

غذای روزهای سال نو (سیچی ریوری) در ژاپن

نگارش جمشید جمشیدی

غذائی که ژاپنی ها در روزهای اولیه سال نو یا "شوگاتسو" می خورند به "او- سیچی ریوری"^۱ یا غذای "سیچی" معروف است. غذای یک ملت علاوه بر خاصیت تقویتی و انرژی زائی که برطرف کننده نیازهای زیستی انسان در محیط مشخص است از ابعاد فرهنگی و اجتماعی خاص خود نیز برخوردار است. بی شک آگاهی بر این ابعاد فرهنگی و اجتماعی می تواند نقش بزرگی در تسهیل و تعمیق ارتباطات و تشویق همزیستی و همیاری میان ملل ایفا کند.

"سیچی ریوری" شامل محتویات بسیار متنوع بنا بر سلیقه و مذاق خانواده ها در مناطق مختلف تهیه دیده می شود. اقلام غذائی به گونه ای انتخاب شده اند که تا چند روز فاسد نشوند و قابل خوردن باشند. اخیراً معمولاً این غذا را بصورت آماده از فروشگاه ها می خرند و در روزهای اولیه سال نو که در خانه بسر می برند تناول می کنند.



غذای سیچی در جعبه های ظریف متعدد (معمولاً ۴ جعبه) قرار دارد که می توانند روی هم جمع شوند. هر یک جعبه از تبرک برخوردار است، و از این خاطر است که جمع آن به مجموعه ای مبارک نامیده می شود. بالاترین جعبه را جعبه اول و سپس به ترتیب پائین ترین جعبه را آخرین جعبه^۲ می گویند. محتویات هر جعبه ای معین شده است و هر قلم ماده خوراکی از معنای تعبیر آمیزی برخوردار است. اقلام مواد خوراکی بسیار زیاد است، بطور مختصر به چند قلم از مواد غذائی و معنای آن ها که عمومیت دارد اشاره می شود:

¹ سال نو ژاپنی دقیقاً سال نوی میلادی است و روز اول ژانویه تحویل سال شمرده می شود. 正月 = shogatsu

² پیشوند حرف "او" برای ادای احترام استفاده می شود. お節料理 = o-sechi-ryori

^۳ جعبه ها را با شماره نام گذاری می کنند ولی جعبه آخری را که جعبه چهارم است و عدد چهار در زبان ژاپنی "شی" است و این تلفظ مترادف واژه مرگ در زبان ژاپنی است مخصوصاً عدد چهار را بکار نمی برند و جعبه آخری یاد می کنند.

جعبه ۱- لوبیای سیاه: به نشانه کوشش در سال نو، حفظ سلامتی و دفع بلاها از خود.



مغز بامبو: افزایش فرزندان و نسل.



جعبه ۲- مخلوط املت و نوعی ماهی که بشکل حلزونی لوله شده است: رهائی از بحران های فرهنگی و شکل لوله شده آن به نشانه لباس است و به معنای برخورداری از خوش بختی و رهائی از تنگدستی در تهیه لباس.



نوعی دانه (مثل بلوط) که پخته و بصورت خمیر درآورده شده است و رنگ مطبوع نزدیک به طلائی بخود گرفته است: به معنای افزایش ثروت و مکننت گرفته می شود.

تخمه مرغ پخته: سفیده و زرده تخمه مرغ که نشانه زر و سیم است حکایت از سرمایه و مال و منال دارد.
پياز سوراخ دار گل لوتاس: به معنای قدرت پیش بینی آینده از درون سوراخ ها را آرزوی کردن است.



جعبه ۳- ماهی و میگو: خمیدگی کمر میگو به معنای آرزوی عمر هر چه طولانی تر برداشت شده است. رنگ سرخ میگو به عنوان رنگی که قادر است شیاطین را از خود دفع کند تعبیر می شود.



جعبه آخر- انواع سبزیجات پخت شده.
در نهایت می توان بعد معنانشناسی غذای "سیچی ریوری" را در آرزوی خوشی و شادی و رهائی از گزند مشقات اجتماعی و تنگدستی های مالی و مادی در سال نو جعبندی کرد.

◆ در تفسیر معنای واژه ی "سیچی" نظرهای گوناگونی ابراز شده است. معنای لفظی واژه "سیچی" فصل است.
روایت است که برای اولین بار این غذا در روزهای اولیه سال نو در دربار حاکمان سلسله "هی آن" به نشانه

4 節 = sechi

5 平安時代 = heian-jidai- پایتخت این سال ادامه داشته است. سلسله "هی آن" از سال ۷۹۴ میلادی به مدت ۳۹۰ سال ادامه داشته است. قرار داشته است.

احترام در استقبال از فرارسیدن فصل نو^۶ و پربراری محصولات کشاورزی تدارک دیده شده است. فرارسیدن فصل نو از تقدس برخوردار بوده است و در حقیقت تهیه دیدن نوع خاصی از غذا معنای یک نوع فدیبه به طبیعت را به همراه داشته است. اما بعداً تهیه و تناول این نوع غذا در روزهای سال نو در میان مردم عادی نیز رواج پیدا می کند.

روایت دیگری که از تهیه این غذا مخصوصاً در روزهای اولیه سال نو می شود ایجاد شرایط راحتی برای خانم های خانه دار است تا حداقل مدت چند روز سال نو را از کار و زحمت در آشپزخانه آزاد شوند و به استراحت به پردازند^۷. اما ظاهراً این لطف در حق مادران کمتر بواقعیت می انجامد زیرا کودکان از خوردن "سیچی ریوری" سر باز می زنند و مادران ناگزیرند برای غذای فرزندان خود زمانی را در آشپزخانه سپری کنند. از قرار معلوم مردان حتا در روزهای سال نو زحمت کار در خانه یا آشپزخانه را بدوش نمی کشند.

روایت دیگری که می شود غذای "سیچی ریوری" در روزهای اولیه سال نو بخاطر پرهیز از بکاربردن آتش است. خدای فصل نو که در این روزها جلوس می کند از آتش بیزار است و نباید در محضر او کسی با آتش سروکار داشته باشد.

مراجع:

1. http://iroha-japan.net/iroha/B02_food/26_osechi.html
2. <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%B9%B3%E5%AE%89%E6%99%82%E4%BB%A3>
3. <http://www.jp-guide.net/manner/ao/osechi.html>
4. <https://www.google.co.jp/search?q=%E3%82%A8%E3%83%93&hl=ja&client=firefox-a&hs=8nX&tbo=u&rls=org.mozilla:ja:official&tbm=isch&source=univ&sa=X&ei=ONbfUOy8EI2BkwXW-4Bw&ved=0CEkQsAQ&biw=1280&bih=838>
5. <https://www.google.co.jp/search?q=%E8%93%AE%E6%A0%B9&hl=ja&client=firefox-a&hs=BrX&tbo=u&rls=org.mozilla:ja:official&tbm=isch&source=univ&sa=X&ei=9dbfUJrBG8nlkgXr74GIBA&ved=0CEYQsAQ&biw=1280&bih=838>
6. <https://www.google.co.jp/search?q=%E9%BB%92%E8%B1%86&hl=ja&client=firefox-a&hs=5Ws&tbo=u&rls=org.mozilla:ja:official&tbm=isch&source=univ&sa=X&ei=GtffUOmW66fmQXSjIDQDQ&ved=0CFsQsAQ&biw=1280&bih=838>
7. <https://www.google.co.jp/search?q=%E4%BC%8A%E9%81%94%E5%B7%B>

^۶ استقبال از فرارسیدن فصل نورسمی باستانی در چین بوده است که به همراه رسوم و آداب دیگر به ژاپن آورده شده است. چینی ها پنج "روز فصل" از جمله هفتم ماه ژانویه، سوم ماه مارس، پنجم ماه می، هفتم ماه ژوئیه و نهم ماه سپتامبر را جشن می گیرند. خوب که دقت کنیم تمام این روزها عدد فرد هستند و بر پایه این اعتقاد انتخاب شده اند که روزهای فرد خبانت فعال می شوند و برای جلوگیری از شیطننت آن ها باید مراسمی برگزار کرد.

^۷ این روایت ما را به یاد جشن ایرانی "مردگیران" می اندازد که در روز پنجم یا اسفندار مذ از ماه اسفند برگزار می شده است. در راستای احترام و تقدیر از زحمات زنان در طول یکسال مردان بجای آن ها کار خانه را بدوش می کشیدند و زنان را به اسراحت تشویق می کردند. روایت است که مردان حتا هدایایی را در این روز به همسران خود اهدا می کردند.

B&hl=ja&client=firefox-a&hs=0Xs&tbo=u&rls=org.mozilla:ja:official&tbm=i
sch&source=univ&sa=X&ei=U9ffUMOMAc6ImQXmiYCYCA&ved=0CDsQs
AQ&biw=1280&bih=838

8.https://www.google.co.jp/search?q=%E6%95%B0%E3%81%AE%E5%AD%9
0&hl=ja&client=firefox-a&hs=vtX&tbo=u&rls=org.mozilla:ja:official&tbm=i
sch&source=univ&sa=X&ei=n9ffUIXmJobomAXasYCQAw&ved=0CEcQsAQ
&biw=1280&bih=838