

الگوی غذایی ملل مختلف در ایام تعطیل

مردم ایتالیا عاشق خوردن هستند، مخصوصاً در ایام تعطیلات؛ هر تعطیلات غذای سنتی مخصوص به خود را دارد و هر منطقه‌ای تعطیلات سنتی خود را دارد. به هر حال روزهایی وجود دارند که در سرتاسر کشور با انواع غذاهای مختلف جشن گرفته می‌شوند.



سلامت نیوز: مردم ایتالیا عاشق خوردن هستند، مخصوصاً در ایام تعطیلات؛ هر تعطیلات غذای سنتی مخصوص به خود را دارد و هر منطقه‌ای تعطیلات سنتی خود را دارد. به هر حال روزهایی وجود دارند که در سرتاسر کشور با انواع غذاهای مختلف جشن گرفته می‌شوند.

مکزیک

تعطیلات در مکزیك نقش بسیار مهمی در فرهنگ این کشور بازی می‌کند و غذا اهمیت بسیار زیادی در جشن‌ها دارد. مانند فرهنگ‌های دیگر، غذاهای جشن‌ها و میهمانی‌ها، با توجه به زمان سال و تعطیلات خاصی که جشن گرفته می‌شود سرو می‌شوند. اما بعضی از غذاها از جمله Tamales در بیشتر میهمانی‌ها بر روی میز غذا حاضر هستند. Tamales، محتوی گوشت، میوه و پنیر یا لوبیا می‌باشد که پوسته‌ی ذرت به دور آن پیچیده شده است. به این ترتیب محتویات آن به هنگام بخارپز شدن باز نمی‌شود. به هنگام صرف این غذا پوسته‌ی آن دور انداخته شده و محتوای داخل آن خورده می‌شود. محتوای داخل Tamales بسته به نوع تعطیلات متنوع می‌باشد. در نتیجه حدود 42 نوع مختلف از آن وجود دارد. در ایام تعطیلات سال نو، مکزیکی‌ها همچنین از نوعی نان استفاده می‌کنند. وسط این نان عروسی قرار می‌دهند. این نان شیرین و چرب Rosca نامیده می‌شود. تمام میهمانان حاضر با تکه‌ای از این نان پذیرائی می‌شوند و فردی که عروسک را پیدا کند باید میزبان میهمانی دیگری باشد که در روز دوم فوریه برای جشن Dia de condelaria برگزار می‌شود. مکزیکی‌ها معتقدند که ارواح دوستان و اعضای خانواده‌شان که از دنیا رفته‌اند در دو روز اول ماه نوامبر به زمین باز می‌گردند. به احترام این مردگان، مکزیکی‌ها نان غنی که ماده‌ی اصلی آن تخم‌مرغ است، به صورت اشکالی از اسکلت و استخوان می‌پزند و سرو می‌کنند.

ایتالیا

مردم ایتالیا عاشق خوردن هستند، مخصوصاً در ایام تعطیلات؛ در ایتالیا، تعطیلات با خوردن غذا جشن گرفته می‌شود. مردم ایتالیا عاشق خوردن و غذا دادن به دیگران هستند. از این رو هر تعطیلات ملی، مذهبی یا غیر مذهبی بهانه‌ای می‌شود برای افراط و زیاده‌روی در بعضی از انواع غذاهایی که در آشپزی ایتالیا یافت می‌شود. هر تعطیلات غذای سنتی مخصوص به خود را دارد و هر منطقه‌ای تعطیلات سنتی خود را دارد. به هر حال روزهایی وجود دارند که در سرتاسر کشور با انواع غذاهای مختلف جشن گرفته می‌شوند.

فرانسه

Galette des rois یا شاه کیک، نوعی شیرینی مربائی است که با خمیر بادام پر شده است. همین نوع شیرینی در امریکا نیز پخته می‌شود که محتوی پیکره‌ی بدلی ناچیزی است که برای شخصی که این پیکره را در قطعه شیرینی‌اش پیدا کند مبارک و فرخنده خواهد بود. Buche de Noel نوعی کیک اسفنجی شکلاتی رولتی است که بسیار شبیه تنه‌ی درخت کریسمس تزئین می‌شود. این کیک نماد تنه‌ی درخت کریسمس تازه و با طراوت است که برای شام شب کریسمس در فرانسه آماده می‌شود.

چین

به دلایل زیاد، کمبود غذا يك خطر واقعی در تاریخ چین بوده است. در اواخر سال 1950 مردم چین از قحطی رنج برده‌اند. بنابراین تعجب‌آور نیست که غذا برای مردم چین بسیار اهمیت دارد. بسیاری از تعطیلات سنتی و جشن‌های چینی مرتبط با خوردن غذاهای خاصی می‌باشد. غذاها اغلب برای نمادگرایی و یا برای حالت لوکس آنها انتخاب می‌شوند و یا برای نقش واقعی آنها در وقایع تاریخی یا بطور ساده‌ای به دلیل اینکه مزه‌ی واقعاً خوبی می‌دهند انتخاب می‌شوند. چینی‌ها معتقدند خوردن غذای خوب به هماهنگی و نزدیکی بین خانواده و دوستان بهبود می‌بخشد. Chunjie که جشنواره‌ی بهار نامیده می‌شود. اولین روز از اولین ماه است. این

تعطیلات 15 روزه مهمترین ایام تقویم چینی است. شام خانوادگی در شب عید اهمیت بسیار زیادی دارد. معمولاً مردم سعی می‌کنند بهترین غذاهائی را که قادر به تهیهی آن هستند در طول این زمان میل کنند. همچنین اهمیت و تاکید زیادی بر غذاهای سرخ شده است چرا که روغن تا حدودی در چین باستان کمیاب و گران بوده است. Jiaozi نوعی پودینگ چینی است که شامل گوشت می‌باشد و نیازمند صرف زمان برای تهیهی آن است. غذائی لوکس و تشریفاتی برای بیشتر مردم چین باستان در شب سال نو بوده است. شکل آن شبیه نوعی شمش طلاست. این غذا در قسمت شمالی چین رایج‌تر است. غذای دیگر، گوشت قلقلی سرخ شدهی چینی است که معمولاً از گوشت چرخکرده تهیه می‌شود. گوشت قلقلی‌های چینی بطور متفاوتی از گوشت قلقلی ایتالیائی ادویه زده می‌شوند و نیز به آنها مقدار زیادی زنجفیل و سس سویا افزوده می‌شود که نماد بهم پیوستگی و اتحاد اعضای خانواده هستند.

ماهی قلقلی سرخ شده تنوع دیگری از این نوع است. ماهی درسته نوعی دیگری از غذای چینی است لغتی که برای ماهی بکار می‌رود (yu) مانند فراوانی تلفظ می‌شود خوردن این ماهی این اطمینان را می‌دهد که در سال آینده کمبود چیزی نخواهید داشت و نیز مهم است که ماهی به صورت کامل باشد که حاکی از اتحاد و همبستگی است. مرغ درسته نیز نماد اتحاد و همبستگی است. از دیگر خوراکی‌های سنتی چینی، pomelo است که یک نوع میوه از مرکبات بزرگ است که به گریپ‌فروت شباهت دارد ولی بسیار شیرین‌تر و خوش‌بوتر است.

جشنواره‌های شادمانی و ضیافت در ایتالیا

نوزدهم ماه مارس بعنوان la festa di san Giuseppe در سیسیل و برخی مناطق ایتالیا جشن گرفته می‌شود. این روز به افتخار سن ژوزف (یکی از روحانیون) جشن گرفته می‌شود، از این رو منشأ مذهبی دارد. افسانه‌ای وجود دارد که روحانی ژوزف سیسیل را از یک قطعی نجات داد، در واقع این کار را با محصول لوبیای فارا (باقالی) انجام داد و مردم را از درد خلاص کرد. از این رو باقالی بخش جدائی ناپذیری از آشپزی برای این روز شد. شیرینی‌های سیسیلی از قبیل Zeppole بطور وسیعی در طول این روز مصرف می‌شوند و همچنین با مردم نیازمند تقسیم می‌شوند. از طرف دیگر در شب کریسمس، مردم ایتالیا یک روزهی نمادین گرفته و یک شام سبک فاقد انواع غذاهای سنگین شامل گوشت گوسفند میل می‌کنند. ترجیحاً وعدهی اصلی بر پایهی ماهی و دیگر غذاهای دریائی است. خوراک رشته فرنگی اولین وعدهی غذائی در روز کریسمس است. panettone و Pandora در میان کیک‌های مصرف شده در روز کریسمس، رایج‌ترین‌ها هستند. تعطیلات محبوب دیگر عید پاک است. غذاهایی محتوی گوشت بره محبوب‌ترین نوع غذاهای سرو شدهی این روز در بخش‌های شمالی و جنوبی ایتالیا است.

ژاپن

غذای سال نو ژاپنی‌ها osechi nori نامیده می‌شود. ظروف رنگارنگ در لایه‌هایی از جعبه‌های لاک‌ی به نام Jubako بسته‌بندی می‌شوند. انواع ظروف غذاهای osechi از منطقه‌ای به منطقه‌ای دیگر متفاوت است. ظروف رایج کوباماک، کورومامی، کیوری کنیتون، تازوکوری، گوبورنکون هستند. هر ظرف و محتویات osechi دارای معنای خاصی از قبیل: سلامتی، محصول خوب، شادی و کامیابی، رونق و طول عمر و... است. گفته می‌شود ظروف زرد رنگ و عناصر سازندهی آن از قبیل کازونوکو، سمبل رونق و کامیابی است و لوبیاهای متنوع اشاره به آرزوی سلامتی دارد. همچنین غذاهائی به رنگ‌های سفید، صورتی و قرمز از قبیل کانابوکو، رنگهای جشن را به نمایش می‌گذارد. به طور سنتی، مردم تهیهی ظروف osechi را تا شب سال نو تمام می‌کنند. بنابراین برای دو روز غذا دارند. امروزه بسیاری از مردم ظروف osechi را به جای آنکه در خانه تهیه کنند. به طور آماده در مغازه‌ها تهیه می‌کنند.

منبع: آشپزباشی