

Những thực phẩm quen thuộc của Nhật Bản

— Những loại thức ăn mang lại điều may mắn —

Hôm nay, chúng tôi xin giới thiệu về những món ăn ngày Tết – Osechi, được cho là mang lại điềm may.

Ngày 1 tháng 1, ngày nguyên đán, là ngày đầu tiên trong các tiết trong năm. Tại Nhật Bản người ta thường làm lễ để đón rước thần tuổi tác, mong cho năm nay sẽ được mùa và cầu chúc an toàn trong gia đình. Vì có thần ở nhà nên trong 3 ngày Tết người ta thường kiêng, không nấu nướng. Do vậy, từ hôm trước, mọi nhà đã chuẩn bị rất nhiều món ăn và xếp vào một cái hộp 3 tầng, gọi là Jubako để cả gia đình ăn trong 3 ngày Tết. Đó chính là món Osechi.

Đây là món ăn được cho là mang lại điềm may, đồng thời cũng là món ăn cơ bản làm thành những món ăn trong bữa cơm hàng ngày. Sau đây chúng tôi xin giới thiệu một số món trong Osechi như sau.

- Ebi- tôm
Vì tôm còng lưng nên ăn tôm là để mong có thể sống lâu tới tận lúc lưng còng.
- ai-cá tráp hồng
Ở Nhật Bản, màu hồng được cho là màu của việc hiếu hỷ. Hơn nữa, cá tráp hồng, tiếng Nhật đọc là “Tai”, trùng với từ “Omedetai”, có nghĩa là điều mừng. Nên cá Tai được cho là món ăn mang lại điềm may, không thể thiếu được trong bất kỳ lễ hiếu hỷ nào.
- Kazunoko- trứng cá trích
Trứng cá được phơi khô, ngâm muối là món ăn với mong muốn sẽ có nhiều con, đời đời đông đúc, thịnh vượng.
- Kuromame- đỗ đen
Là món đỗ đen ninh đường. Từ này đồng âm với câu “Kuroku mame mame shiku” nghĩa là khỏe mạnh và làm việc tốt đẹp.
- Kinton
Được viết bằng hai từ tiếng Hán có nghĩa là “Kim đoàn”, mang ý nghĩa có tài sản. Món ăn này hàm ý mong sao cuộc sống lúc nào cũng có nhiều tài lộc, sung túc.
- Konbumaki- phở tai cuốn
Đồng âm với từ “Yorokombu” có nghĩa là vui mừng. Là món ăn mang lại điều may mắn.
- Renkon- ngó sen
Vì ngó sen có lỗ có thể nhìn qua được, nên trùng với câu nói “mitoushi” có nghĩa là nhìn thấy tương lai.
Ngoài ra còn rất nhiều món ăn khác nhau, tùy theo từng địa phương.
Ngày xưa, mỗi khi tết đến, nhà nào các bà mẹ cũng đều làm lấy món ăn Osechi này. Nhưng gần đây, các cửa hàng bách hoá, hoặc siêu thị đều có bán các hộp Jubako có sẵn các món ăn Osechi hoặc các món Osechi để riêng, muốn ăn ngần nào thì mua ngần ấy rồi cho vào hộp Jubako khiến cho việc làm Osechi ngày tết ngày càng tiện lợi.

身近にある日本の食物

— 縁起を担ぐ食物 —

お正月に食べる「おせち料理」のなかから、縁起を担ぐ食物を紹介します。

元日（一月一日）は一年の節目にあたり、日本では、歳神（としがみ）様をお迎えし、新しい年の豊作と家内安全を祈る行事が行われます。三日の間は神様がいらっしゃるために炊事をしない風習があったため、暮れに「おせち料理」を沢山作って重箱に詰めておき、正月の間、家族みんなで食べました。

「おせち料理」は、縁起がよく、日もちのする食材・料理が献立の基本となります。そのいくつかを紹介します。



- 海老
腰が曲がっている姿から、腰が曲がるまで長生きするようにという長寿の願いがあります。
- 鯛
日本では赤い色がめでたい色とされており、また「タイ」が「めでたい」に通じることから縁起のよい魚とされており、慶事には欠かせません。
- 数の子
ニシンの卵を乾燥させたり、塩漬けにしたもので、子がたくさん生まれて、代々栄えますようにという願いがあります。
- 黒豆
「黒くまめまめしく」という語呂合わせで、元気でまめに働けますようにという意味があります。
- きんとん
「金団」と書き、財宝という意味があります。金運を招いたり豊かな生活が送れますようにとの願いがあります。
- 昆布巻
「よろこぶ」という語呂合わせで、おめでたい食材とされています。
- れんこん
穴があいているので、将来を見通せるようにとの願いがあります。
まだまだ、食材・料理は沢山ありますし、地方によって違いもあります。
昔は、どこの家庭でも暮れに、おせち料理を作るのは、母親の仕事で大忙しでした。最近では、デパートなどで、重箱に詰めたものが売られていたり、好きな料理を好きな量だけ買ってきて、自分で重箱に詰めたりできるなど、とても便利になってきています。