

# РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ

Христиан всего мира светлый праздник Рождества Христова имеет теплый, трогательный характер, и является красивым семейным праздником, пронизанным атмосферой всеобщего согласия и любви.

В этот день в доме царит мир, дружба, покой и радость. С праздничным настроением люди встречают светлый праздник Рождества Христова. Как правило, за Рождественским столом собирается вся семья. В Рождественский сочельник (на Украине называется Свят вечер) садились за стол после появления на небе первой звезды. Этот обычай связан с Вифлеемской звездой, воссиявшей над пещерой, в которой родился Спаситель мира, Иисус Христос. В честь Вифлеемской звезды верхушку новогодней елки стали украшать звездой после того, когда обычай праздновать Новый год с елками пришел в Россию из Германии при Петре I.

Согласно старинному обычаю, стол посыпался сеном в память о вертеле и яслях, а затем уже покрывался белоснежной скатертью. В России в центре стола ставилось блюдо с сочивом. Традиционно сочиво приготавливалось из 1 стакана зерен пшеницы, 100 грамм мака, 100 грамм ядер грецких орехов и 2 столовых ложек меда с добавлением сахара по вкусу. Обычно очищенные зерна варили на воде и делали рассыпчатую постную жидкую кашу, к которой добавляли ядра грецкого ореха и мед. Сочиво также делали из риса с изюмом и медом.

На Украине в состав блюд праздничного Рождественского стола в сочельник обязательно входят кутья и взвар. Кутья это главное традиционное блюдо сочельника. О ней впервые упоминается в начале XII века в летописи "Повесть временных лет". В старину кутью готовили чаще из пшеницы, реже из ячменя. Зерна толкли в ступке, но так чтобы не раздробить их, а только содрать с них шелуху. В более позднее время кутью стали делать из риса. Первоначально кутью готовили с медом или сытой (разведенным медом). В поздние времена в кутью стали добавлять маковое молоко (запаренный и растертый мак), изюм, а также измельченные орехи и сахарный сироп.

Продукты, из которых готовилась кутья, имеют символическое значение. Зерно является символом воскресшей жизни. Мед считается символом здоровья и благополучного быта (сладкой жизни). А мак символизирует достаток в семье. Считают, что чем богаче (то есть вкуснее и сытнее) кутья, тем лучше будет урожай и выше достаток в семье. Исходя из этих соображений на Украине в канун Рождества (в Свят вечер) кутью называли богатой и делали её очень вкусной. В России ужин в сочельник был более скромным. На Украине именно с кутьи и начинали трапезу в Свят вечер. Обязательно присутствовал на Рождественской трапезе взвар, который приготавливали из сушеных ягод и фруктов, сваренных в воде и подслащенных медом или сахаром. 7 января к праздничному Рождественскому столу подавались блины, рыбные блюда, заливное, студень из свинных и говяжьих ножек, свиная домашняя колбаса, жаркое, колядки, медовые пряники, ломанцы с маком и медом, торт, кекс Рождественский, пряники, коврижки, печенье, пирожные. Напитки подавались согласно вкусам и достатку.

Молодежь собиралась в группы, наряжалась в маски и костюмы и ходила по домам колядовать. Колядующие носили с собой изображение Вифлеемской звезды и макетик вертепа (пещеры), где родился Иисус Христос, и пели колядки. Колядки представляли собой праздничные песни, приговорки с пожеланием счастья и благополучия семьям, а также молитвенные песнопения, в которых прославлялся Иисус Христос. Колядующих принято одаривать не только деньгами, но чаще всего вкусной снедью типа коржей со сладкой начинкой, конфетами, печеньем, пирожными и пряниками. В день Рождества 7 января снималось ограничение на скоромную пищу и Рождественский стол состоял из вкусных и праздничных блюд.

В дни сочельников - Рождественского и Крещенского - принято есть сочиво (отсюда и само название этого вечера).

Есть сочиво, как считается, принято в подражание посту Даниила и трех отроков, вспоминаемых перед самим праздником Рождества Христова, которые питались от семян земных, чтобы не оскверниться от языческой трапезы (Дан. 1, 8), и согласно со словами Евангелия:

«Царство Небесное подобно зерну горчицы, которое человек взял и посеял на поле



своим, которое, хотя меньше всех семян, но, когда вырастет, бывает больше всех злаков и становится деревом, так что прилетают птицы небесные и укрываются в ветвях его» (Мф. 13, 31-36).

По законам православной церкви в Рождественский и Крещенский сочельники трапеза предписана всего один раз - после Божественной Литургии. На трапезе правилами церкви постановлено вкушать пищу "с елеем. Сыра же и подобных ему, и рыб, и никакоже дерзнем ясти", то есть, можно есть постную пищу с маслом, но не сыр и рыбу. Главными блюдами на столе в сочельники бывают сочиво и кутья.

Готовятся они следующим образом:

## СОЧИВО

1,5 стаканов зерен пшеницы, 150 г мака, 150 г очищенных грецких орехов, 5 столовых ложек меда

Очистить зерна пшеницы, отделить от них оболочку и сварить на воде из них жидкую кашу. Подсластить по вкусу.

Растереть в ступке мак, тщательно перемешать маковую кашу с медом и добавить в охлажденную кашу.

## КУТЯ

250 грамм риса, 100 грамм изюма, 100 грамм меда

Рис перебрать и промыть, залить 1 1/2 стаканами кипятка, и варить в кастрюльке с плотно закрытой крышкой 3 минуты на сильном огне, 6 минут - на среднем и 3 - на слабом. Затем еще минут 15 не открывать крышку, чтобы дать рису развариться.

Добавить в кашу уже сваренный изюм и подсластить медом.

## КОЛИВО (кутья)

250 грамм зерен пшеницы, 150 грамм изюма, 150 грамм инжира, 100 грамм меда

В сваренные на воде очищенные от оболочек зерна пшеницы добавить сваренные отдельно перебранные и промытые изюм и инжир, подсластить медом и все перемешать.

## ВЗВАР

От обычного компота взвар отличается более высокой концентрацией. 1 килограмм сухофруктов, 300 грамм сахара

Промытые сухофрукты сложить в кастрюлю добавить сахар, залить водой на 2 - 3 сантиметра выше слоя сухофруктов, довести до кипения и под закрытой крышкой на медленном огне варить до готовности.

Подают на стол и горячим, и холодным.

## ПОСТНОЕ МОЛОКО

200 грамм любых орехов, 3 стакана кипяченой воды, сахар по вкусу

Истолочь орехи в ступке, постепенно добавляя воду, затем процедить через марлю и до суха отжать размельченные орехи. Добавить сахар по вкусу.

## РОЖДЕСТВО

На Рождество устраивают праздничный стол, на котором должно быть непременно 12 блюд. 12 - вообще число священное, именно 12 дней тянутся святки, святые дни, освященные великими событиями Рождества Христова.

Во время святки мясо, по правилам право-

славной церкви, можно есть каждый день. 18 января - Крещенский сочельник, день постный.

Начиная с 19 января - праздника Крещения Господа - мясо дозволяется есть в любой день недели, кроме среды и пятницы, ибо Спаситель претерпел особые мучения - в среду был предан на мучения, а в пятницу - распят на кресте.

На праздник готовили сочиво, кутью, блины, студень, заливную рыбу, окорок, буженину, бараний бок с кашей, домашнюю колбасу, жареного поросенка, поросенка, фаршированного гречневой кашей, гуся или утку с антоновскими яблоками, утку с капустой, пироги и пряники.

В "Домострое" есть следующие указания касательно еды в праздничные дни: "В Великий мясоед после Рождества Христова к столу подают: лебедей да потрох лебяжий, жареных гусей, тетеревов, куропаток, рябчиков, поросят на вертеле, баранину заливную, баранину запеченную, поросят заливных, поросчат потрох, бульоны куриные, солонину с чесноком и с пряностями, лосину ... кур с вертелов, гусиные потроха, говядину вяленую да свинину, ветчину, колбасы, желудки, гусей вяленых, вяленых кур".

При взгляде на праздничный рождественский стол поражает обилие мясных блюд, и в этом нет ничего случайного - именно к Рождеству Христову приурочивали убой скота.

## СТУДЕНЬ

3 килограммовая бульонка (говядина), 1 свиная ножка, большая луковица, специи

Мясо промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа.

Слить воду, промыть мясо еще раз, сложить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь.

После того как вода закипит, посолить (бульон должен быть слегка солоноватым), снять пену и оставить мясо вариться под крышкой на медленном огне 6 часов. В результате мясо должно отходить от костей, а бульон будет иметь золотистый цвет и клейкообразную консистенцию.

Вытащить мясо, отделить его от костей и порезать на мелкие кусочки. На дно лотка или блюда положить мелко нарезанный чеснок и уложить на него мясо, чтобы оно не давало чесноку всплыть. Все это залить процеженным бульоном.

Дать остыть, а затем поместить в холодильник.

Подавать к столу с хреном или горчицей.

## ЗАЛИВНАЯ РЫБА

2 кг свежей рыбы, 2 литра воды, 2 луковицы, приправы

Рыбу почистить, отрезать голову, хвост, плавники, разрезать на куски.

Головы и хвосты положить в кастрюлю, положить пару горошинок черного перца, лавровый лист, несколько морковок, лук, залить водой, посолить и поставить варить на 30 минут, снимая время от времени пену.

Головы и хвосты вынуть из бульона, опустить в него куски рыбы и варить их на медленном огне до готовности минут 10 - 15.

Вынуть из бульона рыбу шумовкой, положить их в форму (специальный лоток).

Красиво выложить между кусками рыбы нарезанные кружки вареных яиц, звездочки вареной моркови, ломтики лимона. Процедить

бульон и залить им рыбу. Дать застыть и остынуть, а затем поставить в холодильник. Подавать с хреном.

## ОКОРОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТЕСТЕ

Кусок окорока вымыть, вымочить в течение часа в соленой воде.

Затем обсушить, приготовить крутое ржаное (обязательно ржаное!) тесто и обмазать им окорок, обмакивая руки в холодную воду, чтобы тесто не приставало к рукам. Положить на противень и поставить в духовку на 2 часа. Когда окорок зарумянится, вынуть из духовки, снять тесто и дать немного остыть.

Подавать с картофелем, хреном или горчицей.

## ЖАРЕНый ПОРОСЕНОК

Поросенка выпотрошить, опалить и на несколько часов замочить в холодной воде. Затем вынуть из воды, высушить, натереть солью, нашпиговать чесноком и поставить жариться в горячую духовку, поливая каждые 10-15 минут выделяющимся соком. Можно обмазать поросенка тонким слоем ржаного теста. Вынуть поросенка из духовки, положить его на блюдо. Подавать к столу с картофелем и овощами.

Многие любят есть поросенка с хреном.

Свинина - главное блюдо праздничного рождественского стола. Русский народ дал этому обычаю свое объяснение. Вот как говорится о рождественском поросенке в книге Ивана Шмелева "Лето Господне": "В кухне на полу рогожи, пылает печь. Теплится лампадка. На лавке в окоренке оттаивает поросенок, весь в морщинках, индюшка серебрится от морозца. И непременно загляну за печку, где плита: стоит?.. Только под Рождество бывает. Огромная, во всю плиту, - свинья! Ноги у ней подрублены, стоит на четырех кулышках, рылом в кухню. Только сейчас втащили - блещит морозцем, уши не обвисли. Мне радостно и жутко: в глазах намерзло, сквозь белесоватые ресницы смотрит... Кучер говорил: "Белено их есть на Рождество, за наказание! Не дала младенцу спать, все хрюкала. Потому и называется свинья. Он хотел ее погладить, а она, свинья, щетинкой Ему ручку уколола!"

## ФАРШИРОВАННЫЙ ПОРОСЕНОК

Поросенка выпотрошить, вынуть и оставить для фарша почки, сердце, печень и легкие. Поросенка на несколько часов замочить в холодной воде.

В рассыпчатую гречневую кашу добавить пропущенные через мясорубку почки, сердце и легкие, а также мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца (чем больше, тем лучше), сливочное масло и все перемешать.

Этим фаршем начинить поросенка, зашить суровыми нитками брюшко и поставить жариться в горячую духовку, поливая каждые 10-15 минут выделяющимся соком.

Можно обмазать поросенка тонким слоем ржаного теста.

Вынуть поросенка из духовки, аккуратно вытащить нитки, положить поросенка на блюдо и украсить зеленью петрушки, укропа, сельдерея и овощами.

## ЖЖЕНКА, КОТОРУЮ ЛЮБИЛ ПУШКИН

2 бутылки шампанского, 1 бутылка рома, 1 бутылка белого вина, 800 грамм сахара, 1 большой ананас

В серебряную или медную кастрюлю влить 2 бутылки шампанского, 1 бутылку хорошего рома, 1 бутылку хорошего белого вина, положить 800 грамм сахара, порезанный ананас и вскипятить на плите. Вылить в фарфоровую или хрустальную кюрю-шонницу, положить на ее края крестообразно две серебряные вилки, на них уложить кусок сахара, полить его ромом, зажечь и подливать ром, чтобы сахар воспламенился и растаял. Брать серебряной суповой ложкой жженку, поливая сахар, чтобы огонь не затухал, и прибавлять свежего рома, а между тем готовую жженку разливать по чашкам.

## ГРОГ

1 стакан крепкого сладкого чая, 1 столовая ложка коньяка, 1 столовая ложка рома, Все ингредиенты хорошо перемешать и довести до кипения.

Все продукты даны в расчете на одну порцию.