

Аймо Кюмяляйнен

ГРАНИТ ВОСПОМИНАНИЯ ХРАНИТ,
В ЛИСТВЕ ДЕРЕВЬЕВ ДРЕВНОСТЬ ГОВОРИТ

SLEY-KIRJAT, Хельсинки, 2003

Перевод с финского: Дарья Шкурлятьева, 2017

Выборгский крендель – благословенный хлеб

Выборжан всегда считали любителями поесть – они и впрямь ценили хорошую пищу. Выборгская кухня была разнообразной и богатой. Сказывалась близость Петербурга, откуда проникали русские кулинарные традиции, да и в самом Выборге было довольно много русскоязычного населения. Другие национальные группы также вносили свой вклад. Многие выборжане были переселенцами из сельской местности – перебравшись в город, они сохранили свои привычки в отношении еды. Таким образом, на выборгскую кухню оказали влияние различные традиции – прежде всего, безусловно, русская кухня. Выборжане были хорошими поварами. Моя мать, любившая вкусно готовить и устраивать приемы, не исключение.

Из выпечки наиболее широкую известность получил выборгский крендель. Его история восходит к францисканскому монастырю. Считается, что рецепт родом из Таллина, откуда вместе с францисканскими монахами он перекочевал в Выборг. Крендель был довольно большим, положенной ему формы, с румяной блестящей корочкой. Выпекали его в печи на соломе. Рецепт хранили в строгом секрете. Известно, что требовались многочисленные специи, которые выращивали в монастырском саду – во всяком случае, точно использовали гвоздику, тмин, мяту и майоран. Также, возможно, добавляли мускатный орех, кардамон и шафран, которые привозили из дальних стран. Францисканцы продавали выборгские крендели как благословенный и целительный хлеб.

После того, как монастыри закрыли, рецепт кренделя вышел за пределы монастырских стен, однако отношение к кренделю по-прежнему

оставалось трепетным. Рассказывают, что монахи доверили секретный рецепт одному-единственному изготовителю, который пообещал этот секрет хранить, заботиться о высоком качестве кренделя и его соответствии истинному рецепту. Говорят, что первоначальный рецепт долгое время находился в распоряжении лишь одной семьи, хотя выпекали крендель многие. Так уж получилось.

В любом случае, выборгский крендель стал знаменитым лакомством. «Вкусный, как выборгский крендель», - говорили в Южной Карелии. Генерал-губернатор Пер Браге заказывал крендели на открытие Королевской академии Або в 1640 году. У Петра Первого, в свою очередь, была своя придворная пекарня, где выпекали выборгские крендели. Рассказывают, что Александр III каждую неделю заказывал выборгские крендели – их доставляли к его столу курьерской почтой. Выборгский крендель выигрывал медали на международных выставках в Москве, Лондоне и Париже. За право считаться обладателями истинного рецепта боролись два семейства: Вайттинены и Лёппёнены. Можно даже сказать, что на рубеже XIX и XX веков разгорелась настоящая крендельная война.

Крендели по-прежнему пекут, особенно в Южной Карелии – в Финляндии во многих местах на рыночных площадях их можно купить. Но крендель уже давно перестали считать благословенным хлебом, да и вкус у него совсем не тот, что в старину в Выборге.

К хлебу до недавнего времени у нас умели относиться с уважением. Но когда благосостояние растёт, ситуация меняется. Конечно, и сейчас пищу ценят, кулинарное искусство процветает, люди стали привередливы и разборчивы в еде – но истинное благоговейное отношение к трапезе исчезло. Отчасти причина в том, что от куска хлеба, который мы отправляем в рот, уже не зависит наша жизнь. Мы живем во времена беспрецедентного изобилия.

Раньше было не так. Мужчины почтительно снимали головные уборы перед трапезой. Когда в былые времена хозяйка ставила тесто в квашне, она

рисовала на нём крест. Крестное знамение получал и ржаной хлеб прежде, чем отправиться в печь. Был хороший обычай благодарить Того, Кто даёт рост пшенице и насыщает нас. «Спасибо, Царь Небесный, / Что после всех забот / Нас отдых ждет воскресный / И хлеб насущный ждет», - поется в одном финском гимне.

Истинный благословенный и целительный хлеб совершенно иной. Это святой Причастный Хлеб, который есть истинное Тело Христово – равно как Причастное Вино есть истинная Кровь Христова. Устанавливая Причастие, Иисус сказал: «Приимите, ядите; сие есть Тело Мое... Сие есть Кровь Моя Нового Завета, за многих изливаемая» (Евангелие от Марка 14:22-24). Святое Причастие – это не символическая трапеза. Хлеб и вино не просто обозначают или изображают Тело и Кровь Христовы. Это действительно Тело и Кровь Христовы, если Причастие проводится согласно установлению Христову.

Этого не постичь умом, равно как мы не можем умом постичь существование Бога, искупительную смерть Христову, новое рождение в Крещении, Небеса и ад. Всё это сокрыто от нашего разума, открыто лишь нашей вере. В Причастии Христос дарует нам Самого Себя и мы получаем прощение грехов. «Тело Христово, Хлеб жизни, питает и укрепляет духовную жизнь, начавшуюся в Крещении. Кровь Христова, лекарство бессмертия, исцеляет нас и дарует нам вечную жизнь», - так говорится в Катехизисе. Причастие, удивительный целительный Хлеб! Каждый верующий может насладиться им!