Новый год повсеместно с первого января. А в знак доброго начинания и веселья поздравить друг друга с Новым годом, желая в делах благополучия и в семье благоденствия. В честь Нового года учинять украшения из елей, детей забавлять на санках катать с гор. А взрослым людям пьянства и мордобоя не учинять – на то других дней хватает». Издавна на Руси существовала традиция 1 января надевать все самое лучшее и в продолжение дня несколько раз переодеваться.

В Древнем Египте Новый год праздновался в середине осени во время разлива реки Нил. Разлив Нила был связан с плодородием земли. Только после разлива это величайшей реки безжизненная пустыня превращалась в цветущий сад. В канун Нового года египтяне ставили статуи своих богов в лодку и пускали по течению. Лодка плыла по Нилу месяц, сопровождаемая пением, танцами и весельем жителей. Затем богов возвращали обратно в храмы.

В Древнем Вавилоне Новый год встречали весной. На время праздника царь по-

кидал город. В его отсутствие народ гулял и веселился. Спустя несколько дней царь и его свита торжественно возвращались в город, а горожане – к работе.

В Древнем Риме Новый год праздновали в начале марта до тех пор, пока Юлий Цезарь не ввел новый календарь (сейчас его называют юлианским). После этого первым днем Нового года стали считать первый день января. Свое название январь получил в честь римского бога двуликого Януса. Одно лицо Януса было обращено назад к прошлому году, другое – вперед к Новому году. В новогодний праздник римляне украшали дома и дарили друг другу подарки и монеты с изображением двуликого Януса. Празднования продолжались несколько дней. В это время рабы и их хозяева ели, пили и веселились вместе. Римляне преподносили подарки своему императору. Начинание было добровольным, но со временем стало обязательным. Императоры требовали богатых подношений к Новому году.

В далеком прошлом персы на Новый год дарили друг другу яйца. Это символизировало продолжение рода.

Кельты, жители Галлии, встречали Новый год в конце октября. Традиционно кельты украшали свои дома омелой, чтобы изгнать призраков. Считалось, что именно в Новый год души умерших возвращаются на землю. Кельты унаследовали некоторые римские традиции, в том числе требование новогодних подношений от подданных. На Новый год обычно дарили украшения и золото. В Новый год мужья давали женам деньги на булавки и другие безделушки.



ТРАДИЦИИ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Что едят и пьют в Новый год в разных странах

Великобритания: индейку под соусом из крыжовника, пудинг и бренди.

Франция: устриц, паштет из гусиной печени, индейку в белом вине, шампанское и сыры.

Германия: в сочельник – карпа или сельдь, на Рождество – жареного гуся.

Нидерланды: кролика, оленину или дичь. Бельгия: телячью колбасу с трюфелями, мясо вепря, традиционный торт, вино.

Люксембург: кровяную колбасу, яблоки, местное игристое вино.

Дания: утку или гуся, фаршированного фруктами, рисовый пудинг, посыпанный корицей.

Ирландия: индейку или окорок.

Испания: жареного барашка, моллюсков, индейку, молочного поросенка, херес.

Португалия: сушеную соленую треску, очень сладкий портвейн.

Греция: индейку в вине.

Италия: паровую треску или окуня с белым вином.

Япония: новогодние холодные закуски «о-сечи-риори», которые состоят из приносящей счастье холодной фасоли с рисом, рисовых пирожных, маринованных и свежих овощей.

Каждое блюдо на новогоднем и рождественском столе наделено в разных странах, у разных народов своим особым смыслом и значением.

Во Франции праздник не праздник, если за новогодним столом нет традиционной жареной индейки.

А вот на праздничных столах Австрии, Венгрии и Югославии никогда не бывает птицы – гусей, уток, кур, индюшек. В этих странах считают, что птицу есть в этот вечер нельзя, улетит счастье.

В Румынии, Австралии, Болгарии пекут новогодние пироги, причем не простые, а с сюрпризами: кому достанется запеченная начинка монетка, орешек, стручок перца, тому улыбнется удача.

В Польше на новогоднем столе можно насчитать ровно двенадцать блюд. И не одного мясного! Грибной суп или борщ, каша ячменная с черносливом, клецки с маслом, на сладкое шоколадный торт. Обязательное блюдо – рыба. Она во многих странах считается символом семейного счастья и благополучия.

Сходный набор блюд присутствует на новогодних столах хозяек Чехии и Словакии. Правда, кашу они предпочитают перловую, и обязательен струдель – слоеный рулет с яблоками, предмет гордости каждой хорошей хозяйки.

В Германии на Новый год обязательно подают ярко раскрашенное блюдо с яблоками, орехами, изюмом и пирогами. Символика здесь такая: яблоко – плод познания добра и зла, орехи с их твердой скорлупой и вкусной сердцевинкой символизируют тайны и трудности жизни. В Германии говорят: «Бог дал орех, а человек должен расколоть его».

Во многих странах – Испании, Португалии, на Кубе символом изобилия и счастливого семейного очага издревле считают виноградную лозу. Поэтому жители этих стран с боем часов в полночь съедают двенадцать виноградин – по числу ударов часов. С каждой виноградиной загадывают желание – двенадцать заветных желаний на каждый месяц в году.

В Италии также принято подавать к новогоднему столу виноград, орехи, чечевицу как символ и залог долголетия, здоровья и благополучия.

В Англии традиционной рождественской едой считается пудинг и фаршированная индейка с овощным гарниром.

Пудинг готовят из хлебных крошек, муки, сала, изюма, яиц и различных пряностей. Перед подачей пудинг обливают ромом, поджигают и пылающим ставят на стол.

В Америке традиционным блюдом также считается фаршированная индейка. Индейку нашпиговывают всем, что завалилось в холодильнике: хлебом, сыром, черносливом, чесноком, фасолью, грибами, яблоками, капустой.

В Голландии одним из главных национальных новогодних блюд являются соленые бобы. Это очень тяжелая для желудка пища, облегчить которую невозможно ни водкой, ни красным вином.

В Камбодже новогодний стол ставят возле окна и подают самые любимые в семье сладости.

У жителей Тибета существует милый новогодний обычай. Хозяйки пекут горы пирожков с самыми разнообразными начинками и одаривают ими всех знакомых и незнакомых людей. Чем больше раздашь, тем богаче будешь!

В Японии на Новый год готовят блюда из продуктов, которые, по преданиям, приносят счастье. Морская капуста дает радость, жареные каштаны – успех в делах, горох и бобы – здоровье, вареная рыба – спокойствие и бодрость духа, икра сельди – счастливую семью и множество детей. Новогодняя трапеза в японских семьях проходит тихо и чинно без шумных бесед и застольных песен. Ничто не должно отвлекать от мыслей о том, что ждет каждого в наступающем году.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ПРО НОВЫЙ ГОД

А вы знали, что русскому Новому году уже триста лет!? Этот факт можно выявить из указа русского царя Петра I о том, что с 1700 года годы считать от Рождества Христова, а Новый год отмечать 1 января. В этом же указе говорилось: «По знатным и проезжим улицам у ворот и домов учинить некоторые украшения из древ и ветвей сосновых, еловых и можжевеловых ...» А это означает, что и русской новогодней елке тоже триста лет!

Каждый понимает, что нынешние зимние праздники сильно отличаются от Петровского времени, но все же у нас сохранились некоторые языческие обряды и традиции. Вот, например, известное рождественское полено. Считается, что еще древние викинги принесли этот обряд в Англию. На Рождество они спиливали огромное дерево, и весь год оно вылеживалось – сохло. И только на следующее Рождество его приносили в дом, и оно горело в очаге долго-долго. Если же гасло, не прогорев до пепла, хозяева ожидали беды.

Конечно, все мы знаем самую новогоднюю песенку, ведь так? Правильно, естественно, это «В лесу родилась елочка». А вы знаете, кто ее автор? Ее звали Раиса Адамовна Кудашева. Учительница, библиокарьер и поэт, она написала множество стихов-песенок, сочиняла и сказки. Но только написанная в 1903 году и положенная на музыку композитором-любителем Л. Бекманом (который решил сочинить песенку для своей дочки) «В лесу родилась елочка» стала неотъемлемой частью русского детства, праздника, ожидания чуда. «И много-много радости детишкам принесла...»

В Великобритании украшением стола является рождественский пирог. По старинному рецепту он должен быть начинен следующими предметами, которые якобы предсказывают судьбу на ближайший год:

кольцо – к свадьбе, монетка – к богатству, маленькая подковка – к удаче.

В Великобритании принято украшать ветками остролистника и омелы белой. По обычаю раз в году, в канун Рождества, у мужчин есть право поцеловать любую девушку, остановившуюся под украшением из этого растения. Случается это не часто, и чтобы не терять времени зря, один человек решил украсить ветками омелы зеркало, чтобы можно было целовать всех девушек, остановившихся полюбоваться на себя.

В противоположность лютеранам, которые не соблюдают пост, католики Литвы накануне Рождества едят только постную пищу. Их Рождественский стол состоит из кусочка (кутья), салатов, блюд из рыбы и других постных кушаний, не содержащих мясной пищи. Только на следующий день, в само Рождество после семейного посещения костела разрешается отведать жареного гуся.

Блюда, приготовленные из птицы (гуся или индейки), являются традиционным кушаньем Рождественского стола в Германии и Англии. В Англии обязательно пода-



ется к столу праздничный пудинг, украшенный веточками ели. В западных странах главным украшением праздничного Рождественского стола всегда была небольшая нарядно украшенная елочка.

Когда Джеймс Белуши еще не был известным актером, он подрабатывал в своем городке Санта Клаусом. Однажды у него отобрали водительские права, но он решил развести оставшиеся подарки по адресатам, понадеявшись на удачу. Конечно, его остановили на первом же перекрестке, обыскали, надели наручники (езда без водительских прав за границей считается тяжким преступлением), стали зачитывать права.

Дети, проходившие мимо, с ужасом взирали на происходящее и, заливаясь слезами, кричали: «Санта Клауса арестовывают!»

Писатель О'Генри стал известным именно благодаря Рождеству. Тогда он носил имя Вильям Сидней Портер, точнее имя он тогда не носил, а имел номер 34 627 и был заключенным одной из американских тюрем. На свободе у него осталась дочка, которой он очень хотел подарить что-нибудь на Рождество. Денег, естественно, у заключенного не было, и он решил испытать судьбу. Он написал рассказ и отправил его в один из журналов. И Чудо не заставило себя долго ждать – рассказ был опубликован в рождественском номере, а человек, написавший его и подписавшийся О. Генри (это первое имя, которое пришло ему в голову), получил гонорар, а впоследствии и известность. Ну а маленькая дочка, конечно, не осталась в то Рождество без подарка.

Невзирая на различия у всех христианских народов мира, Рождество представляет собой радостный и светлый праздник, что соответственно налагает отпечаток на Рождественский праздничный стол.

У разных народов мира Рождественский стол отличается своими особенностями. Так, например, в протестантской лютеранской Дании главным блюдом Рождественского стола является жареный гусь с яблоками, а также сладкая рисовая каша с добавлением изюма и корицы. По обычаю кастрюлю с кашей оставляют открытой на всю Рождественскую ночь для того, чтобы гномы могли полакомиться Рождественским кушаньем и не вредили хозяевам дома в течение всего будущего года.

В Великобритании принято украшать ветками остролистника и омелы белой. По обычаю раз в году, в канун Рождества, у мужчин есть право поцеловать любую девушку, остановившуюся под украшением из этого растения. Случается это не часто, и чтобы не терять времени зря, один человек решил украсить ветками омелы зеркало, чтобы можно было целовать всех девушек, остановившихся полюбоваться на себя.

В противоположность лютеранам, которые не соблюдают пост, католики Литвы накануне Рождества едят только постную пищу. Их Рождественский стол состоит из кусочка (кутья), салатов, блюд из рыбы и других постных кушаний, не содержащих мясной пищи. Только на следующий день, в само Рождество после семейного посещения костела разрешается отведать жареного гуся.

Блюда, приготовленные из птицы (гуся или индейки), являются традиционным кушаньем Рождественского стола в Германии и Англии. В Англии обязательно пода-

