

โอเซจิเรียวริ เพลิดเพลินกับอาหารที่รับประทานในช่วงปีใหม่ของญี่ปุ่น



โอเซจิเรียวริ คืออาหารที่รับประทานในช่วงปีใหม่ของญี่ปุ่น จำนวนอาหารมีประมาณ 50,60 ชนิด หรืออาจจะมากกว่านี้ ตั้งแต่ยุคแรกโอเซจิเรียวริถูกเผยแพร่มาจากประเทศจีนและเข้ามาได้รับความนิยมในประเทศญี่ปุ่น ลักษณะเด่นของโอเซจิเรียวริคือ อาหารแต่ละอย่างนั้น มีทั้งแบบแห้ง มีทั้งแบบใช้ไฟ นอกจากนี้ยังมีการดองในเหล้าด้วย เพื่อที่จะทำให้มีรสชาติเข้มข้นมากยิ่งขึ้นเป็นต้น เป็นการปรุงอาหารเพื่อไม่เสีง่ายเหมือนอาหารปกติ

วันปีใหม่ในสมัยก่อนจะมีธรรมเนียมให้หลีกเลี่ยงที่จะใช้ไฟในครัว เนื่องจากเป็นเหตุผลที่จะไม่ให้เทพเจ้าแห่งไฟโกรธในช่วงวันปีใหม่ นอกจากนั้นในช่วงวันปีใหม่มยังอนุญาตให้ผู้หญิงลาพักเพื่อเป็นการแสดงถึงความห่วงใยเอาใจใส่ ภาชนะสีเหลี่ยมที่ใส่โอเซจิเรียวรินั้นเรียกว่า จูบาโกะ ซ้อติคือสามารถนำมาซ้อนกันได้ บางทีอาจเป็นการเพลิดเพลินไปกับการตกแต่งโอเซจิเรียวริกับวิธีการตกแต่งอาหารให้มีลักษณะสวยงามแบบนี้

J.Kawakami, Jeab Sakura
Tel.083-611-7282

Copy (ก๊อปปี้) ลิ้งค์และ Paste (แปะ) ลงใน Address Bar เพื่อเข้าสู่หน้า Fan Page

<http://www.facebook.com/pages/We-Love-Japan-รวมพลคนรักญี่ปุ่น/463650340328135>