

Como é celebrado o Ano Novo?



Happy New Year!

O Ano Novo na Austrália é bastante diferente da celebração realizada no Japão. A Austrália está localizada no hemisfério sul, por isso, o período entre dezembro e janeiro corresponde ao pico do verão, sendo uma época bastante quente. Na noite da virada do ano, em Sydney, realiza-se um grande evento com queima de fogos e contagem regressiva, no qual as pessoas se reúnem com familiares e amigos para celebrar o encerramento de um ano e o início de outro. O dia primeiro de janeiro é feriado, porém não há comidas tradicionais de Ano Novo nem visitas a santuários, como ocorre no Japão. Os australianos costumam se divertir indo à praia e/ou fazendo churrasco. Também é comum o hábito de estabelecer metas para o ano que se inicia, como “se exercitar mais” ou “aprender uma nova língua”.

Kane (Austrália)



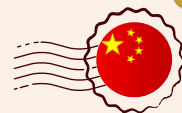
Feliz Ano Novo!

O Ano Novo no Brasil é uma grande festa. Há quem celebre em casa, reunindo familiares e amigos, e há quem vá para a praia comemorar a passagem de ano. A festa em casa conta com muita comida na mesa, música e um clima de festa. Já a celebração na praia acontece, muitas vezes, ao som de shows e queima de fogos. Após a contagem regressiva, as pessoas entoam em uníssono “Feliz Ano Novo” e se abraçam, desejando paz e felicidade para o novo ano. A celebração segue até de madrugada, com dança, música e muita animação. Inclusive, o Réveillon do Rio de Janeiro entrou para o Guinness como o maior evento de Ano Novo do mundo. Além disso, há o costume de passar a virada de ano vestindo roupas brancas. O branco simboliza a paz, acredita-se que usá-lo na virada traz boas energias para um novo começo.

Marina (Brasil)

Xinnián hǎo

新年好!



O Ano Novo Chinês, chamado de “festa de primavera”, é uma das celebrações mais importantes da China. Seguindo o calendário lunar, o primeiro dia do ano varia todos os anos entre o final de janeiro e meados de fevereiro. Nesta época do ano, muitas pessoas retornam à sua cidade natal e comemoram junto aos seus familiares. Antes da passagem de ano, as pessoas realizam uma grande faxina e espalham itens vermelhos e escritas com a letra 「福」, que simboliza sorte, boa fortuna, felicidade, prosperidade e vida próspera. Na noite da virada, a família se reúne para um jantar especial em que cada um traz um prato. A culinária varia muito dependendo da região, por exemplo na região norte, come-se jiaozi, um bolinho chinês, enquanto na região sul, o prato tradicional é o yuánxiāo, um bolinho de arroz doce recheado com gergelim. Durante o feriado, as pessoas saem às ruas para apreciar apresentações tradicionais, como a dança do leão, e soltar panchões. À noite, são lançados fogos de artifício, e as crianças recebem o dinheiro da sorte dentro de envelopes vermelhos. O Ano Novo Chinês é um feriado em que se sente o início de um novo ano através da união familiar e da animação das cidades.

Seki (China)

Chúc mừng năm mới!



No Vietnã, celebra-se o Ano Novo de acordo com o calendário lunar (calendário tradicional). Trata-se da comemoração mais importante do ano, ocasião em que as pessoas retornam às suas cidades natais para passar a virada do ano junto de seus familiares. À medida que o Ano Novo se aproxima, as cidades ganham mais vida com os preparativos: as pessoas se apressam para fazer compras e realizar uma grande faxina antes do início do novo ano. As casas são decoradas com flores e enfeites coloridos, como a flor de pessegueiro na região norte e a flor Hoa Mai (flor de damasco amarela) na região sul. Cada residência prepara doces e comidas típicas; entre os pratos mais famosos e indispensáveis está o Bánh chưng, um bolinho de arroz glutinoso com feijão verde e carne de porco, envolto em folhas. No dia da celebração, as pessoas vestem roupas novas, reúnem-se com a família e visitam templos para pedir saúde e prosperidade para o ano que se inicia. Os risos, o clima de primavera e a alegria das crianças ao receberem lì xì (dinheiro) fazem do Ano Novo uma data que permanece marcada em nossos corações.

Mai (Vietnã)



Envie seu comentário!

Não deixe de compartilhar a sua opinião com a gente. Pode ser que o seu comentário seja publicado na próxima edição ☺

マルチ三重



Multicultural Mie