

# Año Nuevo chino da la bienvenida a la primavera este #10Feb

Según el calendario lunar, el próximo 10 de febrero se celebrará el año nuevo chino, el 4.722 para ser exactos, es conocida como la fiesta más grande y espectacular del país asiático, por ser un evento en el que se reúnen todas las familias del enorme territorio para una gran cena y para darle la bienvenida a la primavera.

La fiesta del año nuevo chino se caracteriza por llamar a la abundancia, de ahí los famosos sobres rojos llenos de dinero que entrega, en su mayoría, el patriarca a los miembros de la familia, o la lechuga colgada en la puerta de la casa como símbolo de prosperidad.

En la cultura china, cada alimento tiene un sentido de ser, desde el uso del palito chino hasta el último bocadillo.



Para los chinos el tenedor es un arma que puede hacer daño, en cambio el palillo chino, no. Es más bien como la extensión de sus dedos», explicó Vanesa Yong, hija de los reconocidos dueños del restaurante peruano Chifa San Joy Lao.

Un dato importante es que en la cena de fin de año no puede faltar el pescado y este siempre debe ser servido entero, con su cabeza señalando hacia la persona más longeva de la familia, sin ser volteado en ningún momento a la hora de comerlo, ya que, si no se dice que estás volteando a la suerte.

Su alimento más importante en la cena, es el arroz blanco, porque significa la abundancia y porque son los chinos los milenarios sembradores de arroz. Además, de que dicha semilla sirve como limpiador para el paladar.

Como ya en la cena se tiene los cinco sabores, el dulce, el picante, el agrídulce, el salado y el amargo, ¿Cómo puedes tú cambiar el sabor? con el arroz blanco. Es como enjuagar el paladar, por eso el arroz blanco, que es como los chinos lo comen, no lleva sal», añadió Vanessa en el medio de comunicación El Comercio.

En cuanto a la fruta, no puede faltar la naranja por su color dorado, que al igual que el rojo llama a la buena suerte.