

Osechi-ryori

Osechi sind traditionelle japanische Neujahrsgerichte. Die Tradition hat in der Heian-Zeit (794-1185) begonnen.

Die Gerichte werden in japanische Lackkästchen verpackt (jyu-bako 重箱).

Osechi bedeutet "Wechsel der Jahreszeiten". Zur Feier dieses speziellen Tages - dem Wechsel der Jahreszeiten - kocht man ein spezielles Gericht. Man nennt dieses Gericht Osechi-ryori.

Alle Gerichte haben Bedeutungen.

Zum Beispiel:

- Datemaki(伊達巻) : ein süßes, zusammengerolltes Omelett, gemischt mit Fischpaste. Es symbolisiert den Wunsch, viel Wissen zu erlangen.
- Kamaboko(かまぼこ) : Scheiben aus gedämpfter Fischpaste. Traditionell benutzt man Scheiben aus rotem und weißem Kamaboko, die abwechselnd in Reihen oder Mustern angeordnet werden. Farbe und Form erinnern an das Symbol der aufgehenden Sonne und haben eine festliche Bedeutung.
- Kazunoko(数の子) : Heringsrogen. *Kazu* bedeutet "Zahl" und *ko* bedeutet "Kind". Es symbolisiert den Wunsch nach vielen Kindern im neuen Jahr.
- Konbu(昆布) : eine Art Seegras, das mit dem Wort *Yorokoku*, das "Freude" bedeutet, assoziiert wird.
- Kuro-mam(黒豆) : Schwarze Sojabohnen. Mame heisst auch "Gesundheit" und symbolisiert den Wunsch nach Gesundheit im neuen Jahr.
- Tai(鯛) : die Meerbrasse, japanisch *tai*, wird mit dem japanischen Wort *Medetai* in Verbindung gebracht, das unter anderem "erfolgversprechendes Ereignis" bedeutet.
- Tazukuri(田作り) : getrocknete Sardinen, die in Sojasauce gekocht werden. Die wörtliche Bedeutung der kanji (Schriftzeichen) in *tazukuri* ist "Reisfeldmacher", da Sardinen früher zum Düngen der Reisfelder verwendet wurde. Sie symbolisieren eine reiche Ernte.