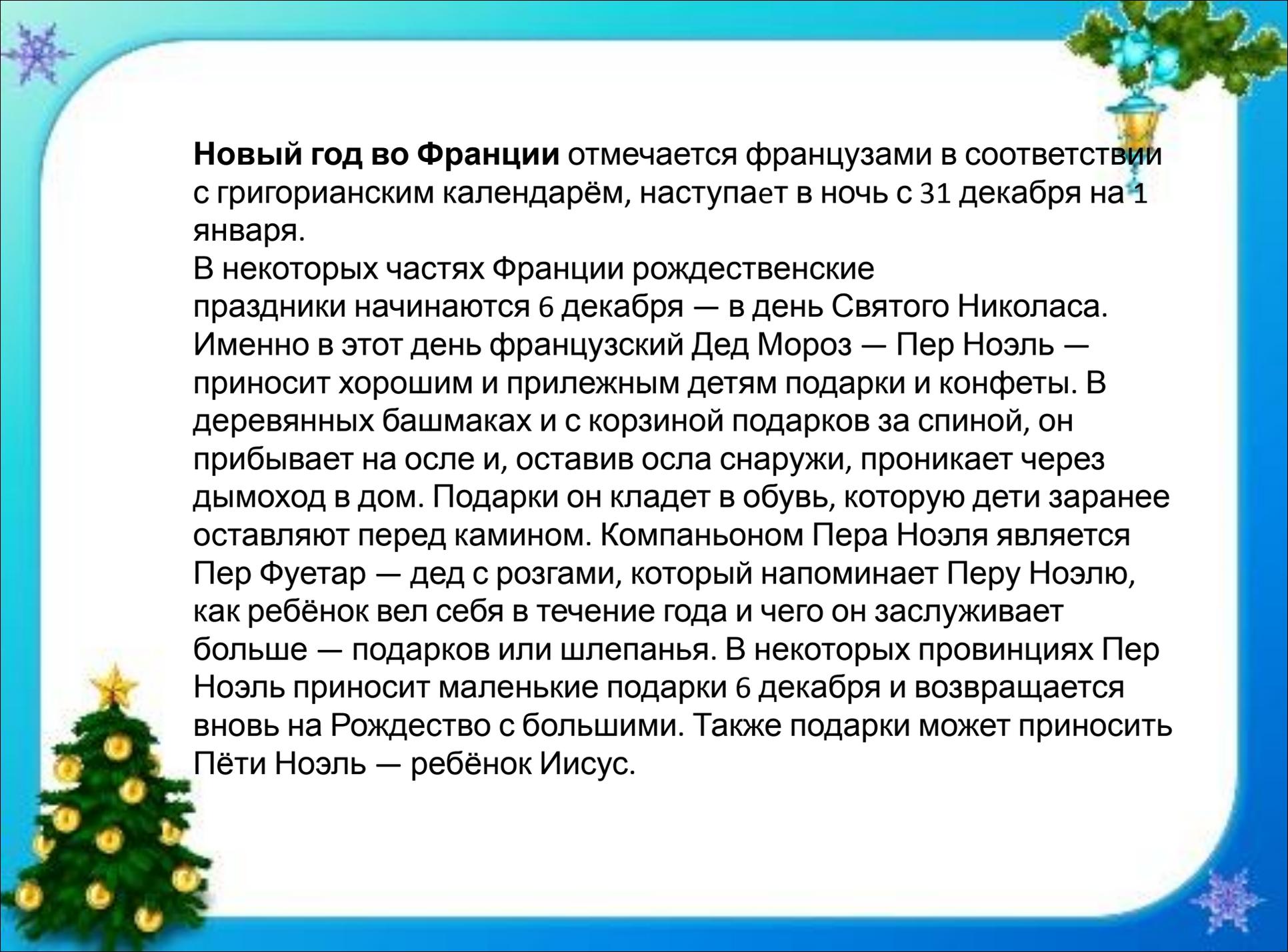




Новый год во Франции

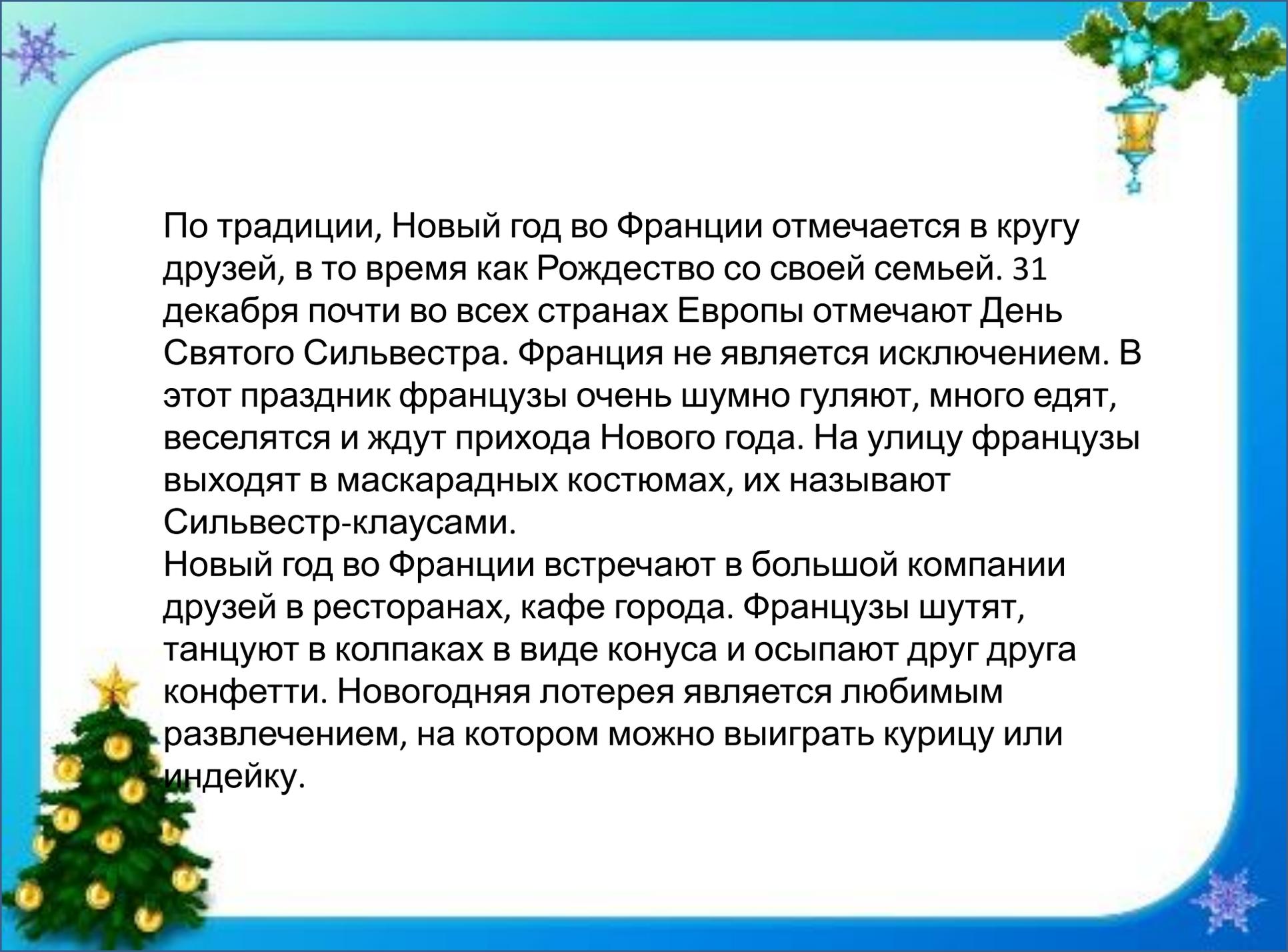




Новый год во Франции отмечается французами в соответствии с григорианским календарём, наступает в ночь с 31 декабря на 1 января.

В некоторых частях Франции рождественские праздники начинаются 6 декабря — в день Святого Николаса. Именно в этот день французский Дед Мороз — Пер Ноэль — приносит хорошим и прилежным детям подарки и конфеты. В деревянных башмаках и с корзиной подарков за спиной, он прибывает на осле и, оставив осла снаружи, проникает через дымоход в дом. Подарки он кладет в обувь, которую дети заранее оставляют перед камином. Компаньоном Пера Ноэля является Пер Фуетар — дед с розгами, который напоминает Перу Ноэлю, как ребёнок вел себя в течение года и чего он заслуживает больше — подарков или шлепанья. В некоторых провинциях Пер Ноэль приносит маленькие подарки 6 декабря и возвращается вновь на Рождество с большими. Также подарки может приносить Пёти Ноэль — ребёнок Иисус.



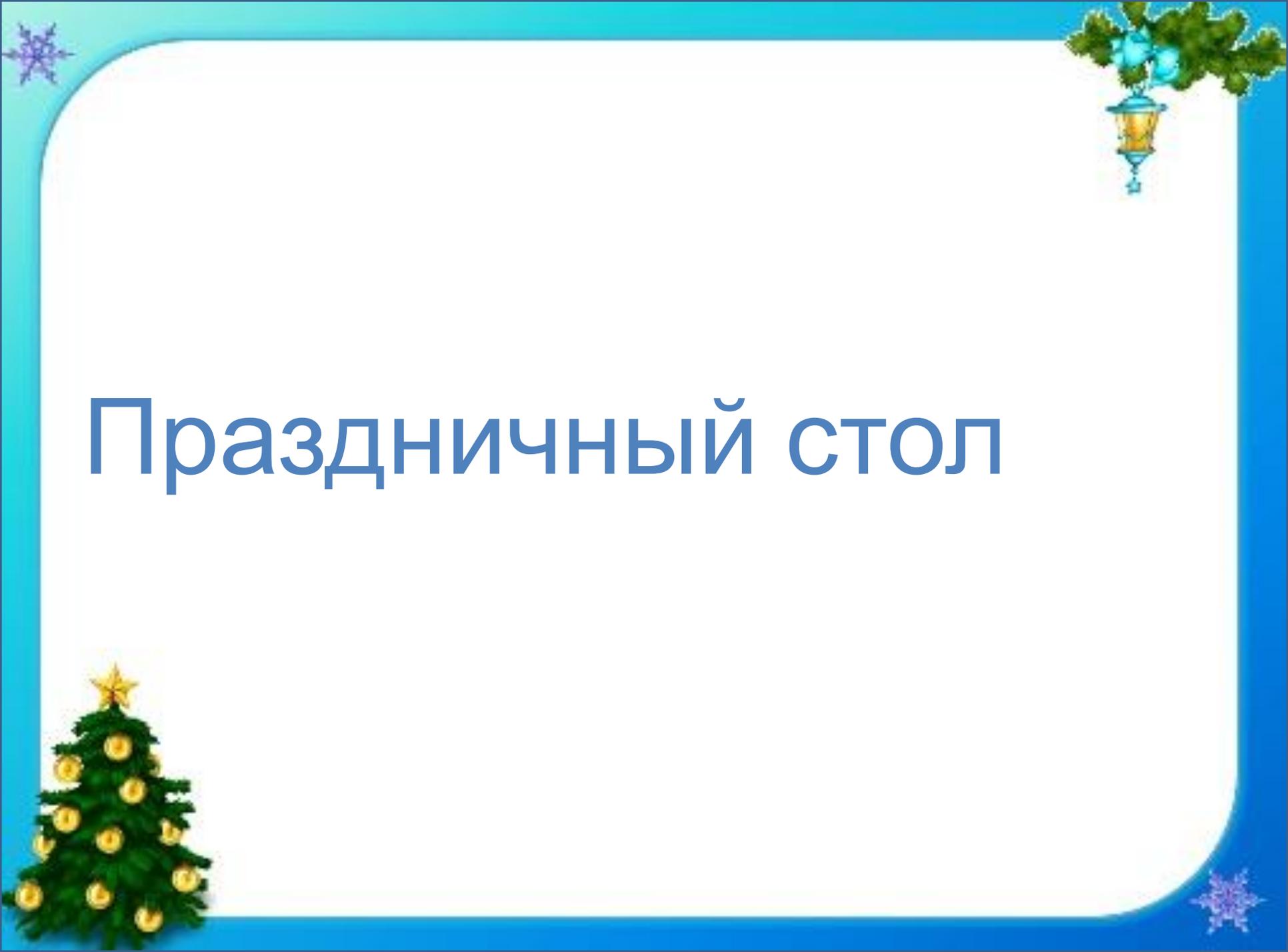


По традиции, Новый год во Франции отмечается в кругу друзей, в то время как Рождество со своей семьей. 31 декабря почти во всех странах Европы отмечают День Святого Сильвестра. Франция не является исключением. В этот праздник французы очень шумно гуляют, много едят, веселятся и ждут прихода Нового года. На улицу французы выходят в маскарадных костюмах, их называют Сильвестр-клаусами.

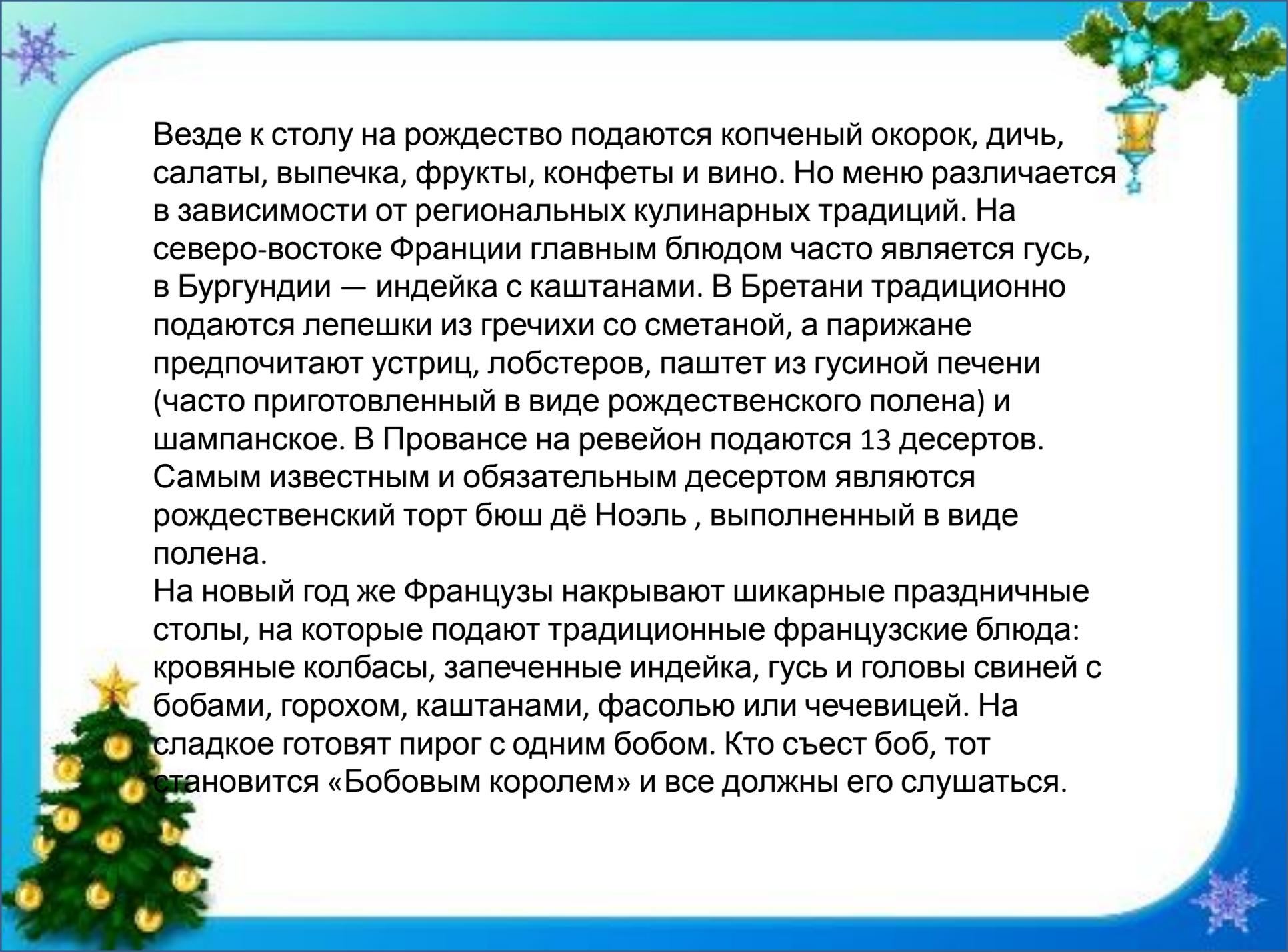


Новый год во Франции встречают в большой компании друзей в ресторанах, кафе города. Французы шутят, танцуют в колпаках в виде конуса и осыпают друг друга конфетти. Новогодняя лотерея является любимым развлечением, на котором можно выиграть курицу или индейку.





Праздничный стол



Везде к столу на рождество подаются копченый окорок, дичь, салаты, выпечка, фрукты, конфеты и вино. Но меню различается в зависимости от региональных кулинарных традиций. На северо-востоке Франции главным блюдом часто является гусь, в Бургундии — индейка с каштанами. В Бретани традиционно подаются лепешки из гречихи со сметаной, а парижане предпочитают устриц, лобстеров, паштет из гусиной печени (часто приготовленный в виде рождественского полена) и шампанское. В Провансе на ревейон подаются 13 десертов. Самым известным и обязательным десертом являются рождественский торт бюш дё Ноэль, выполненный в виде полена.

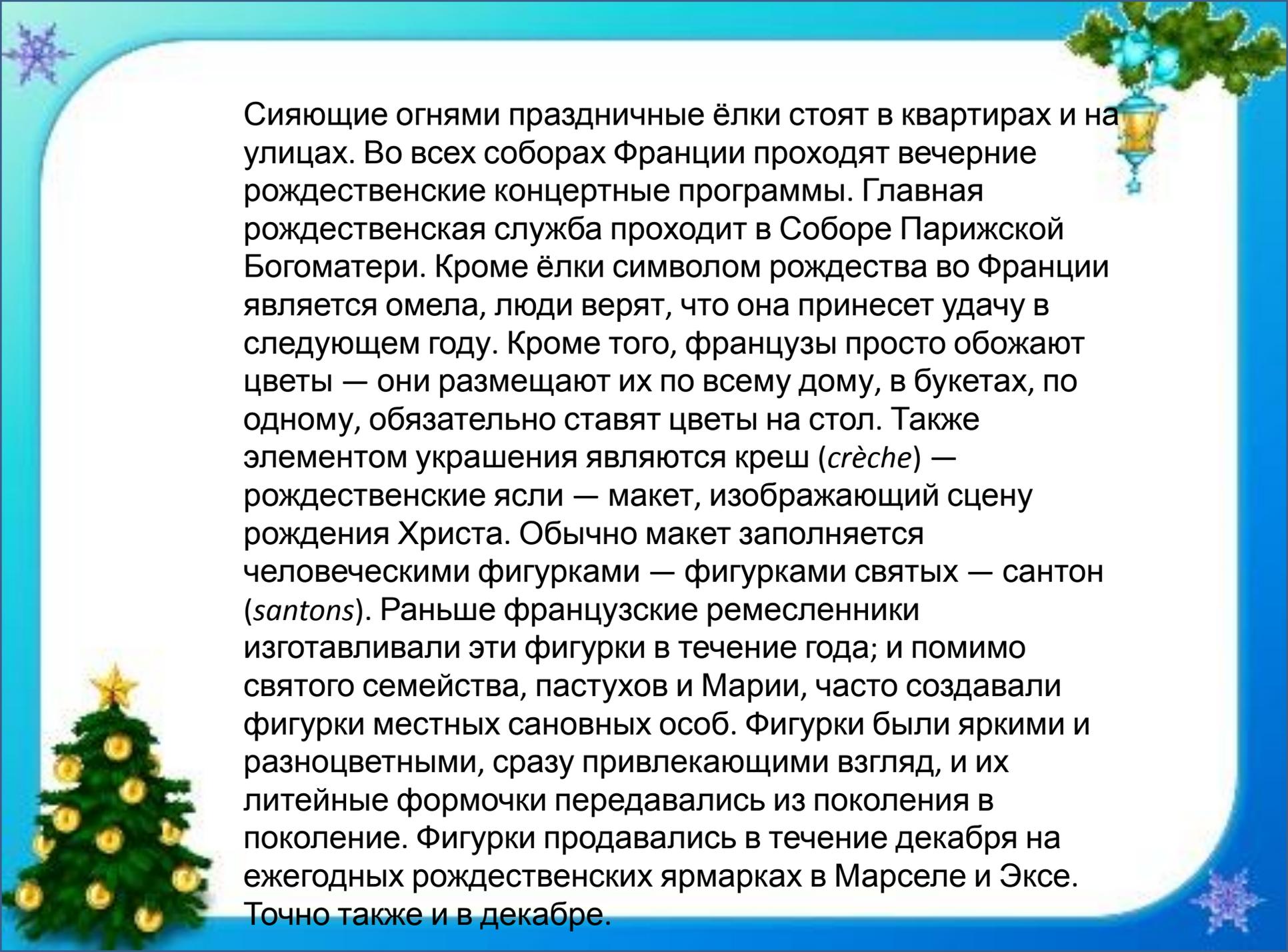


На новый год же Французы накрывают шикарные праздничные столы, на которые подают традиционные французские блюда: кровяные колбасы, запеченные индейка, гусь и головы свиней с бобами, горохом, каштанами, фасолью или чечевицей. На сладкое готовят пирог с одним бобом. Кто съест боб, тот становится «Бобовым королем» и все должны его слушаться.



Рождественские украшения

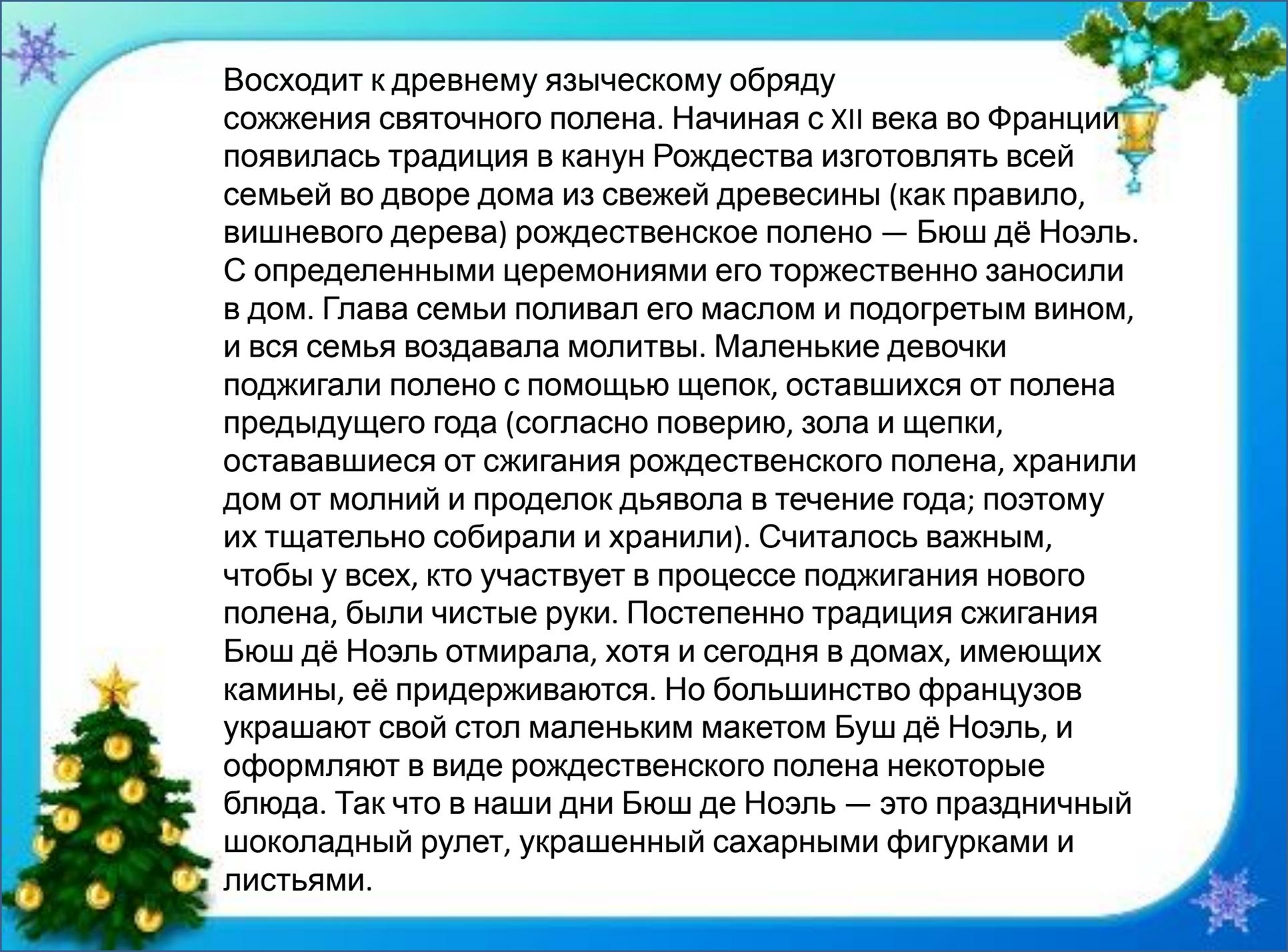




Сияющие огнями праздничные ёлки стоят в квартирах и на улицах. Во всех соборах Франции проходят вечерние рождественские концертные программы. Главная рождественская служба проходит в Соборе Парижской Богоматери. Кроме ёлки символом рождества во Франции является омела, люди верят, что она принесет удачу в следующем году. Кроме того, французы просто обожают цветы — они размещают их по всему дому, в букетах, по одному, обязательно ставят цветы на стол. Также элементом украшения являются креш (*crèche*) — рождественские ясли — макет, изображающий сцену рождения Христа. Обычно макет заполняется человеческими фигурками — фигурками святых — сантон (*santons*). Раньше французские ремесленники изготавливали эти фигурки в течение года; и помимо святого семейства, пастухов и Марии, часто создавали фигурки местных сановных особ. Фигурки были яркими и разноцветными, сразу привлекающими взгляд, и их литейные формочки передавались из поколения в поколение. Фигурки продавались в течение декабря на ежегодных рождественских ярмарках в Марселе и Эксе. Точно также и в декабре.

История праздника





Восходит к древнему языческому обряду сожжения святочного полена. Начиная с XII века во Франции появилась традиция в канун Рождества изготавливать всей семьей во дворе дома из свежей древесины (как правило, вишневого дерева) рождественское полено — Бюш дё Ноэль. С определенными церемониями его торжественно заносили в дом. Глава семьи поливал его маслом и подогретым вином, и вся семья воздавала молитвы. Маленькие девочки поджигали полено с помощью щепок, оставшихся от полена предыдущего года (согласно поверию, зола и щепки, остававшиеся от сжигания рождественского полена, хранили дом от молний и проделок дьявола в течение года; поэтому их тщательно собирали и хранили). Считалось важным, чтобы у всех, кто участвует в процессе поджигания нового полена, были чистые руки. Постепенно традиция сжигания Бюш дё Ноэль отмирала, хотя и сегодня в домах, имеющих камин, её придерживаются. Но большинство французов украшают свой стол маленьким макетом Буш дё Ноэль, и оформляют в виде рождественского полена некоторые блюда. Так что в наши дни Бюш де Ноэль — это праздничный шоколадный рулет, украшенный сахарными фигурками и листьями.