

# 這樣吃， 好運一整年！

新年到！各國慶祝新年的方式不一樣，不過，大多都會和家人、朋友齊聚一堂，看表演、玩遊戲、開派對，而派對上最令人期待的，就是豐富的新年美食了，這些食物不僅風味獨特，還蘊含美好的祝福，吃了會幸運一整年呢！



過新年，享用  
各國美食囉！



## 在日本，吃御節料理

在日本，從江戶時期開始，人們由於工作繁忙，跨年夜只吃一碗「年越蕎麥麵」，表示將厄運留在過去；元旦當天，才會享用真正的大餐——御節料理，一個個重盒裡，裝了各式各樣精緻的菜餚，也裝滿了吉祥與祝福，這些美味佳餚在新年之前就準備好囉！

### 年末忙，新年休息三天

每年的最後一天，在日本稱為「大晦日」，這天全家人要一起吃碗「年越蕎麥麵」。據說這個習俗源自江戶時期，當時人們常常到了年末，還在為工作忙碌，沒時間準備餐點，所以煮些能快速吃飽的蕎麥麵，補充體力，而蕎麥麵營養又容易咬斷，被賦予吉祥的寓意，能健康長壽，又能切斷不好的運氣。

而日本受到中國文化的影響，也認為灶神會在新年期間休息，所以從元旦開始三天，不生火煮食，只享用元旦之前準備好的御節料理。



年越蕎麥麵可以沾醬吃，或是煮熟讓湯麵。

日本浮世呈現江戶時期，人們送貨叫賣的景象，忙碌又充滿希望。



### 五層御節料理，各有巧妙

日本在彌生時期（西元前10世紀～3世紀），人們會在過年時，準備一大碗白飯來供奉大年神，祈求五穀豐收；到了江戶時期，慶祝新年的菜餚越來越豐富，明治維新時，新年改為1月1日，之後人們便將各種菜餚裝進精美的重盒裡，在年節時享用，稱為「御節料理」。

御節料理的菜色有：

下酒的冷菜，燒烤的魚、蝦等燒物，解膩的醋物、蔬菜，以及用醬汁燉煮的煮物。這些菜餚精緻豐富，隨個人喜好，分別擺放在三到五層重盒裡。



日本用來裝料理的重盒，外觀通常繪製了美麗的圖案，做工細緻。

#### 第三層 醋物

日本料理口味清淡，保留食物的原味，在御節料理的第三層，會放些醃漬的醋物，幫忙去除吃過魚蝦的腥味，例如：用白蘿蔔和胡蘿蔔，切絲醃製而成的紅白醋；切成菊花狀的大頭菜，看起來賞心悅目，口味也非常清爽。



#### 與之重 煮物

在日語中，四和死的發音很像，因此重盒的第四層，改稱為「與之重」，通常會放入菜前煮，食材包括代表多子多孫的里芋、祝福平安的蓮藕和祈求成功的香菇等。



#### 第五層 神明隱福

前面四重放進了山珍海味，到了第五重會放些家人喜歡吃的家常菜，或不放任何東西，期待神明放進福氣。

#### 第一層 下酒菜

日本新年聚會常飲酒作樂，出現在第一重是常見的下酒菜，例如：祈求豐收的鯉魚乾、像黃金能招財的粟金團、像書卷能變聰明的伊達卷，還有能驅邪的紅白飯糰。



#### 第二層 燒物

日本人的主食大多是魚、蝦等海鮮，會放在御節料理的第二層，增加燻醃的美觀，例如：煮熟後鑿著身體的龍蝦或蝦子，像老人的鬚髯，表示長壽，而鯛魚、鱒魚則有慶祝成功的寓意。

