

LA NAVIDAD
EN
NORUEGA



NORUEGA, COMO UN CUENTO NAVIDEÑO



– El *primstav*, o calendario de madera, es el calendario noruego más antiguo que se conoce. La foto muestra el lado invernal del calendario.

Las Navidades noruegas están repletas de tradiciones y agradables ceremonias, algunas de ellas reminiscencias de antiguas supersticiones. Pasamos varios días consecutivos en estrecha convivencia con familiares y amigos de todas las generaciones, y nos tomamos el tiempo necesario para mostrarnos cariño e interés. En la tradición antigua la Navidad era parte de la fiesta pagana del solsticio de invierno, una celebración de la luz que marcaba el paso de la oscuridad del invierno a la naciente primavera y el verano. La Navidad era la celebración de la cosecha, de la fecundidad, de la fuerza vital.

En el siglo décimo el rey Håkon Adelsteinfostre decretó que la celebración pagana se mudara al día 25 de diciembre, para hacerla coincidir con la celebración del nacimiento de Jesús. Poco a poco la fiesta pagana se fue cristianizando. Se conservó el nombre antiguo de la fiesta, *jul*, pero la celebración se dedicó desde entonces al Niño Jesús. Por eso lleva la Navidad en sí tanto la herencia pagana como la cristiana. Hoy en día es una fiesta religiosa, familiar y social.



– El hórreo, o *stabbur*, era la despensa donde se guardaban las provisiones de la granja.

El calendario de madera o *primstav* es el calendario noruego más antiguo que se conoce y funcionaba como un plan de trabajo. Está labrado en madera y tiene forma de espada, vara o arco. A cada día del mes le corresponde una muesca. Las muescas de los días festivos son más grandes que las de los días ordinarios y todas las fiestas tienen símbolos especiales. Muchos de estos símbolos tenían un significado práctico y señalaban el día adecuado para empezar la pesca invernal, para preparar la cerveza, hacer la matanza, fabricar velas o empezar la confección de los pasteles navideños. En muchos lugares se siguen aún hoy las indicaciones y tradiciones del antiguo calendario.

LA NAVIDAD HACE CIENTO AÑOS

Los preparativos eran extensos, ya que todo tenía que prepararse en la casa, desde la matanza hasta los regalos. La vida en las granjas noruegas se basaba en un sistema de autoabastecimiento. Los productos resultantes de la matanza navideña tenían que durar el resto del año. En granjas de cierto tamaño se llegaban a matar 5 o 6 cerdos, 7 u 8 ovejas, 2 vacas y un par de ter-



Nadie debía ser olvidado durante la Navidad. Para que los pájaros participaran de la fiesta, se colgaba un haz de avena en una estaca.



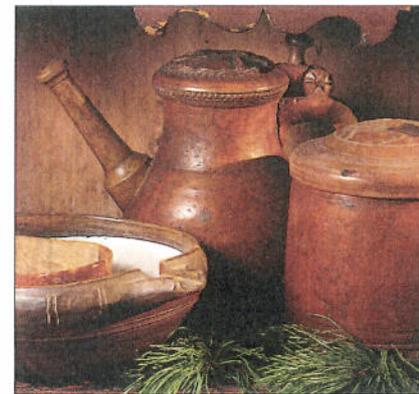
Hasta a principios de siglo no se generalizó en Noruega la costumbre de enviar tarjetas de Navidad.



La mesa navideña quedaba puesta toda la noche, a la espera de la visita de los familiares difuntos.



neros. El momento exacto de la matanza podía variar algo, pero se creía que el mejor momento era durante la luna creciente que precedía a la Navidad. La carne tenía mejor calidad y duraba más. Las mujeres tenían la responsabilidad principal y se ocupaban de casi todos los preparativos. Los hombres contribuían cuando había que llevar cosas pesadas y se ocupaban de partir la leña, afilar cuchillos y descuartizar los animales en la matanza. Casi toda la carne se curaba o salaba. No se tiraba nada. Después de la matanza había que ocuparse de confeccionar velas y de calentar la grasa para hacer jabón. Los niños noruegos de entonces, igual que los de ahora, esperaban con ilusión el momento en que empezaran las horneadas. Había que hacer pan, *flatbrød* (pan delgado sin levadura), *lefse* (tortitas de harina) y por lo menos siete variedades de pastitas navideñas. Cuando la cerveza estaba lista y se había completado el trabajo de la matanza y de la confección de pan y pasteles, empezaba la gran limpieza. Todo tenía que estar reluciente al llegar la Nochebuena. Se entraba la leña para la chimenea, suficiente cantidad como para durar todas las fiestas. Afuera, se colgaba el fajo de avena para los pájaros. Si se oía gorjear a los pajaritos, iba a ser un buen año.

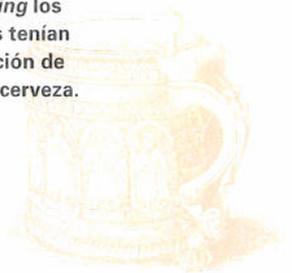


La cerveza navideña ocupaba un lugar especial en las tradiciones noruegas. Según las antiguas leyes del *gulating* los granjeros tenían la obligación de preparar cerveza.



Sala navideña (centro)

También los animales en el establo debían notar que era Navidad. Había que marcar una cruz en la puerta del establo para mantener fuera a los espíritus malignos. El símbolo de la cruz se repetía por doquier: como decoración en el pan o en la mantequilla, o como adorno colgando del techo sobre la mesa del comedor. El menú navideño variaba de una región a otra, pero en todas partes se ponían en la mesa los manjares más exquisitos de los que disponía la casa. Todos los habitantes de la granja, familia, amigos y sirvientes, se reunían a comer. La mesa se dejaba puesta a menudo durante la noche, por si la granja tuviera visita del más allá o de los duendes. Nunca había que olvidar a los duendes. Un *nisse* desairado podía causar mucho daño. El día de Navidad por la mañana iban todos juntos a la iglesia. En muchos lugares era tradición hacer una carrera de vuelta a casa. El día de Navidad era dedicado a la familia más cercana. Al día siguiente empezaban las visitas y las fiestas. También era normal recibir visita del *julebukk*, un grupo de niños y adultos disfrazados que iban de puerta en puerta ofreciendo canciones y entretenimiento para todos. En agradecimiento se les daba pasteles, frutas y golosinas. En muchos distritos era costumbre organizar carreras a caballo de una granja a la otra, a veces con 20 o 30 jinetes. La fiesta se acababa 13 días después de la Nochebuena, el 6 de enero. Era costumbre entonces comer los restos de los manjares navideños y vaciar los cestitos de golosinas que hasta entonces habían colgado del árbol.



EL ADVIENTO Y CONVIVENCIA

El Adviento es el tiempo de preparación para la llegada del Señor y marca el comienzo del año litúrgico. Comprende los cuatro últimos domingos anteriores a la Nochebuena, el 24 de diciembre. Los dirigentes eclesiásticos de la antigüedad decidieron que estas semanas debían ser un período de ayuno para prepararse espiritualmente para la fiesta. En las granjas solían poner a los niños a una dieta de comida sencilla para que apreciaran después más los manjares navideños. El Adviento es la estación de los preparativos. En ningún otro período del año se hacen tantas labores de artesanía ni se preparan tantos regalos, decoraciones, adornos, pasteles y golosinas como en esas cuatro semanas. En las guarderías, escuelas y en todos los hogares del país se reúnen los noruegos de todas las edades para preparar los festejos navideños. En todas las poblaciones se organizan bazares navideños donde se pueden comprar productos hechos a mano. Nada mejor que la artesanía hogareña en estas fechas.

Se celebran conciertos de Navidad en iglesias y salas de conciertos. Tanto en los pueblos como en las ciudades se marca el inicio de las fiestas con corales de villancicos. El ambiente de Navidad llega a todos los rincones y crea alegría e ilusión por las fiestas que se avecinan. Cada domingo encendemos una vela más en el calendario de cuatro brazos y cada día abrimos una ventanita más en el calendario de Adviento.

Todos los noruegos son un poco más amables, tiernos y cariñosos en las semanas de Adviento que el resto del año.

SANTA LUCÍA, EL 13 DE DICIEMBRE

El día 13 de diciembre se conmemora a Santa Lucía, que según la leyenda fue una joven mártir siciliana. Santa Lucía se celebra con procesiones especiales en escuelas, guarderías, hospitales y otras instituciones semejantes. A la cabeza de la procesión va la joven Lucía, vestida con una túnica blanca, con una corona de velas en la cabeza y un gran cirio encendido en la mano.

En la tradición noruega antigua, la noche del 13 de diciembre, se llamaba *la noche de Lussi* y era considerada la más larga del año.

Había que cesar toda tarea desde el atardecer. Esa noche salían los duendes y *trolls* malignos y se paseaban por la tierra hasta la Nochebuena. Lussi, una temida mujer *troll*, maltrataba a cualquiera que encontrara trabajando esa noche. La leyenda explica también que en la noche de Lussi los animales domésticos podían hablar entre ellos. Siempre se les daba una comida especial en la noche más larga del año.



Candelabros decorados y plantas navideñas adornan la mayoría de los hogares.



El árbol de Navidad se ilumina por primera vez en la Nochebuena.

PREPARATIVOS

EL ARBOL DE NAVIDAD

En Noruega se usaban ya ramas de árboles perennes, muérdago o acebo como adorno en las fiestas paganas de la antigüedad. La tradición del árbol de Navidad no llegó a Noruega hasta principios del siglo pasado, de Alemania. Hoy el árbol ocupa un lugar central en la celebración navideña noruega. El pino o abeto que se va a decorar suele comprarse en puestos callejeros o se corta en el bosque si se dispone de bosque propio. Es importante que sea un árbol sano y muy verde, con buen olor a bosque y un ramaje espeso. Ya a principios del Adviento se empiezan a iluminar los abetos en jardines, parques y plazas. Pero el árbol hogareño no puede iluminarse hasta la Nochebuena. El árbol se decora cada año con algunos adornos comprados y con adornos hechos en casa. Los niños traen orgullosos a casa los que han hecho ellos mismos en la escuela y sus obras de arte cuelgan en lugar de honor en el árbol.

Existen iluminaciones para árbol de todos tipos, pero las más hermosas son las sencillas velas de sebo. Crean un ambiente muy especial pero hay que tener mucho cuidado con ellas para no provocar incendios.

VELAS DE ARTESANIA

La Navidad es la fiesta de la luz y la fabricación de velas era uno de los preparativos navideños indispensables en la tradición noruega. Solía ser la responsabilidad de los ancianos de la granja. Durante la matanza, se guardaba toda la grasa y el sebo se hervía y se pasaba por tamiz para sacarle todas las impurezas. El sebo de animales pequeños era el más apreciado para la fabricación de velas. La mecha se hacía retorciendo hebras de lino o cáñamo, que se sumergían en el sebo repetidas veces para ir formando la vela. Estaba prohibido abrir ventanas o puertas mientras se hacían las velas, porque las corrientes de aire resultaban en velas torcidas o imperfectas. Si hacía buen tiempo, las velas tendrían mejor calidad. Las primeras velas eran siempre las más blancas y hermosas y eran las que se iban a usar en las fiestas. La manera en que ardían las velas en la Nochebuena se interpretaba como augurio para el año siguiente. Si una vela se apagaba, podía significar que la persona a la que pertenecía la vela iba a morir ese año. Aún hoy hay muchos noruegos que conservan la tradición de fabricar ellos mismos las velas para el candelabro de Adviento.



Una mesa tradicional noruega de Nochebuena, decorada para la fiesta.



La familia real noruega celebra la Navidad.



Según la tradición de cada familia se puede usar pino o abeto para el árbol de Navidad.

ADORNOS NAVIDEÑOS



Corazones de fieltro rojo, piñitas, hilo de bordar rojo. Para el relleno: algodón u oata de dacrón.



Cestillo de papel trenzado tradicional (Fig. 1)

Nisser hechos de piñitas, un reto para el principiante. (Fig. 5)



Se dice que el árbol navideño debe ser decorado con algunos adornos nuevos y otros viejos, algunos comprados y otros hechos en casa. Para muchos noruegos es impensable que no haya banderitas noruegas en el árbol. Entre los adornos tradicionales más entrañables están los cestillos de papel trenzado. Muchas generaciones de noruegos han disfrutado trenzando las distintas variantes y llenándolos después de golosinas y nueces. Adornar el árbol con adornos hechos por uno mismo produce una satisfacción especial. ¿Por qué no invitas a tus niños y a sus amigos a hacer adornos en un taller casero?

CESTILLOS DE PAPEL TRENZADO (FIG. 1)

Copia la muestra, ampliándola hasta el tamaño deseado. Dobra el papel encerado por la mitad. Coloca la muestra siguiendo el doblez y corta dos corazones. Trenza las dos partes como indica el dibujo. Corta una tirita extra para el asa. Pégala con pegamento.

MATERIALES RECOGIDOS EN EL BOSQUE Y EN EL CAMPO

A los noruegos les encanta la naturaleza. Dan largos paseos por el bosque y los campos en todas las estaciones del año. La naturaleza ofrece materiales muy atractivos para la decoración navideña: piedras, raíces, piñas y vainas de semillas. A los niños les encanta ir de excursión a buscar estos tesoros y aprecian este tipo de tradiciones. Juntos en casa después se pueden crear verdaderas maravillas, por ejemplo guirlandas con ramas de coníferas, ramitas de arándano, espigas y lino.

GUIRLANDA DE LINO (FIG. 2)

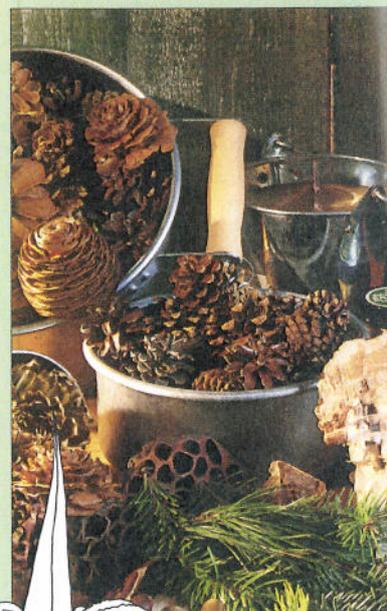
Limpia las ramas de lino. Corta las ramitas en la longitud deseada, cortas para las guirlandas pequeñas, algo más largas para las mayores. Pon el lino en remojo para que las ramas se ablanden. Forma un anillo de alambre del tamaño deseado y úsalo como base.

Coloca un pequeño haz de lino sobre el alambre y fíjalo con varias vueltas de cordel de florista. Pon otro haz encima, un poco hacia un lado del anterior y sigue dando vueltas de cordel. Continúa así, cuidando que las cantidades de lino y las distancias entre los haces sean regulares, para que la guirlanda resulte uniforme. Es importante que el grosor armonice con el diámetro de la guirlanda. Al final haces un aro con el alambre para colgar la guirlanda, y cubres la ensambladura con un lazo de seda. El mismo procedimiento sirve para hacer guirlandas de otros materiales.

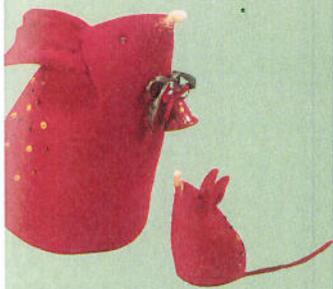
GUIRLANDA DE PIÑITAS (FIG. 3)

Recoge piñitas en el bosque o cómpralas en una tienda de materiales para decoración. Usa una base y pega las piñitas una al lado de la otra con pegamento. Para variar, puedes poner vainas de semillas entre las piñitas.

Corazón hecho de pasta de harina y sal (Fig. 6)



(Fig. 4)



Servilletero
hecho de fieltro,
bolita de madera
y alambre.



Hay una
gran varie-
dad de
nisser de
artesanía

NISSER FACILES DE HACER (FIG. 4 Y 5)

Nr.1. Corta un triángulo de fieltro para la gorra. Pega los lados con pegamento. Pega dos guisantes secos para formar los ojos del duende. Con un rotulador de tinta indeleble, marca las pupilas en el centro del guisante. Pega un poco de lana para formar el cabello y pega la gorra encima, entre los guisantes.
Nr.2. Sácale el tallo a la piñita y encola una bolita de madera en su lugar. Pega un poco de lana, lino o cáñamo para formar el pelo. Corta un poco de tela de jersey rojo para la gorra. Dobra hacia arriba el borde de la gorra y fíjalo con pegamento o con un par de puntadas. Haz un pequeño pompón y fíjalo al extremo de la gorra. Estos dos tipos de *nisser* pueden colgarse del árbol o usarse para decorar la mesa de Nochebuena.



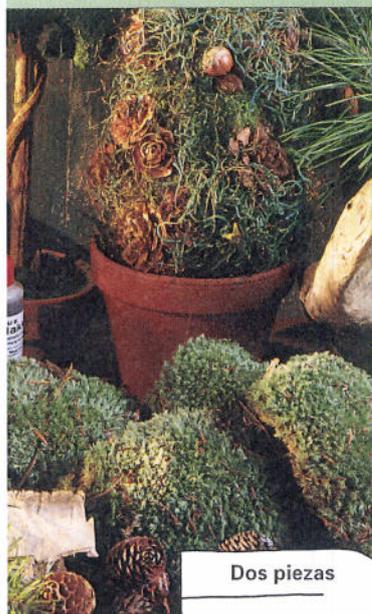
Da libre
rienda a la
fantasía
con nueces,
piñas y
fieltro.



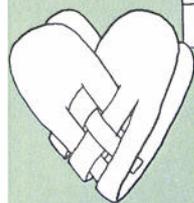
Bellas guir-
landas de
lino (fig. 2)
y piñitas
(fig. 3)

GUIRLANDA DE PASTA DE HARINA Y SAL (FIG. 6)

Esta pasta, en Noruega llamada *pasta de troll*, es un material barato y excelente para que pequeños y mayores disfruten usando su fantasía.
2 tazas de harina, 1 taza de sal, 1 1/2 taza de agua, 1 cuchara sopera de aceite. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente y amasa bien, preferentemente con el mini-pimer. Deja enfriar la masa en la nevera, en una bolsa de plástico. Dúchate los dedos con agua mientras trabajas y cubre la masa que no estés usando con papel para hornear. Forma un largo chorizo de masa, arrollando con los dedos, y junta los extremos para formar un aro o un corazón. Aplana un poco la superficie. Forma bolitas pequeñas, como bayas, y hazles una incisión en el medio con una aguja de tejer. Forma hojitas, haciendo primero bolitas y aplánalas luego hasta que adquieran la forma deseada. Con la punta de un cuchillo puedes marcar los nervios de las hojitas. Fija las bayas y hojitas sobre la guirlanda, usando agua como pegamento. Para hacer las flores aplana la masa con un rodillo y corta tiritas de medio centímetro de anchura. Presiona con una cuchara en uno de los lados de la tirita para formar undulaciones. Enrolla la tirita sobre sí misma y dobla los bordes hacia fuera. Fija con agua flores, bayas y hojas unas al lado de las otras hasta que no se vea la base. Pon la guirlanda a cocer en el horno, a 100 grados, entre 4 y 6 horas. Pinta o barniza la guirlanda. Usa tu fantasía y crea otras figuras con la pasta de troll: duendes, ángeles... Diviértete y deja que los niños se diviertan.

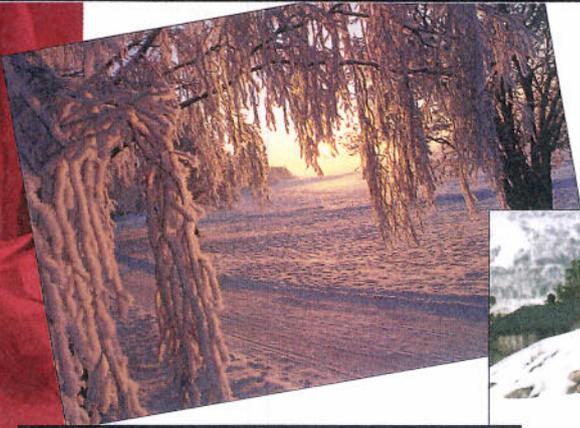


Dos piezas

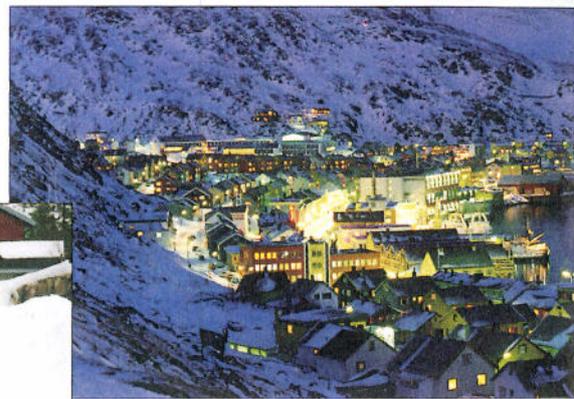


Trenza el
cestito
(Fig. 1)





...el deseo más ferviente de los noruegos para Navidad es mucha nieve.



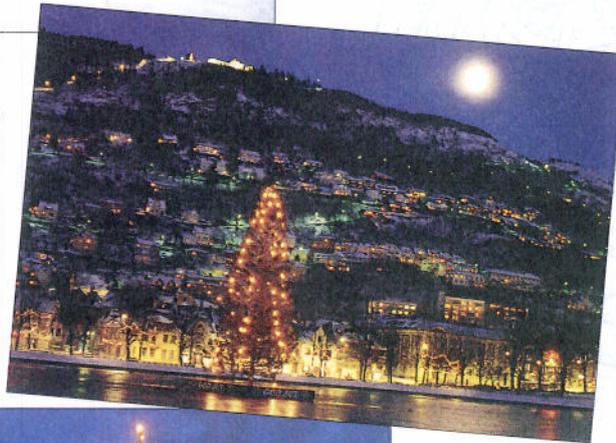
Hammerfest es la ciudad más septentrional de Noruega.



El trineo-patín, un vehículo muy utilizado en invierno.



Dentro de la acogedora casa esperan los manjares navideños.



Bergen desea a todos Feliz Navidad.

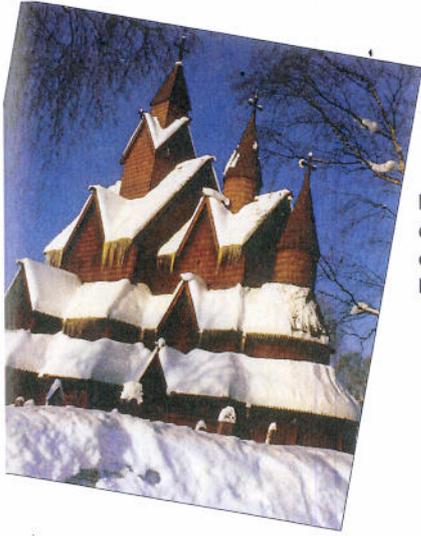


El abeto más alto es quizás el que se coloca frente a la Universidad de Oslo.

Velas frente a las tumbas de seres queridos en Nochebuena.



LA NAVIDAD Y EN EL CA



Las iglesias están repletas durante la Navidad.



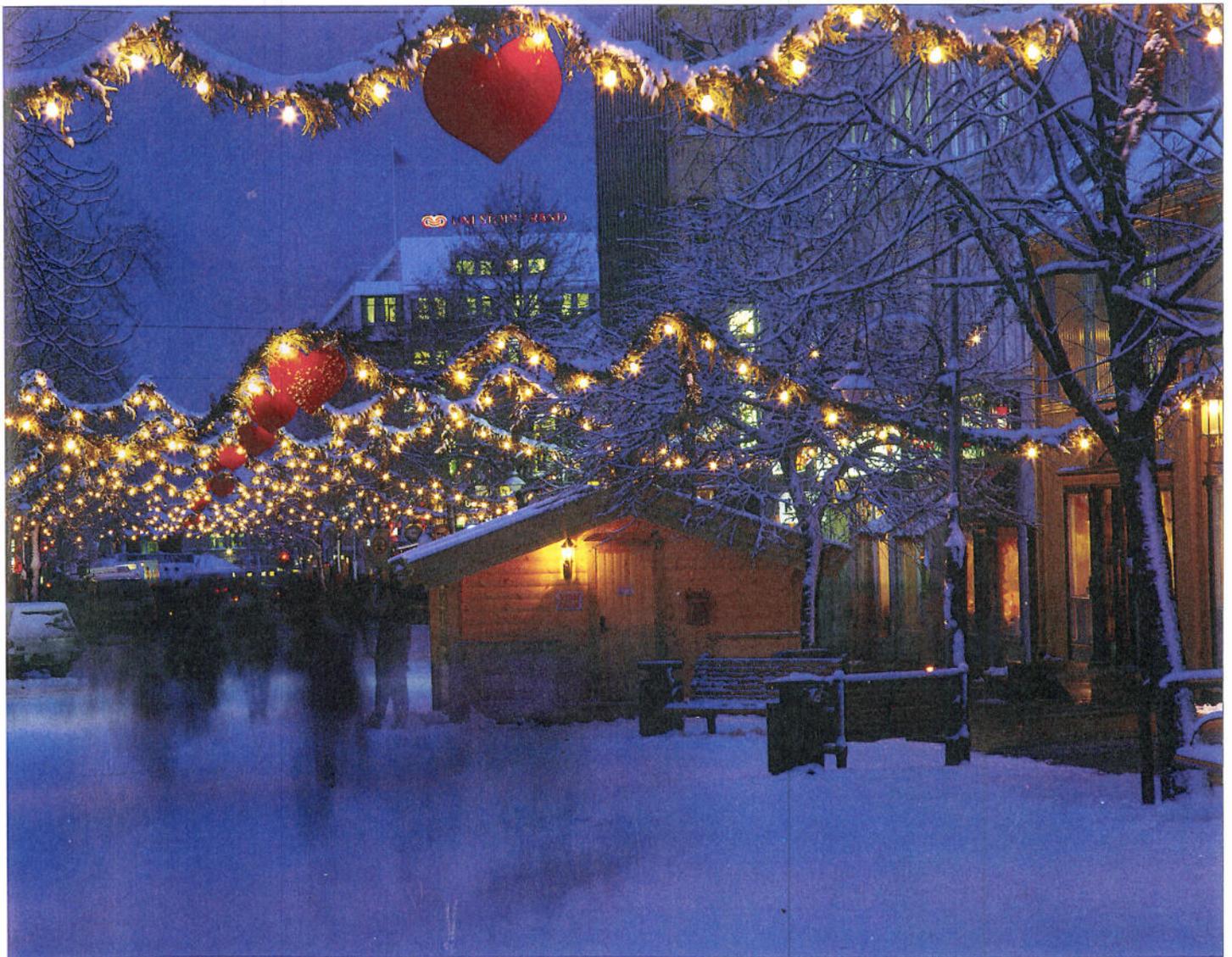
En Finnmark se usan renos en lugar de caballos.



Muchos noruegos prefieren celebrar la Navidad en la montaña.

Las iluminaciones callejeras – en este caso de Trondheim – se encienden el primer domingo de Adviento.

EN LA CIUDAD PO



DULCES VIVENCIAS NAVIDEÑAS



Goro

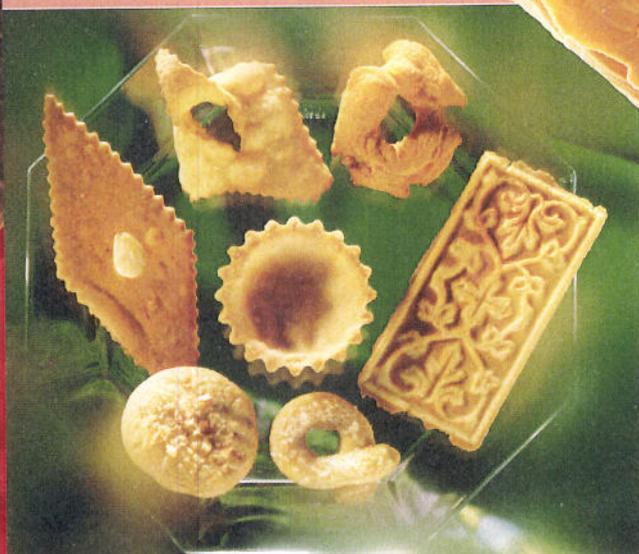
Strull



Pequeños aprendices de pastelero.



Krumkake



Siete variantes: *sirupsnipper*, *serinakaker*, *berlinerkranser*, *goro*, *sandkaker*, *hjordetakk* y *fattigmann*.

Un pueblo y una casita hechos de bizcocho cuatro especias (*pepperkake*). Se come el último día de las fiestas.

Para los noruegos es impensable una Navidad sin pastitas, como mínimo siete variedades distintas. Los aromas del horneado añaden un elemento indispensable al ambiente navideño durante los preparativos. Se comen todavía las tradicionales pastitas medievales con nombres de tradición señera: *rømmebrød* (pan de cuajo), *vafler* (hojuelas), y *goro*, *strull*, *krumkaker* y *tynnbrød*, que son distintas variantes de hojuelas delgadísimas cocidas sobre planchas-molde con muestras en relieve. Algunas se enrollan antes de enfriar formando barquillos (*strull*) o cornetes (*krumkaker*). Nuevas recetas se han ido añadiendo a lo largo de los años, pero las tradicionales son cada vez más populares. Ha habido una gran evolución desde los tiempos en que las pasteleras iban de granja en granja con sus pesados moldes y planchas de hornear. Hoy las recetas son las mismas pero se usan minipimers, y hornos y moldes eléctricos. Muchas generaciones de niños han llenado las latas de galletas con las pastitas tradicionales: *peppernøtter* (nuecillas cuatro especias), *sirupsnipper* (galletitas de melaza), *berlinerkranser* (lazos berlineses), *serinakaker* (bizcochos Serina), *sandkaker* (tartalinas almendradas), *krumkaker* (cornetes o tejas), *fløtekaker* (hojuelas de crema), *havremakroner* (carquiñolis de avena), y budines de fruta y de miel. Es agradable recibir visitas durante la Navidad cuando se sabe que en la cocina hay latas repletas de pastitas ya preparadas.

STRULL (BARQUILLOS)

2 1/2 dl de cuajo, 80 gr. de azúcar, 130 gr. de harina.

Batir el cuajo y el azúcar. Añadir la harina y dejar reposar la masa media hora. Echar cucharones de masa sobre el molde caliente y enrollar la hojuela sobre un palito antes de que se enfríe. Riquísimos como postre.

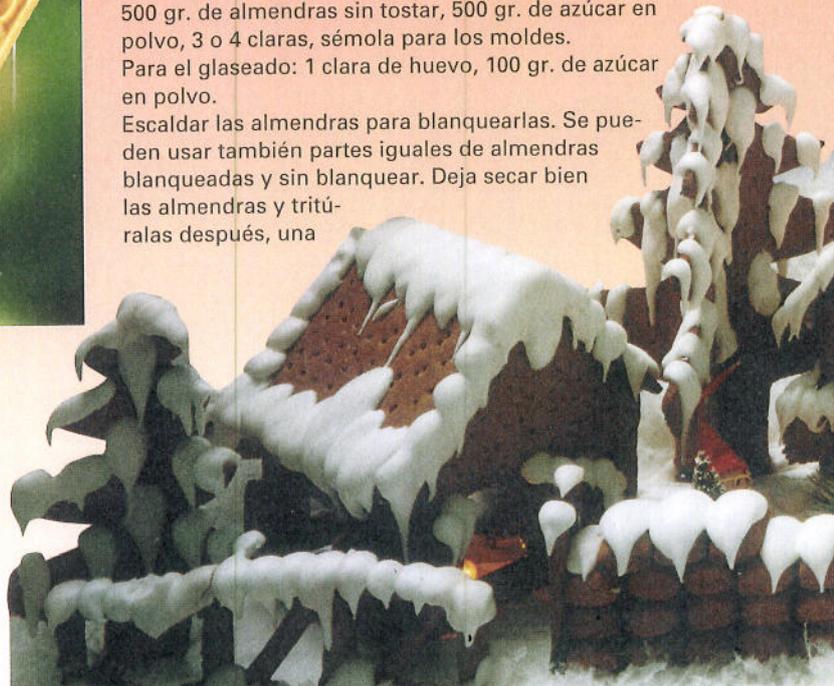
KRANSEKAKE (TORRE DE CARQUIÑOLI)

Junto a la tarta de crema, el *kransekake* es el pastel de fiesta noruego por excelencia.

500 gr. de almendras sin tostar, 500 gr. de azúcar en polvo, 3 o 4 claras, sémola para los moldes.

Para el glaseado: 1 clara de huevo, 100 gr. de azúcar en polvo.

Escaldar las almendras para blanquearlas. Se pueden usar también partes iguales de almendras blanqueadas y sin blanquear. Deja secar bien las almendras y tritúralas después, una

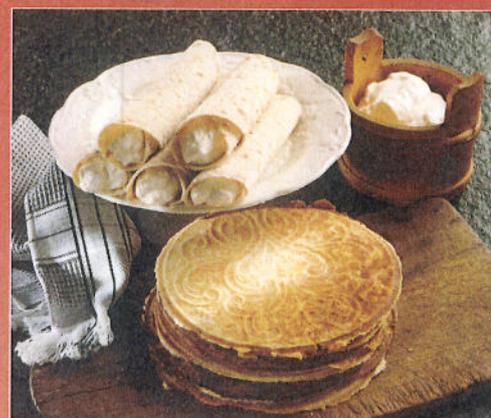




La torre de carquiñoli, o *kransekake*, un pastel de fiesta tradicional.

vez solas y después junto con el azúcar en polvo. Añade las claras (sin batir) hasta formar una pasta espesa. Pon la pasta en una cacerola y caliéntala hasta que casi no se pueda trabajar. Forma rollitos con la masa y colócalos en los moldes de anillo, previamente rociados de sémola. Cuece los anillos en el horno, a 200 grados, 12 o 15 min. Déjalos enfriar antes de sacarlos del molde y ponlos entonces sobre una parrilla para que acaben de enfriarse. Mezcla la clara sin batir y el azúcar en polvo para hacer una pastita bastante espesa para el glaseado. Fija los anillos uno encima de otro con el glaseado y dibuja una muestra en zigzag sobre cada anillo. Adorna la torre con banderitas y caramelos o bombones. Como es Navidad, ponle un duendecito en la cima. Si preparas el pastel antes de Navidad, puedes conservarlo en una bolsa de plástico en el congelador. Déjalo en la bolsa mientras se descongela.

Lomper y avletter, tortitas de harina cocidas a la plancha o en molde.



CASITA DE BIZCOCHO CUATRO ESPECIES

El punto cumbre de los preparativos pasteleros es la construcción de la casita. Aquí puedes mostrar tu talento arquitectónico. Puedes copiar viejos castillos o iglesias, o construir la casa o cabañita de tus sueños. ¡O construir un pueblo entero! Dibuja y recorta tu plano ideal, monta y pega los trocitos de papel para ver si las líneas coinciden. Si no tienes mucho espacio, puedes hacer una casita que cuelgue de la pared. Las casitas de bizcocho son una buena idea para un regalo.



LA FAMILIA CELEBRAR

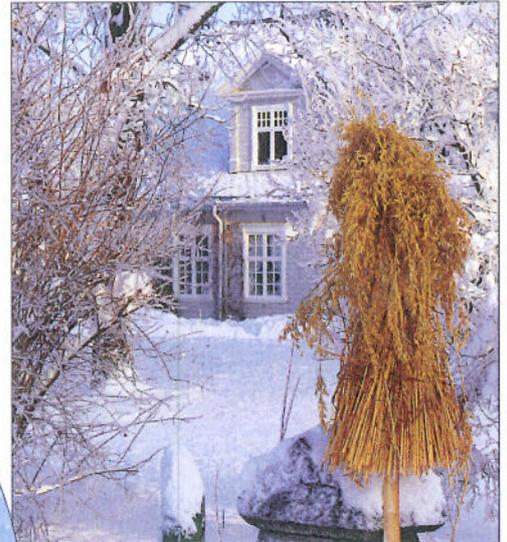


EL JULENISSE (DUENDE DE NAVIDAD O PAPA NOEL)

Lo más característico del duende navideño noruego, el *julenisse*, es la puntiaguda gorra roja y la larga barba blanca. Lleva pantalones hasta la rodilla, medias y jersey de punto tradicional y una chaqueta de paño grueso. Encima lleva una pelliza, porque los inviernos noruegos son muy fríos. Es risueño y alegre, pero también puede ser estricto. La tradición dice que el *julenisse* fue el primer habitante de la granja y su principal tarea era protegerla. Si se le cuidaba bien, dándole gachas navideñas o *lefse* y cerveza en Nochebuena, él se ocupaba de que todo estuviera en orden en la granja. En muchas granjas preparaban una cama para el duende en Navidad y le ponían un plato en la mesa, en el lugar de honor. Y quién sabe si no es cierto que el *julenisse* sigue vivo en nuestras granjas. En la Nochebuena aparece como la versión noruega de Papá Noel, con un saco lleno de regalos. El plato de gachas que dejamos para él en el establo desaparece durante la noche. Más vale tratarlo bien. Si lo desairamos, podría causar-nos muchos problemas.

LA NOCHEBUENA

La fiesta empieza a las cinco de la tarde, con campanadas en todas las iglesias del país, que están llenas a rebosar de noruegos de todas las edades, vestidos con sus mejores galas. Cuando suenan las campanas, salen todos afuera y saludan a sus vecinos entre cirios y teas que iluminan la noche invernal. En los cálidos hogares, adornados para la fiesta, espera el banquete navideño. Las tradiciones varían, pero casi todos los menús empiezan con un plato de gachas de arroz, en los que se



Teas encendidas y puertas decoradas desean la bienvenida a los invitados.

Candelabro de los tres Reyes Magos

Hay que recordar a los animales. Haz de avena para los pajaritos.

esconde una almendra para el más afortunado comensal. No todo ha cambiado en nuestros tiempo modernos. Seguimos preparando un plato de gachas para el *julenisse*, con mucha mantequilla, azúcar y canela. Después de la cena navideña se encienden las luces del árbol. La familia se reúne para la lectura del evangelio de Navidad y para cantar villancicos dando vueltas alrededor del árbol. Los niños esperan impacientes a que llegue el *julenisse* con su saco de regalos. No te quepa duda: el verdadero Papá Noel vive en Noruega, lleva traje de paño, medias de punto, pelliza y gorra roja y pregunta siempre al llegar: "¿Hay niños buenos aquí?" Con el tiempo los regalos comprados han ido sustituyendo a la artesanía hogareña, pero hoy como ayer, después de la alegría de los regalos, nos sentamos a tomar café y a comer las siete variedades de pastitas navideñas. Y poco a poco empieza a reinar la paz en la casa, mientras cae lentamente la nieve y la oscuridad va cubriendo el blanco paisaje y la Nochebuena noruega.

SE REUNE A

*Du grønne, glitrende
tre, god dag!*

Tone: Edvard Grieg, tekst: Johan Krohn



C. E. F. Weyse

1. Du, grøn - ne, glit - ren - de trø, god - dag! Vel - kom - men, du som vi

ser saa gjer - ne, med ju - le - lys og med nor - ske flag og høit i top - pen den

blan - ke stjer - ne! Ja, den maa skin - ne, ja, den maa skin - ne, for den skal min - de, for

den skal min - de os om vor Gud, — os om vor Gud, —

Den første jul i et fremmed land
sin store stjerne vår Herre tente;
den skulle vise vår jord at han
den lille Jesus til verden sendte.
I stjerneglansen
gikk engledansen
om Betlehem.

Om Jesusbarnet fortalte mor
så mang en aften vi satt der hjemme;
vi kan hans bud og hans milde ord,
vi vet at aldri vi dem må glemme.
Når stjernen skinner,
om ham oss minner
vårt juletre!

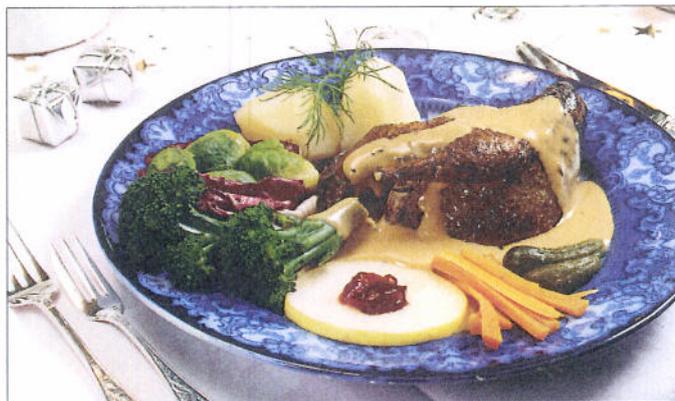
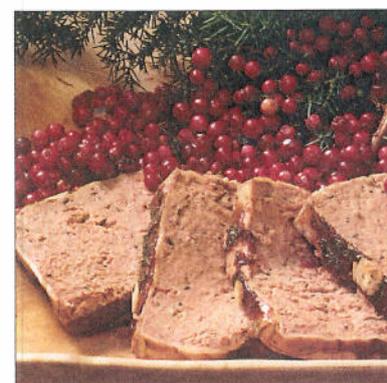


ALGIDO



En Østlandet (Noruega del este) se come costillar de cerdo, albóndigas, salchichas de Navidad, ciruelas y manzanas guisadas, arándanos y patatas salteadas.

La trucha fermentada es un plato tradicional navideño.



En la Nochevieja hay urogallos en el menú.

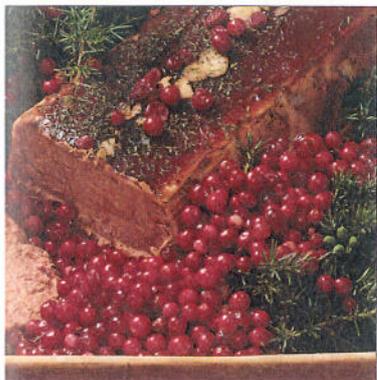
Las tradiciones culinarias varían de un distrito a otro. El menú de la costa es distinto del que se encuentra en el interior, y la Noruega del este tiene menús distintos a los del oeste. Antes la cocina se ceñía a los recursos alimenticios que daba la región en cuestión. En las regiones costeras y en el norte del país es tradición que el banquete de Nochebuena se componga de pescado: *lutefisk* (bacalao macerado en lejía y hervido), bacalao fresco o fletán.

En el este se sirven costillar de cerdo, albóndigas de carne de cerdo, albóndigas de menudillos y salchichas de Navidad. El oeste de Noruega suministra al resto del país con excelente carne de cordero. Allí el menú natural es *pinnekjøtt* (costillas de cordero secadas y escalfadas al baño María sobre varillas de abedul) y *morrpølse* (salchichas de cordero). El postre puede ser crema de bayas, flan de caramelo, arroz con leche o fruta. El secreto del menú navideño es que se sirve sólo una vez al año. Sabe a gloria.

RIBBE (COSTILLAR DE CERDO)

1 1/4 kg de costillar, sal, pimienta, 3 dl de agua o caldo de carne. Cortar la capa de grasa en retícula y quebrar el hueso a espacios

LA CENA NAVIDEÑA, PUNTO DE LA CELEBRACION



Reunidos alrededor de la mesa para una cena navideña.

En el oeste se sirve *pinnekjøtt*, puré de nabos y patatas (arriba).

de 6 cm. Frotar el costillar con sal, pimienta y algo de mostaza y conservarlo al fresco uno o dos días. Hay que dar un vapor al costillar para que se expanda y quede jugoso. Ponlo en una fuente para el horno, con el lado graso hacia abajo. Echa 1/2 dl de agua en la fuente y cubre todo con papel de aluminio. Pon la fuente en la parte baja del horno, a 200, durante 20 min. Saca el papel de aluminio. Pon una parrilla sobre la fuente para horno y coloca encima el costillar, con el lado graso hacia arriba. Vuelve a poner en el horno. Ha de cocer a 175 grados, entre 1 y 2 horas según el espesor del costillar. Deja que se ase sin rociarlo. Al final, pon la fuente en la parte alta del horno unos momentos, a 275 o 300, para que la grasa quede crujiente. Vigila el horno durante ese tiempo. Sirve el *ribbe* con su jugo, patatas hervidas, *sauerkraut* (saurkraut), manzanas y ciruelas guisadas y confitura de arándanos. Los restos fríos de *ribbe* se sirven acompañados de *lefse* al día siguiente.

GACHAS DE CUAJO

1 litro de *seterrømme* (cuajo graso), 4 dl de harina, 1 litro de leche, 2 cucharadas de café de sal. Hervir el cuajo en olla tapada 2 minutos. Añadir la mitad de la harina. Remover fuerte, para que se deslíe la mantequilla. Quitar la mantequilla con la espumadera. Añadir el resto de la harina y la leche, poco a poco. Hervir durante 5 minutos. Echar sal y servir con mantequilla, azúcar y canela.

LA MESA NAVIDEÑA NORUEGA (JULEBORD)

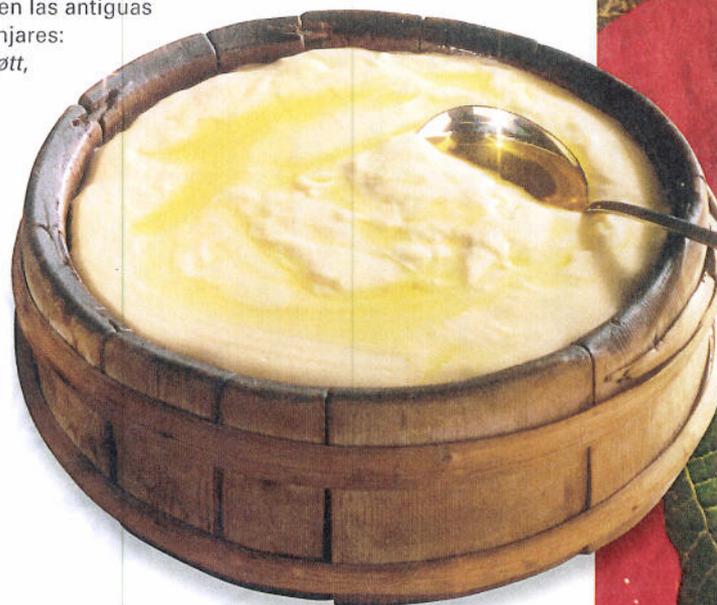
La mesa navideña noruega es abundante y bellamente decorada. En las semanas antes de Navidad es tradición que las compañías inviten a clientes y empleados a la tradicional *julebord*, buffet navideño, en agradecimiento por su trabajo y colaboración en el año que llega a su fin. Se come, se bebe, se pasa un buen rato con los compañeros de trabajo, y se desean todos unas felices Navidades.

Pero la auténtica *julebord* es la que se sirve el día 25 de diciembre. Al salir de la iglesia se reúne la familia y los amigos más íntimos a comer un almuerzo basado en las antiguas tradiciones. La mesa está llena de manjares: *ribbe*, albóndigas, salchichas, *pinnekjøtt*, fiambres, *lutefisk*, arenques, varias clases de trucha y salmón noruego, quesos y fruta, crema de bayas, *lefse*, *flatbrød* y pasteles. Se sirve cerveza y *akevitt* (aguardiente noruego) y la comida se deja sobre la mesa hasta bien entrada la tarde. En la sobremesa se organizan juegos y concursos en los que participa toda la familia.

Pate de reno con arándanos, uno de los platos tradicionales del *julebord*.



No hay Navidad sin gachas...



FELICITACIONES NAVIDEÑAS PARA EL EXTRANJERO



Cada año se talan árboles noruegos que son enviados a varias ciudades del extranjero, como un saludo navideño especial. Las autoridades británicas recibieron su primer árbol de Navidad noruego en 1947, enviado desde Oslo en agradecimiento por la ayuda y el apoyo británico a Noruega durante los años de ocupación, de 1940 a 1945. Desde entonces, el árbol de Navidad de Trafalgar Square se ha convertido en una tradición. Tanto Oslo como otros municipios noruegos envían hoy árboles a distintas ciudades del mundo.



DRØBAK, LA CIUDAD DE LA NAVIDAD

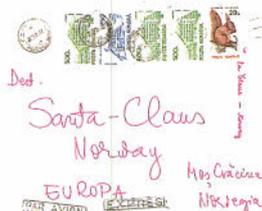
Drøbak te da una sonriente bienvenida tanto en verano como en invierno y tanto si llegas por mar como por tierra. Situada a media hora de camino de Oslo, sus callecitas estrechas y sus pintorescos rincones han convertido a esta ciudad del municipio de Frogn en una atracción para los visitantes. En medio de la Plaza del Mercado está *Tregårdens Julehus*, la Casa de la Navidad, y la Oficina de Correos del *Julenisse* (Papá Noel). Aquí trabaja el duende de Drøbak, con su sello postal especial. Contesta todas las cartas que se le escriben al *Julenisse* y pone su sello en las cartas y postales que los turistas envían desde aquí. En una de las calles que bajan hacia el centro encuentran los transeúntes una señal de tráfico oficial que dice "Peligro - Duendes sueltos". A pesar de la señal de peligro, hay que decir que el duende de Drøbak lleva una vida bonachona y tranquila, tan risueña y natural como la ciudad que lo alberga. En Navidades habrá un árbol iluminado en medio de la Plaza del Mercado de Drøbak y árboles procedentes de aquí iluminarán diversas ciudades del mundo, para alegría de nuestros amigos extranjeros.



En los bosques de Oslo se talan árboles que se envían a Londres y Edinburgo, donde coros ingleses, escoceses y noruegos ambientan las fiestas con sus villancicos.



Cartas de todo el mundo para el *Julenisse* / Papá Noel



PRIORITAIRE

SANTA JULENISSEN
P. O. Box 200
N. 1444 DRØBAK
NORVEGE.

¿Quieres enviarle una carta a Papá Noel? Escribe a esta dirección: **Julenissen, 1440 Drøbak, Noruega.**