

にほんぶんか そうに としだま
日本文化のお雑煮とお年玉について

No Japão, há o feriado de Ano Novo em que a família e os parentes se reúnem. Na coluna deste mês, vamos apresentar “Ozoni” e “Otoshidama”, indispensáveis na explicação do Ano Novo Japonês. Simplificando, o ozoni é uma sopa tradicional japonesa de Ano Novo, feita com mochi, legumes e carne, este prato é consumido no primeiro dia do Ano Novo. O modo de preparo e os ingredientes variam de acordo com a região e a família.



Alguns dos principais ingredientes do Ozoni

Mochi, caldo de bonito, caldo de alga marinha, cenoura, cogumelos shiitake, taro, espinafre, espinafre de mostarda japonesa, raiz de bardana, rabanete, carne de frango ou suína, kamaboko, etc.



As crianças recebem presente em dinheiro chamado “Otoshidama” no Dia de Ano Novo. Otoshidama é dado por parentes adultos para as crianças, como tios, tias, avós, etc. Por este motivo, os adultos gastam muito dinheiro no dia de Ano Novo. E quando os adultos recebem presentes para seus próprios filhos, também os retribuem para os filhos destes.

A quantidade do valor em dinheiro de Ano Novo que recebe varia dependendo da idade

Por exemplo, crianças a partir da primeira série do ensino fundamental, recebem cerca de ¥ 1,000, e a partir da terceira série, cerca de ¥ 3,000, aumentando na medida que vão crescendo. Em geral, há muitas pessoas que recebem otoshidama até ingressarem nas universidades ou até mesmo depois de se tornarem estudantes universitários.

Os presentes em dinheiro de Ano Novo são colocados em pequenos envelopes chamados “Pochibukuro”

“Pochi” origina-se da palavra “koreppocchi”, que se refere principalmente a coisas de pequeno valor, como pequenos significados e gratificações. Atualmente existem também envelopes com personagens estampados neles, que podem ser comprados em supermercados e lojas de conveniência durante o Ano Novo.