



Hanabira Mochi (花びらもち)

Hanabira Mochi ist ein japanisches Neujahrs-mochi. Dieses Wagashi wird im neuen Jahr zur ersten Teezeremonie gereicht. Bei diesem Mochi ist die Zusammensetzung vorgeschrieben: Es besteht aus einem weißen Mochikreis. Darauf kommt ein rosa Mochikreis in der Form einer Raute. Es folgt eine süß eingekochte Gobowurzel und etwas Miso-An. Dann wird das Mochi zugeklappt.

Hanabira Mochi sind fest mit der japanischen Teezeremonie verbunden. Zur Neujahrszeit werden sie in fast allen Wagashiya hergestellt. Allerdings beschränkt sich die Servierzeit bis zum 15. Januar oder kürzer. Danach werden sie erst zum nächsten Neujahr serviert.

Der japanische Begriff Hanabira (花びら) bedeutet Blütenblatt. Das Mochi repräsentiert ein zartes weißes Blütenblatt mit leichter rosaner Färbung im Inneren. Diese rötliche Färbung steht für das Neujahresfest. Rot ist in Japan repräsentativ für festliche Angelegenheiten. Zusätzlich steht sie für Ume, die japanische Pflaume, ein Vorbote des nahenden Frühlings.

Die Gobowurzel repräsentiert den gepressten Ayu Fisch, der für langes Leben steht.

Das Miso erinnert an das Neujahrs O-Zoni.

Laut Wagashi Maniac wird das eine Mochi mitunter mit einer roten Umeboshi rot gefärbt. Dadurch wird es zum Teil salzig. Es ist aber möglich, ebenso Lebensmittelfarbe zu verwenden.

Quellen:

Wagashi Maniacs Artikel über Hanabira Mochi

Originally posted 2018-03-30 08:13:00.

