



Kagami Biraki Ceremony

a cura di Stefano Ballabeni

Kagami Biraki letteralmente significa “rompere lo specchio”.

Nell’accezione significa “spezzare il Kagami Mochi”, una tradizionale torta dolce di riso (il mochi, preparato base costituito da riso glutinoso tritato e pestato ad ottenere una pasta bianca, morbida ed appiccicosa che viene poi foggata in una tipica forma tondeggiante), e liquore. Viene preparato con un paio di settimane di anticipo durante le quali il riso, posto in barilotti di legno, raggruma. Il giorno della apertura del barilotto, il liquore si trova sulla parte superiore così da riprodurre uno specchio, Kagami Mochi appunto.

L’undicesimo giorno del nuovo anno in Giappone ha luogo una delle principali cerimonie nell’ambito dei festeggiamenti per il nuovo anno appunto, durante la quale il Kagami Mochi veniva originariamente offerto dal Samurai capofamiglia a Toshigami, le divinità che portano fortuna nell’agricoltura e per la salute, davanti alla loro armatura e alle proprie armi; le donne lo offrivano davanti a simboli Shinto o a reliquie di antenati ponendo abiti e specchi per permetterne la purificazione. Nella preparazione della festa venivano lucidate le armi, l’armatura e gli specchi, così da rinforzare il dovere e la dedizione agli obblighi del Samurai per l’anno successivo. La festa era anche un momento di compartecipazione nel consumare le torte di riso con i membri del clan o della famiglia, contribuendo a rinforzare i legami sul territorio ed i legami e le alleanze fra i guerrieri. Kagami Mochi non doveva essere tagliato con delle lame ma andava spezzato.

Questa cerimonia prese il nome di Kagami Biraki.

Sembra che le origini risalgano a circa 3 secoli or sono quando il quarto Tokugawa Shogun, nel suo castello, la sera prima di una importante battaglia, aprì un barile di sake. Il giorno dopo vinse e quanto accaduto la sera prima fu considerato di auspicio e ripetuto in seguito.



Takemusu Aikido Mantova

C.O.N.I. - F.I.J.L.K.A.M.
Federazione Italiana Judo Lotta Karate e
Arti Marziali



T.A.A.I.
Takemusu Aikido Association Italy



L'usanza si è poi diffusa dalle famiglie dei Samurai alle altre classi sociali che offrivano alle divinità il Kagami Mochi preparato, per ringraziarle di quanto avuto nell'anno passato e ricevendo così la forza per affrontare il nuovo anno.

La diffusione nei dojo di arti marziali si deve verosimilmente a Jigoro Kano (il fondatore del Judo) che aveva istituito l'abitudine al Kodokan. Da allora altre arti marziali giapponesi, quali Aikido, Karate e Jujutsu, hanno adottato la celebrazione, senza significato religioso, di rinnovamento dello spirito. In Giappone molti dojo mantengono la tradizione di una cerimonia di purificazione: del sale, simbolo tradizionale di purezza, è gettato nel dojo ed è spazzato via con del pino. Lo scopo della festa può essere riassunto come l'entrata nel nuovo anno con nuovi e buoni propositi riflettendo e meditando sull'anno passato; con la rottura dello specchio (Kagami Biraki) si rompe l'immagine di noi stessi nel vecchio anno. Nei dojo venivano posti i mochi davanti a caschi, armature o armi o loro riproduzioni.

In molti dojo tradizionali giapponesi il secondo sabato o domenica di gennaio si pratica un allenamento molto duro e severo di dieci o dodici ore per concludere il vecchio anno e iniziare il nuovo in meditazione. Successivamente all'allenamento i maestri e gli allievi tutti sono soliti consumare il mochi con fagioli rossi nel dojo stesso come simbolo di comunione spirituale.

Per gli allievi esterni il Kagami Biraki è solitamente l'unica occasione durante l'anno di ricevere una promozione di grado.

Per gli insegnanti anziani, che non percepiscono ufficialmente compensi per il loro impegno nel dojo, il Kagami Biraki è il giorno in cui gli allievi, in forma del tutto anonima e pure non obbligatoria, onorano i loro insegnamenti con riconoscimenti di varia natura.

Nella trasposizione occidentale moderna la cerimonia, che si tiene nel dojo, prevede che il Maestro tenga una breve lezione speciale durante la quale presenta tecniche rare o particolari. Al termine tutti gli allievi, Kohai e Sempai insieme, provvedono alla pulizia del Tatami per poter sedere con tutti gli inviati (familiari e amici) a condividere il cibo che ogni partecipante avrà portato da casa. E' perciò evidente, più di ogni altra cosa, come, al giorno d'oggi, la cerimonia intenda mantenere viva la tradizione al fine di cementare i rapporti all'interno del dojo fra tutti i partecipanti, in perfetto stile Budo.