

O-SHÔGATSU

お正月

Le Nouvel An japonais



Textes et conception : Stéphane Paumier

Retrouvez tous nos articles sur la page [Wiki Japon](#) de notre site !

QUARTIER JAPON - www.quartier-japon.fr
35, rue de Clichy 75009 Paris
s.paumier@quartier-japon.fr - Tél : 06 68 59 32 25



Introduction

Comme dans de nombreux pays dans le monde entier, les fêtes du Nouvel An marquent au Japon un moment important dans l'année pour la population et la société japonaise.

D'une durée officielle du 1er au 3 janvier depuis quelques années, les fêtes du Nouvel An constituent l'événement annuel le plus important du Japon. Désormais, les agences gouvernementales comme la plupart des entreprises du pays sont fermées et dans le pays tout entier, bien que les coutumes locales diffèrent, toutes les maisons sont décorées.

Les fêtes sont l'occasion de rassemblements familiaux, de visites aux sanctuaires ou aux temples et d'appels aux parents et aux amis.

L'année 2012 est placée sous le signe astrologique asiatique du Dragon.

新年明けましておめでとう御座います。
« Shinnen akemashite Omedeto gozaimasu »
Meilleurs vœux pour la nouvelle année !



Junishi – 十二支



Les douze signes du zodiaque

Junishi – 十二支 Les douze signes du zodiaque oriental

Il y a très longtemps, la Divinité réunit tous les animaux de la création, afin de leur annoncer qu'elle souhaitait en choisir douze d'entre eux pour leur confier une tâche spéciale : protéger les humains à tour de rôle, chacun pendant une année. Après quoi, il les invita à venir le douze janvier ; ils seraient alors choisis suivant leur ordre d'arrivée.

La veille du jour tant attendu, le chat, qui souffrait depuis quelques temps de problèmes de mémoire, rencontra le rat sur le chemin et lui demanda quel était le jour de la réunion.

Le rat, qui voulait arriver le premier, lui mentit en lui disant : « c'est le treize janvier ! ».

En rentrant ensuite chez lui, le rat rencontra la vache qui s'apprêtait à partir pour être sûre d'arriver dans les premières le douze janvier. « Je suis si lente », expliqua la vache au rat, « que je dois partir ce soir. Sinon, je n'arriverai jamais à temps pour la réunion. »

Quelle bonne aubaine, pensa aussitôt le rat, qui se cacha sur le dos de la vache parmi ses bagages. Ainsi n'eut-il pas à se fatiguer en voyageant toute la nuit aux dépens de sa compagne...

Enfin, au petit matin du douze janvier, arrivés sur le lieu de la réunion, le rat sauta soudain devant la vache et lui ravit la première place.

Le treize janvier, une journée après la réunion, le chat arriva en courant au palais de la Divinité, fort mécontent d'avoir été trompé par le rat. Mais hélas, il fut quand même exclu du groupe des douze animaux.

C'est la raison pour laquelle le chat ne figure pas parmi les douze signes du zodiaque oriental.



Quartier Japon
O-Shôgatsu – Le Nouvel An japonais

Les fêtes du Nouvel An sont au nombre des cinq dernières fêtes traditionnelles venues de Chine depuis les temps anciens, qui rythment toujours l'existence du peuple japonais :

- ❖ O-Shôgatsu (le Nouvel An , le 1^{er} janvier)
- ❖ Momo-no Sekku (la fête des filles, le 3 mars)
- ❖ Tango-no Sekku (la fête des garçons, le 5 mai)
- ❖ Tanabata Matsuri (la fête de la Tisserande et du Bouvier, la nuit du 7 juillet)
- ❖ Kiku-no Sekku (la fête des chrysanthèmes, le 9 septembre)

Autrefois, il était d'usage de choisir des dates doublées (01/01 - 03/03) pour de telles fêtes, ces dates étant considérées comme fastes.

Toutes célébrées pour la première fois par l'empereur Suiko pendant l'ère Nara (646-794), pour fêter le changement des saisons, ces fêtes sont devenues populaires au Japon depuis l'époque d'Edo (1603-1868).

En 1873, dans le cadre de l'ouverture du Japon à l'Occident, le calendrier solaire est devenu le calendrier en vigueur au Japon, en remplacement du calendrier lunaire utilisé jusqu'alors.



Pour les Japonais, notamment, plutôt que linéaires, chaque année marque un nouveau cycle, le début de l'année étant considéré comme autant de nouveau commencement.

Logiquement, chaque fin d'année marque également la fin d'un cycle. Aussi, à chaque fin d'année, tout ce qui a été ou devait être accompli durant les douze mois précédents, devrait être achevé avant le début de la nouvelle année. Notamment à l'époque d'Edo, dans le domaine des affaires, c'était à cette occasion que se réglait et se soldait les ardoises chez les fournisseurs et les marchands.

Accueillir Toshigami

O-soji - le grand ménage de purification

Pour cette même raison, peu avant la fin de l'année, commence dans toutes les maisons, les bureaux, les magasins, ..., un grand nettoyage de fin d'année « O-soji », afin de tout purifier pour repartir d'une base saine en début d'année suivante. Du papier neuf vient également en remplacement de celui utilisé toute l'année sur « shoji », les portes coulissantes alors que les objets abîmés sont remplacés.

Ce grand nettoyage terminé, les maisons sont ensuite décorées selon la tradition, pour accueillir le « Toshigami », l'Esprit de la Nouvelle Année censé venir apporter ses bienfaits pour l'année à venir.

Les symboles les plus importants :

- ❖ le pin, qui symbolise la continuité de la vie,
- ❖ le bambou symbolise quant à lui la vitalité naissante. Des branches de pin souvent fixées à des tiges de bambou bien taillées en pointe sont accrochées à côté de l'entrée, pour former le « kadomatsu ».
- ❖ une corde de paille sacrée « shimenawa », dans laquelle sont insérés des bouts de papier blanc « shide », est accrochée à la porte d'entrée pour indiquer le domicile temporaire du « Toshigami » et empêcher les mauvais esprits d'entrer.



Cette corde de paille rappelle la légende du retour de la Déesse du Soleil Amaterasu, lumière des cieux, ancêtre de la dynastie impériale, qui s'était cloîtrée dans une caverne après avoir été fortement offensée par les méfaits de son jeune frère Susa no Wo.

Les jeux du Nouvel An (suite)

A l'intérieur, les enfants aiment toujours jouer au jeu de cartes « Irohakaruta », ou cartes alphabétiques. Ce jeu consiste à tirer, dans l'un des deux paquets de cartes, la carte portant une maxime populaire puis à en retrouver, dans un second paquet, l'image l'illustrant.

Autre jeu de cartes, « Hyakunin-issu », ou jeu des Cent Poètes, qui est un jeu proche de notre jeu des sept familles mais qui nécessite cependant une bonne connaissance de la poésie. En effet, il s'agit de donner la suite d'un vers lu sur une carte retournée à tour de rôle par les participants. On joue de nos jours toujours au jeu des Cent Poètes, parce que celui-ci fait toujours partie du programme scolaire.



Le jeu « Fukuwarai » est également de mise pour cette journée. Ce jeu consiste à bander les yeux du joueur, qui doit ensuite terminer le dessin, sur un papier, représentant le visage d'une jeune fille, « Okame » - le visage d'une jeune fille, gaie et jolie, du théâtre Nô - en y dessinant les yeux, le nez et la bouche.



O-Toshidama – お年玉 Les jeux du Nouvel An

O-Toshidama

Les O-Toshidama sont les étrennes qu'offrent les Japonais aux enfants pour célébrer le Nouvel An. Autrefois, il s'agissait de nourriture qui était offerte, généralement des « Mochi », les gâteaux de riz, et qui étaient distribués par les temples bouddhistes et les sanctuaires shinto à leurs fidèles.

De nos jours, les parents, les grands-parents et les proches de la famille, tout comme les voisins et les amis, offrent des jouets et / ou de l'argent aux enfants de la famille pour célébrer le Nouvel An. Quand il s'agit d'argent, celui-ci est glissé dans de petites enveloppes joliment décorées, puisqu'il est considéré comme impoli de donner de l'argent directement, de la main à la main.



Jeux et jouets d'enfants du Nouvel An

Par tradition, les jeux des enfants en cette fête du jour de l'an sont de nos jours toujours sensiblement les mêmes que par le passé. Ainsi, les garçons font traditionnellement voler des « Tako », des cerfs-volants, tandis que les filles jouent à « Hanetsuki », un jeu de volant avec des raquettes en bois artistiquement décorées de silhouettes et de fleurs de soie. Les enfants jouent également à faire tourner des toupies, « Koma ».



Accueillir Toshigami (suite)

- ❖ un autel spécial appelé « Toshidana » (l'étagère de l'année qui vient), sur lequel sont disposés :
 - « Kagamimochi », des gâteaux de riz plats et ronds superposés et coiffés d'une orange,
 - du sake,
 - divers autres aliments en l'honneur du « Toshigami ».



Les « Kagamimochi », mochi miroirs, sont ainsi dénommés du fait de leurs formes rondes et de leur surfaces brillantes rappelant les miroirs. Ils sont confectionnés durant le mois de décembre à partir de riz gluant pilé avec un mortier ou un maillet de bois. Le mochi est un gâteau non seulement pour la fête du Nouvel An mais aussi pour l'offrande aux dieux.

O-misoka - la veille du nouvel an

Au cours du dernier dîner de l'année, on mange généralement des « Toshikoshi soba », nouilles du passage de l'année. Ce sont de longues nouilles « kake » de sarrasin, censées allonger la vie et le bonheur des membres de la famille. Déguster ces nouilles en fin d'année signifie que l'on est censé avoir réglé toutes ses dettes de l'année, le mot « kake » signifiant dettes.



Les moments forts (suite)

Puis, de nombreuses personnes rendent visite aux temples bouddhistes pour entendre les cloches, « Jyoya no kane », sonner 108 coups à minuit, afin de chasser les malheurs de l'année passée et annoncer le passage à la nouvelle année.

Selon le bouddhisme, l'être humain a en effet 108 désirs et passions (envie, égoïsme, colère, attachement à l'existence...) qui lui sont autant de causes de souffrances et l'empêchent d'oublier le soi, l'une des importantes vertus bouddhiques.

Ainsi, chaque fois que sonne la cloche, disparaît l'une de ces 108 causes de tourment ; le son de la cloche, par ses résonnances, ayant un pouvoir de purification.



Rarement pratiquée de nos jours dans les grandes villes, la coutume de la danse du lion « Shishimai » a également lieu au cours de la nuit : l'exécutant, revêtu d'une grande cape et coiffé d'une tête de lion, passe en dansant de maison en maison pour chasser les mauvais esprits.

Gantan - le premier jour de l'année

Contempler le premier lever de soleil du premier jour de l'année est censé porter chance pour toute l'année.

Plus tard, lors du premier repas de l'année, on se sert de baguettes en bois clair, neuves et emballées dans du papier blanc. On sert alors traditionnellement une soupe faite de divers ingrédients, avec des boulettes de riz gluant, « Zôni-mochi », pour apporter chance et fortune.

Au palais impérial, l'empereur accomplit le rite du « Shihohai », le culte des 4 quartiers : il s'incline dans la direction de divers sanctuaires et des tombes impériales, et prie pour le bien-être de la nation.

Exemple d'O-Sechi de la région de Tôkyô (suite)

3ème niveau : Fruits de mer

« Ise ebi », langoustes cuites, les langoustes symbolisant l'assiduité au travail du fait qu'elles ont les reins courbés. « Longue vie jusqu'à ce que les reins soient courbés » est l'une des maximes associées au travail assidu.

« Konbu », laminaires (algues) roulées. Les plats roulés symbolisent la prospérité intellectuelle, du fait que les ouvrages d'autrefois avaient la forme de rouleaux.



4ème niveau : Fruits de la terre

« Taro », colocases cuites et caramélisées avec de la sauce de soja sucrée.

« Konnyaku », pâte mucilagineuse composée à partir de tubercules comestibles.

« Shii Take », champignons d'origine chinoise.

« Tôfu », pâte de soja, à base de « Kôya tôfu », tôfu séché, qui se conserve longtemps.

« Kinkan », kumquats, fruits de la famille des oranges naturellement amers et donc mijotés avec du sucre. Leur nom comprenant le kanji « kin », l'argent, ils sont censés apporter la prospérité.

« Hasu konsai », rhizomes de lotus taillés en forme de fleurs, cuits dans de l'eau vinaigrée pour leur donner de la transparence. « Après la floraison, viennent les fruits » ; proverbe associé aux rhizomes de lotus.

Les plats varient selon les coutumes des familles et les régions.

Exemple d'O-Sechi de la région de Tôkyô

1er niveau : Menu de félicitations

« Kazunoko », oeufs d'harengs, pour l'obtention d'une nombreuse descendance.

« Kuromame », petits pois noirs mijotés, pour l'assiduité au travail.

« Teri Gomame (Tazukuri) », sardines séchées et caramélisées de sauce de soja sucrée, pour l'obtention d'une nombreuse descendance.

« Botan yuri », sorte de légume (Konsai) taillé en forme de fleur de lys chinois.

« Namasu », salade de navets blancs et de carottes, mélangée avec de la vinaigrette sucrée.

La combinaison des couleurs rouge et blanc signifiant le bonheur.



2nd niveau : « Kuti tori »

(plats de décoration, accompagnés de saké et de thé)

« Kurikintoki », purée de marrons

« Kamaboko », pâté de poisson, cuit à l'étuvée, de couleur souvent rouge et blanche.

« Datemaki », omelette japonaise à la chair de poisson pilée, qui tire son origine d'un gâteau d'origine portugaise, « Castella », introduit par les portugais et les hollandais au 14ème siècle dans la région de Nagasaki (nord-ouest de l'île de Kyûshû).

Les moments forts (suite)

« Hatsumode » : au cours de cette première journée de l'année, généralement passée en famille, nombreux sont les Japonais à se rendre, en kimono en visite dans l'un des nombreux temples bouddhistes ou des sanctuaires shintoïstes de leur ville, de préférence le plus célèbre. Jusqu'au 3 janvier, les Japonais viennent ainsi prier dans l'espoir d'une nouvelle année favorable.

Au cours de cette première journée, on réalise également la première calligraphie de l'année « Kakizome », en écrivant un souhait ou un projet « Motto » pour l'année qui commence.



Pendant les deuxième et troisième jours des vacances du Nouvel An, les amis et les collègues

de travail se rendent mutuellement visite pour transmettre leurs vœux « Nenshi » et boire du « Toso », sake chaud épicé, pour se souhaiter bonheur et bonne santé. Exceptionnellement, ce jour-là, les enfants peuvent boire le « Toso ».

Le 2 janvier, le public est autorisé à pénétrer à l'intérieur du palais impérial.

O-Sechi - お節

A l'origine, on appelait « O-Sechi » la nourriture servie lors des banquets impériaux, à l'occasion des cinq fêtes importées de Chine par l'empereur Suiko

Désormais, le mot « O-Sechi » ne désigne plus uniquement que le repas du Nouvel An, puisque c'est au cours de ce repas que les plats servis sont généralement les plus raffinés.

A l'origine, à l'époque où le Nouvel An célébrait un changement de saison et au cours duquel le « Toshigami » était censé venir apporter ses bienfaits, en l'occurrence une bonne saison agricole aux habitants, on lui offrait en guise d'offrande « O-Sechi ». Ce repas était ensuite partagé par toute la famille.

La confection d'« O-Sechi » s'effectue lors des derniers jours de l'année, notamment parce que la plupart des magasins sont généralement fermés durant les trois premiers jours de janvier et pour permettre aux femmes de ne pas cuisiner pendant cette période de festivités.

« O-Sechi » étant initialement une offrande, les différents plats sont traditionnellement répartis dans des boîtes laquées superposées sur quatre niveaux, « Jûbako », autrefois utilisées par les membres de la noblesse pour envoyer des cadeaux.

La décoration des plats est particulièrement soignée et rassemble du riz, des champignons, des homards, des marrons, des algues, des herbes...



Le repas du Nouvel An

