

日本的新年

D さん

我来介绍一下新年时在日本的吃的东西。

日本人除夕要准备过新年的吃的东西。除夕夜里要吃热的荞麦面。而新年第一天要吃的是黑豆、海带什么的。吃这些东西有什么讲究呢？

吃黑豆是希望在新的一年里勤恳地工作，因为日语里豆和勤恳的发音一样，都是 **mame**；吃海带是期待在家里有很多喜事，因为日语里海带和喜的发音很相似，是 **konbu** 和 **yorokobu**。

这样，日本人从重视发音联想到吉利的单词。听说中国也一样。中国人除夕要做一条大鱼，为了表示年年有余的意思吧！

除了这些以外，在日本还要吃鱼糕、鱼子、**きんとん**和藕什么的。鱼糕让人联想到日出，很受欢迎；吃鲑的鱼子希望多子多孙，繁荣子孙；**きんとん**就是白薯泥加栗子的一种甜食。日本人把栗子比喻为财宝，人们希望有富裕的生活；吃藕表示能看到前方，视野开阔等等。

元旦还要喝屠苏酒、吃煮年糕。我们在除夕当天把煮年糕的材料用刀子切完，以免在元旦这一天用刀子。就是说在新的一年里我们不仅希望不让人们的关系被切断，而且希望让做菜的人休息一天。

过新年在日本吃的东西有各种各样的讲究，很有意思吧！那么，明年的新年你也一定要吃吃哟！