

QU'EST-CE
QU'ON
MANGE
ET BOIT
AU
NOUVEL AN ?

お節料理 Osechi ryôri

A l'origine, c'était un plat spécial préparé à la cour lors des dates qui symbolisent le changement des saisons. Aujourd'hui, popularisé, *Osechi Ryôri* a été choisi pour représenter désormais le plat du Nouvel An, une date importante de changement temporel. Le principe de composition des mets est de 3 sortes d' « amuses-bouches » (dite *Mitsu Sakana* ou *Kuchi dori*) les légumes mijotés, des légumes vinaigrés et des poissons grillés. La composition varie selon la région. Les pluparts des ingrédients sont soit cuits, soit séchés, soit marinés dans le vinaigre ou salés assez fort de façon à ce qu'ils se conservent longtemps. C'est une coutume japonaise d'accueillir le Dieu de l'année (*Toshigami*) chez soi, le feu de la cuisine devient sacré et il faut éviter de l'utiliser sauf pour préparer la soupe avec la pâte de riz (*Zôni*), un plat qu'on partage avec ce Dieu. Selon une autre théorie : ce plat préparé l'est afin de libérer les femmes de la cuisine pendant quelques jours.

Jûbako

La boîte, superposé en 3 niveaux, avec les motifs extérieurs qui se relient lorsqu'elles sont entassées (*Kumijû*) est utilisée pour l'occasion et symbolise le bonheur entassé (plein de bonheur).

Kôhaku Kamaboko

C'est une sorte de surimi. Les couleurs rouge et blanche imitent celle de l'offrande du riz rouge et du riz blanc. La forme ressemble au soleil levant. Rouge signifie la chasse de diable, Blanc signifie la pureté. L'ensemble de ces deux couleurs est un porte bonheur.

Tazukuri (Gomame)

Les petits anchois séchés sont mijotés dans la sauce de soja et de sucre. Selon la légende, lorsqu'on a fait des engrais avec des anchois, on a récolté 50 mille sacs (=150 mille kg) de riz.

Ta = rizière, *Zukuri*(*Tsukuri*) = culture, fabrication. Autre nom *Gomame* est homonyme de 50 mille riz « 五万米 » pour souhaiter la bonne récolte.

1ère boîte



Date maki

Une omelette sucrée mélangée avec de la chair de poisson ou de crevette mixée. Comme la forme de l'omelette ressemble à un rouleau, le souhait est d'être instruit, d'avoir des bons résultats scolaires.

Kuro mame

Soja noir cuit avec le sirop de sucre. Le noir est la couleur pour chasser le malheur dans le Taïisme. La vertu de travailler assidûment à l'extérieur, jusqu'à ce que la peau soit bronzée. Vivre en bonne santé le plus longtemps possible.

Kuri kinton

La purée de Marron et de patate douce. *Kinton* signifie au début les boulettes d'or ou le futon en or, mais aujourd'hui *Kinton* représente le lingot d'or ou des pièces d'or. On dit que ce plat apporte l'argent et la prospérité.

Ko(n)bumaki

Le Poisson (hareng) séché est roulé dans l'algue *Konbu* puis attaché par *Kanpyô* (courge mariné avec la sauce de soja sucrée)

Les jeux de mot : 1er théorie : *Yorokobu* = être heureux *Ko(n)bu* = algue *Konbu*

2ème : *Ko(n)bu* = algue *Konbu Kobu*(子生)=Naissance d'un enfant : La fécondité

La forme de rouleaux qui symbolise l'étude, la culture.

Tai no yakimono

Dorade grillée. A l'origine c'était une offrande. Les jeux de mot : *Medetai* = Heureux et *Tai*=dorade

Buri no yakimono

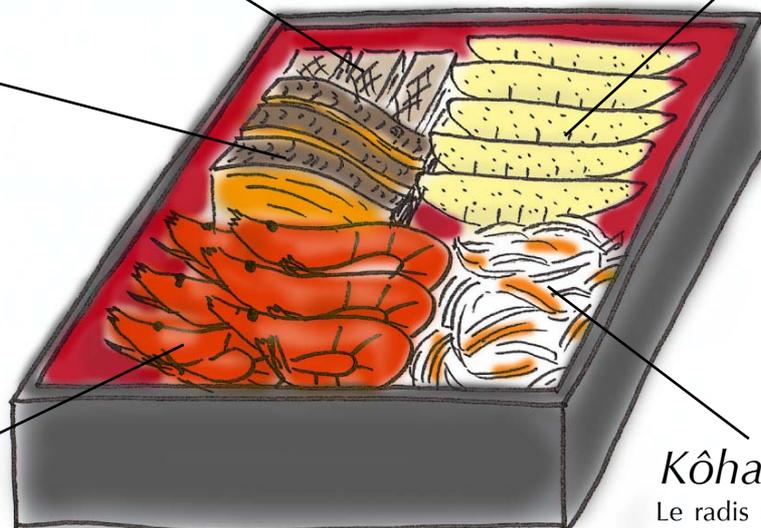
Sériole grillée, souvent grillée avec de la sauce de soja sucrée.

Au Japon, la Sériole est nommée différemment à chaque étape de sa vie. Comme si on obtient le titre en montant dans l'échelon au travail. A partir de cette image, on souhaite la brillante carrière dans les métiers.

Ebi no yakimono

Gambas grillées. Gambas (crevette) symbolise la longévité puisqu'elle a des moustaches et le dos courbé. Autrement comme la crevette mue, elle symbolise primo le renouvellement de vie et secundo faire une carrière brillante en changeant le poste.

2ème boîte



Kazunoko

Des œufs de hareng macérés dans la sauce salée. Pour souhaiter la bonne récolte et la fécondité. Les œufs de hareng sont nombreux, le hareng en japonais « *Nishin* » est un homonyme de deux parents qui se lit *Nishin* « 二親 » aussi.

Kôhaku Namasu

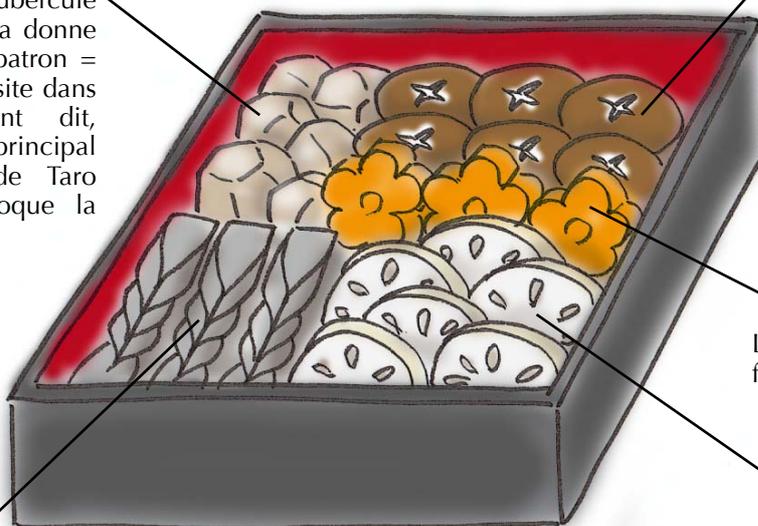
Le radis et la carotte en fine lamelle macérés dans la sauce vinaigrée.

Imite la ficelle *Mizuhiki* qui est utilisée pour la décoration lors des fêtes.

Yatsugashira

Taro. Un des ingrédients du mijoté de légumes. Lorsqu'il est dans la terre, le tubercule principal est gros. Cela donne une image de grand patron = pour souhaiter la réussite dans le travail. Autrement dit, comme le tubercule principal donne beaucoup de Taro secondaires, cela évoque la fécondité.

3ème boîte



Jingsa Shiitake

Un des ingrédients du mijoté de légumes. Comme la forme du champignon Shiitake qui ressemble à un casque militaire (*Zingasa*) et qui évoque la société des noblesses militaires.

Ume hana Ninjin

Les carottes coupées en forme de fleur à 5 pétales.

Tazuna Konnyaku

Un des ingrédients du mijoté de légumes. Le *Konnyaku* est coupé en imitation des rênes de cheval (*Tazuna*). Il évoque la société de la noblesse militaire.

Renkon

Racine de lotus. Un des ingrédients du mijoté de légumes. Comme la racine de lotus a des trous, c'est une image de la longue vue par laquelle on voit l'avenir clairement.

餅 Mochi

Il existe deux façons de fabrication :

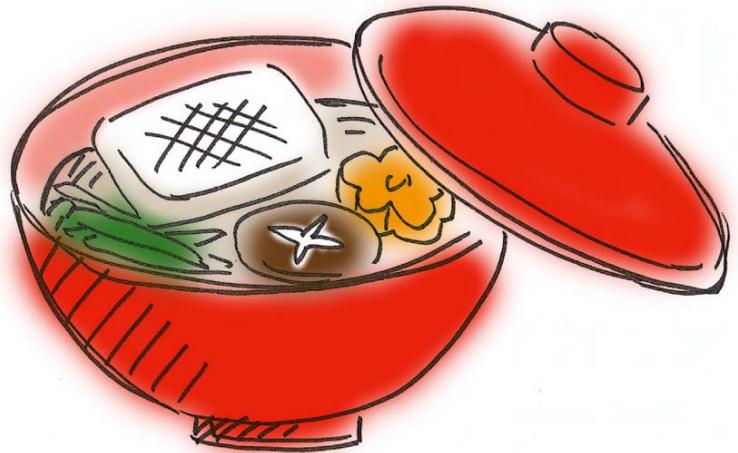
Tsukimochi : Riz gluant cuit à la vapeur, puis le riz est écrasé dans un mortier appelé *Usu*. Il devient la pâte gluante et est ensuite façonné la forme diverse. Au Japon, *Tsukimochi* est le plus répandu.

Nerimochi : Farine de riz (ou de céréales) cuite à la vapeur.

La culture du riz était sacrée, considérée comme une religion dans les mœurs traditionnelles. Depuis l'époque *Heian* (794-1185) la cour impériale la recommanda davantage. Même aujourd'hui, le riz est un ingrédient toujours présent comme un porte bonheur lors de fête traditionnelle. *Mochi* est aussi une offrande dans la religion Shinto et bouddhisme.

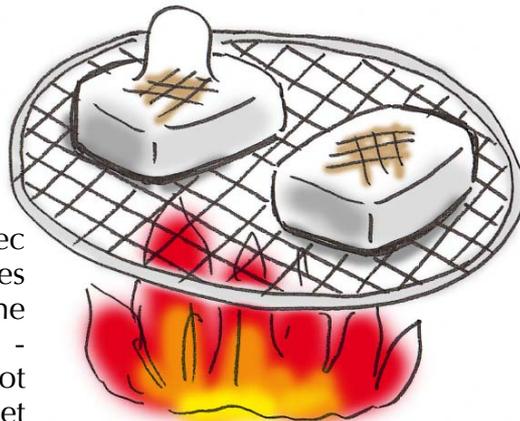
Zôni

C'est une soupe avec du bouillon *Dashi*, assaisonnée par la sauce de soja ou du *Miso*. La garniture principale est le *Mochi*. C'est un des plats les plus mangés au Nouvel An, la préparation varie selon la région ou la famille. Dans les mœurs traditionnels, on considérait la journée commence le soir. D'après ces mœurs, le Nouvel An commence le soir du 31 décembre. A cette date, on fait des offrandes de *Mochi* pour les Dieux. Et au levé du soleil du jour de l'An, on retire ces offrandes pour préparer avec les autres ingrédients dans la soupe. On dit que c'est l'origine de *Zôni*.



Yaki mochi

Mochi grillé. On mange avec la sauce de soja ou des algues *Nori* ou de la farine de soja avec du sucre - *Kinako*, ou la pâte de haricot rouge. Autrement on le met dans de la soupe salé ou de la soupe de haricot rouge sucré.



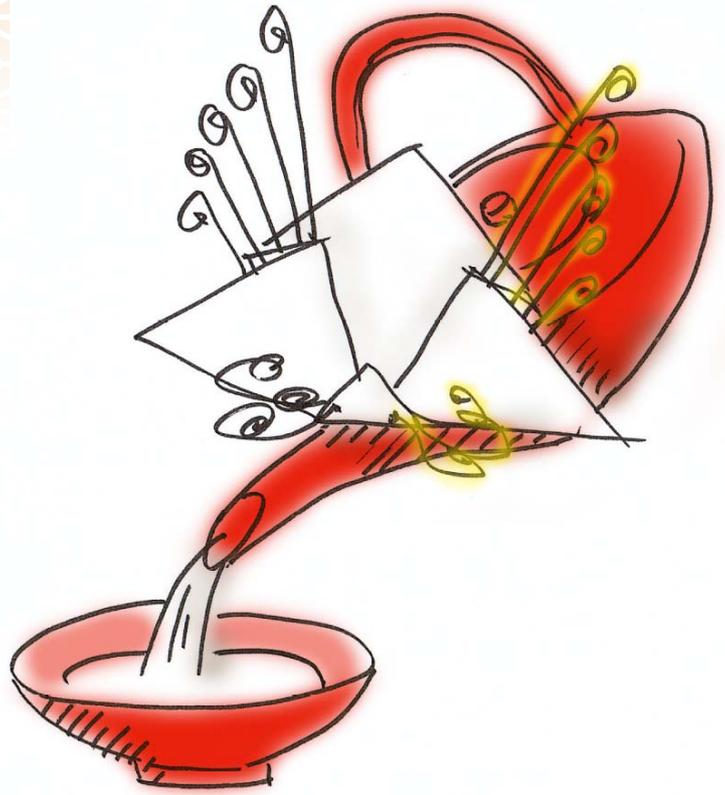
(O) Shiruko

La soupe de haricots rouges sucrée. Les garnitures sont des *Mochi* ou des boulettes (*Shiratama Dango*) ou des châtaignes macérés au sucre.

屠蘇 Toso

C'est une boisson porte-bonheur qui se boit en souhaitant la longévité et en chassant les mauvais sorts de l'année. Elle est fabriquée avec plusieurs sortes d'herbes médicinales trempées dans du *Saké* rouge, du *Saké* japonais et du *Mirin* entre autre.

On le boit en utilisant 3 coupes petite-moyenne-grande. On dit qu'il n'y a pas de maladies chez soi si un des membres de famille le boit. Il n'y a pas de maladies jusqu'à 3 km alentour si la famille entière le boit. On le boit au matin du jour de l'An commençant par la personne la plus petite à celle de plus âgée.



甘酒 Amazake

C'est une boisson sucrée traditionnelle, son aspect est opaque. On l'appelle aussi *Amagayu*. Les ingrédients sont le *Koji* et le riz, ou de la lie de *Saké*. Il est appelé *Saké* mais il est à peine alcoolisé, souvent moins d'1 %. Au Nouvel An, beaucoup de temples distribuent *Amazake* aux visiteurs, ou le vendent.