

意大利语阅读辅导：圣诞节英意双语 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/148/2021_2022__E6_84_8F_E5_A4_A7_E5_88_A9_E8_c105_148801.htm

In Italiano: L'inverno è tradizionalmente considerato la stagione delle feste in tutto il mondo: Hanukah, Natale, Kwanzaa, Capodanno, per nominarne alcune. Le varie estrazioni etniche celebrano le feste in modi diversi, ma in tutti i casi, quando ci si incontra per celebrare, ci si incontra anche per mangiare. Per la maggior parte del mondo cristiano, il culmine della festività natalizia è il cenone di Natale. È il momento in cui le famiglie si riuniscono per festeggiare la vigilia di Natale che normalmente si celebra dopo la Messa di mezzanotte. In Francia questo pasto viene chiamato "le reveillon". Il cenone natalizio varia secondo le tradizioni culinarie, il menu consiste in anatra, paste fatte con farina di grano saraceno con panna acida, tacchino con castagne, mentre per i parigini, ostriche e Foie Gras. Una torta che porta il nome di "La Bouche de Noel" con la forma di un tronco d'albero viene consumata durante la reveillon. Lo Champagne, il vino frizzante prodotto nella regione denominata Champagne, viene bevuto per celebrare entrambe le festività di Natale e di Capodanno. La vigilia di Natale in Germania viene simpaticamente chiamata Stomaco Grasso che deriva da un antico detto dove coloro che non mangiano bene verranno perseguitati da demoni per tutta la notte. In questo modo i tedeschi si saziano di carne di giovane maiale, insalata di maccheroni, salsicce bianche e altre specialità regionali. Marzapane, tavolette aromatizzate e una specie di pane

pesante e umido contenente della frutta viene servito per dessert. In Italia molte famiglie alla vigilia di Natale cenano con anguilla o altro tipo di pesce, salsicce di maiale coperte di lenticchie oppure tacchino ripieno con castagne. Il panettone (una specie di torta con frutta candita), torrone, e panforte fanno parte del dolce servito durante il cenone natalizio. È tradizione che i dolci natalizi contengano noci e mandorle poiché le noci sono simbolo di fertilità della terra e contribuiscono ad incrementare la famiglia e il bestiame. Anche i russi festeggiano il Natale con grandi pasti. Normalmente, la carne non viene utilizzata ma viene sostituita da una specie di zuppa chiamato kutya. Questa specialità è composta da frumento o altro grano e sta a simbolizzare speranza e lunga vita, mentre miele e semi di papavero assicurano felicità, successo e sereno riposo. La festa di Capodanno viene anch'essa celebrata in famiglia e con amici con un brindisi di champagne. Nel mondo di lingua spagnola le feste natalizie sono celebrate anch'esse con il cibo. In Spagna, il pasto di Natale non viene mai consumato prima di mezzanotte. La festa familiare viene festeggiata con Pavo Trufado de Navidad (tacchino natalizio con tartufi. I tartufi sono un fungo che cresce sottoterra). Per dessert, gli spagnoli consumano torrone, un dolce di succo di caramello tostato con mandorle. Alla vigilia di Natale in Messico molte persone dopo la messa ritornano a casa per il cenone composto da tacchino, pollo, tamales, tè di frutta e dolci in abbondanza. Come durante molte celebrazioni messicane, la piñata viene riempita di caramelle, frutta e giocattoli. In Brasile la tradizione vuole che la cena natalizia sia servita prima della Messa di mezzanotte

per dare la possibilità alla Sacra Famiglia di aver qualcosa da mangiare nell'assenza degli altri commensali. Il cenone di Natale per i brasiliani consiste in tacchino, pesce e champagne. Essendo la popolazione brasiliana di provenienza multiculturale, è molto comune trovare fra i cibi serviti durante il cenone, il panettone italiano o uno stollen tedesco, e molti altri piatti tipici di influenza europea e mondiale. Nei paesi orientali tipo il Giappone e la Cina, la stagione festiva si colloca principalmente a Capodanno. La festa di Capodanno, chiamata Shogatsu, è considerata la più importante in Giappone e si protrae per ben tre giorni. Per tradizione i giapponesi festeggiano con un pasto che simboleggia lunga vita chiamato toshikoshi soba (pasta di grano saraceno), vengono anche serviti il mochi (riso battuto), verdure e pesce. Ozoni si riferisce al cibo offerto al Dio del Nuovo Anno e viene cucinato in una pentola e consumato dall'intera famiglia durante la celebrazione di Capodanno. Otoso, vino di riso dolce, è la bevanda tipica del Capodanno. 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com