

Seollal

de *Iuliana Dimancea* A?a cum probabil mul?i dintre voi ?tiu, Coreea înc? se afl? în anul 2010. Noi am s?rb?torit revelionul, sper c? mul?i dintre voi ?i-au stabilit obiectivele noului an ?i le doresc tuturor un an bogat, cu cît mai multe împliniri ?i realiz?ri, cu mult? dragoste ?i în?elegere pentru cei apropia?i ?i cît mai mult? dorin?? de cunoa?tere ?i explorare a altor t?râmuri cum este fascinanta Coreea. ?i nu în ultimul rînd le doresc fanilor Coreei s? li se realizeze calatoria mult visat? în această ?ar?. ?i acum vom intra timp de cîteva minute în tradi?iile ?i înseamn?tatea noului an, vom cunoa?te ce înseamn? Seollal pentru coreeni, cum se desf??oar? aceasta ?i bineîn?eles ce se serve?te de Noul An care se apropie.



Anul Nou Corean, denumit **Seollal** reprezint? prima zi din calendarul lunar ?i este cea mai important? s?rb?toare dintre tradi?iile coreene. Termenul de Seollal în general se refer? la **Eum-nyeok Seollal** (???), anul nou lunar), de asemenea numit ?i Gujeong. Noul An de obicei cade în a doua zi cu lun? plin? dup? solsti?iul de iarn? aceea?i zi cu Anul Nou Chinezesc, Mongol, Tibetan ?i Vietnamez. Anul acesta coreenii vor s?rb?tori revelionul pe data de 14 februarie ?i majoritatea oamenilor care locuiesc în Seul, p?r?lesc capitala pentru a c?l?tori în ora?ele natale ?i a petrece s?rb?torile al?turi de familiile lor. Multe dintre familii sunt extrem de ocupate în s?pt?mîna de dinainte de revelion, ocupându-se de cump?r?turi ?i

pregătirea ritualurilor pentru strămoși? Seollal aduce rara ocazie a membrilor unei familii de a se întâlni într-un singur loc. Ritualurile pentru strămoși includ feluri de mâncare specifice tradiției coreene cu carne, pește, fructe precum și tradiționala gustare hangwa, supă de orez tteokguk și diferite tipuri de legume sălbatice.



Tteokguk este felul de mâncare coreean care se servește de cel puțin două ori pe an și faptul că este considerat o mâncare albă și că se servește de anul nou înseamnă că toate creaturile sunt revitalizate pentru un an ce urmează și vin. Seollal este prima zi din an și coreenilor le place să sărbătorească într-un mod curat, iar tteokguk oferă posibilitatea de a mânca felii de prăjitură din orez alb înmuiate în zeamă de supă. Prăjitura din orez poartă mult simbolism cum ar fi bogție și longevitate. Tăierea prăjiturii din formă rotundă în felii subțiri simbolizează de asemenea dorința de a crește bogția din moment ce forma rotundă ne duce cu gândul la o monedă. Există un proverb în legătură cu tteokguk "alege pui dacă nu găsești fazan" ceea ce înseamnă "în lipsă de altceva, fă cea mai bună alegere". Rețeta originală constă în carne de vită sau fazan pentru prepararea supei. Dar dacă era prea greu să găsești carne, sau să vânez fazan atunci puiul era o alegere bună pentru tteokguk. Chiar dacă revelionul pentru noi a trecut poate se numără printre dumneavoastră doritori care să sărbătorească Seollal pe 14 februarie. Și atunci câteva rînduri despre cum se gătește tteokguk nu strică: tăiați câteva felii de vită pentru a le folosi ca ingredient după ce le prăjiți în condimente. Tăiați apoi vită în bucăți mici pentru a o fierbe împreună cu ceapa și a obține zeama de supă. Prăjiți oule separat, într-o tigaie în felii foarte subțiri. Tăiați prăjitura de orez în felii la fel de subțiri și adăugați-le la supă. Atunci când orezul începe să plutească adăugați carnea prăjită, oule, algele uscate și semințele de pin. Dacă orezul s-a uscat (cazul în care orezul a fost cumpărat cu mai multe

zile înainte să gătiți supă) lăsați la înmuiat 20 sau 30 de minute înainte de a-l găti. Orezul pe care nu îl folosiți trebuie păstrat în congelator. Porcișura de orez nu trebuie dezghețată ci mai degrabă pusă direct în apa care fierbe pentru supă.



În dimineața zilei de Seollal oamenii se trezesc devreme și se îmbracă cu noile haine pregătite pentru această zi numite **Seolbim**. Mulți poartă Hanbok-uri. Apoi membrii familiei se adună pentru a desfășura ritualurile prin care își arată respectul pentru strămoși. Potrivit tradiției coreene se crede că strămoșii se întorc pentru a se bucura de mâncărurile preparate pentru ei. După ce ritualurile au avut loc urmează masa. Supă tteokguk se spune că are rolul de a adăuga încă un an în viața celui care o servește și de aceea copiii se întreabă unii pe alții câte supe au mâncat și apoi își calculează vârsta. După ce termină masa generațiile tinere își arată respectul pentru cei mai în vârstă din familie printr-o plecăciune. Cei în vârstă fac diferite remarci cum ar fi “să ai un an bogat” sau “să întâlnești persoane drăguțe” în timp ce oferă tinerilor bani. Seollal se încheie prin jocuri. Membrii familiei se adună laolalt pentru a juca **yut nori** și pariurile adesea se fac pe banii câștigați de anul nou. Unele familii comanda pizza sau servesc pui după aceste jocuri. Un alt joc popular de Seollal este **Go-stop** care se joacă cu cărți de joc având motive florale și este mai dificil decât Yut nori, dar orele petrecute în timpul lui trec extrem de repede.



Ne pregătim prăjitura de orez și facem câteva încercări de tteokguk pentru ca pe 14 februarie sa adunăm mulți ani și să închinăm un pahar în cinstea Coreei. La mulți ani!