

Die Jahreszeiten - Küche

Osechi-ryori

Nanakusa-gayu

Azuki-gayu

(Reisbrei mit Mungobohnen)

Man kocht jedes Jahr am 15. Januar Reisbrei mit Mungobohnen, damit treibt man böse Geister aus, um das ganze Jahr über nicht krank zu werden. Man glaubte, dass es eine mysteriöse Macht in der roten Mungobohne gibt, und dieser Zauber sollte gegen die Pest helfen.

Eho-maki

(Dicke gerollte Sushi für die glückbringende Himmelsrichtung)

Sushi wie Rollkuchen. In der letzten Nacht des Winters, wendet man sich einer glückbringenden Himmelsrichtung zu, während man schweigend das Eho-maki aufisst, damit man im nächsten Jahr nicht krank wird.

Shirozake

Weisser trüber Sake, den man am Tag des Puppenfestes trinkt (das Pfirsichfest am 3. März). Der Pfirsich (Momo) steht als Symbol für „100 Jahre alt“ (Momotose), deshalb gab es in alten Zeiten den Brauch, Pfirsichblütensake zu trinken, einschließlich der Pfirsichblüte. Später in Edo-Zeit wurde Shirozake bevorzugt.

Botamochi Ohagi

Mit süßem Bohnenmus bestrichener Reiskloß. Der Brauch, Botamochi oder Ohagi an der Tagundnachtgleiche zu essen, war in der Edo-Zeit zur festen Gewohnheit geworden. Es gab von alters her den Glauben, dass die „Azuki-Bohne (rote Farbe)“ die schädlichen Dünste vertreibt, deshalb wird Botamochi oder Ohagi auch während der Totenmesse für die Ahnen gegessen. Botamochi sagt man am Frühlingsanfang und Ohagi während des Herbstanfangs.

Kashiwamochi

Ein mit süßem Bohnenmus gefülltes Mochi, in ein essbares Eichenblatt gewickelt. Kashiwamochi ist ein Kuchen, den man am Knabenfest isst (5. Mai). Das Eichenblatt bedeutet, dass ein altes Blatt nicht fällt, außer wenn ein Spross erscheint. Das wurde so interpretiert, dass Eltern nicht sterben, außer wenn ein Kind geboren wird, d.h. die Familiennachfolge wird nicht unterbrochen.

Soumen Hiyamugi

Soumen: Fadennudeln. Hiyamugi: Abgekühlte Nudeln in kaltem Wasser. Diese sind

eine gute Mahlzeit fuer die Zeit, in der der Appetit durch Hitze abnimmt. Somen können am Tag einer Feier und dem Sternfest am 7. Juli gegessen werden.

Touji-kabocha

Der Wintersonnenwend-Kürbis. An Wintersonnenwende kocht man den Kürbis, der im Sommer geerntet wurde, mit Azuki-Bohnen. Durch eine alte Konservierungsmethode kann man Naehwert und Geschmack des Kuerbisses bis zur Wintersonnenwende erhalten. Die Wintersonnenwende wurde als Endzeit des Lebens angesehen. Diese Mahlzeit soll helfen, die Angst zu vertreiben und die Gesundheit erhalten. Es wird gesagt, dass man dann keine Frostbeulen oder Laehmungen bekommt und sich nicht erkaeltet.

Nabe-ryori

Man legt die Speisezutaten in einen irdenen Kochtopf und siedet sie. Es gibt zwei Methoden, sie zuzubereiten: Eine ist, dass man die Zutaten in Wasser kocht, in gewürzte Suppe taucht.(Yudofu,Shabushabu,Mizutaki, Chirinabe, usw.) Die andere Methode ist, dass man die Speisematerialien mit Miso oder Sojasoße gewürzte Suppe kocht. (Sukizaki, Oden, Ankonabe, usw.) Weil sich der Körper erwärmt, ist dies eine typische Wintermahlzeit.

Tosikosi-soba

Buchweizennudeln, die man am Silvesterabend isst. Dieser Brauch stammt aus der Edo-Zeit. Man isst die Buchweizennudeln mit folgenden Wünschen.

- (1) Man lebt lange und ehrlich, damit man eines natürlichen Todes stirbt und das Familienglueck dauert lange an.
- (2) Wie Buchweizennudeln, die leicht geschnitten werden koennen, kann man die Mühe und das Übel des Jahres abrechen.
- (3) Der Handwerker benutzte Buchweizennudeln um Goldstaub zu sammeln, deshalb kann man Geld anhaeufen.