

KAGAMI BIRAKI

La cérémonie traditionnelle du *Kagami Biraki* est née au JAPON d'une initiative du *Shogun* Iemitsu TOKUGAWA qui avait ouvert et partagé un tonneau de saké (alcool de riz) avec ses *daimyos* avant de partir en guerre et d'en revenir victorieux.

Depuis, le *Kagami Biraki* est organisé à chaque début d'année, à l'issue des festivités du Nouvel An, le 20 janvier, les *samourais* ouvrant leurs coffres, nettoyant et exposant leur tenue de guerrier ou *bushi*. Puis ils sacrifiaient à la tradition du *komodaru* en brisant à coups de maillet un tonneau de saké et échangeaient des morceaux de gâteaux de riz en forme de miroir ou *kagami mochi* mélangés à une soupe d'haricots rouges (*shiruko*) ou de légumes (*zoni*).

La date est passée ensuite au 11 janvier pour ne pas coïncider avec le jour anniversaire de la mort du *Shogun* Iemitsu TOKUGAWA et être ainsi concomitante avec une autre fête, *le kura biraki* ou ouverture du grenier à riz qui marquait la reprise officielle du travail.

Kagami Biraki signifie littéralement « ouverture du miroir ». Le gâteau de riz rond et le couvercle du tonneau de saké symbolisent ce miroir ou *yata* qui, dans la conception shintoïste, ne reflète pas l'image, mais l'âme, et qui marque le retour du soleil et de la lumière. Ils sont aussi symboles d'abondance, de partage, de retour sur le passé, de renouveau et de prise de bonnes résolutions.

Il est toujours de coutume asiatique, d'offrir en cadeau « une jarre de vin de riz »¹ et de partager « l'inévitable riz, poussé entre les lèvres des convives à l'aide de petits bâtonnets ».²

¹ Pierre LOTI « Les derniers jours de PEKIN » 1901.

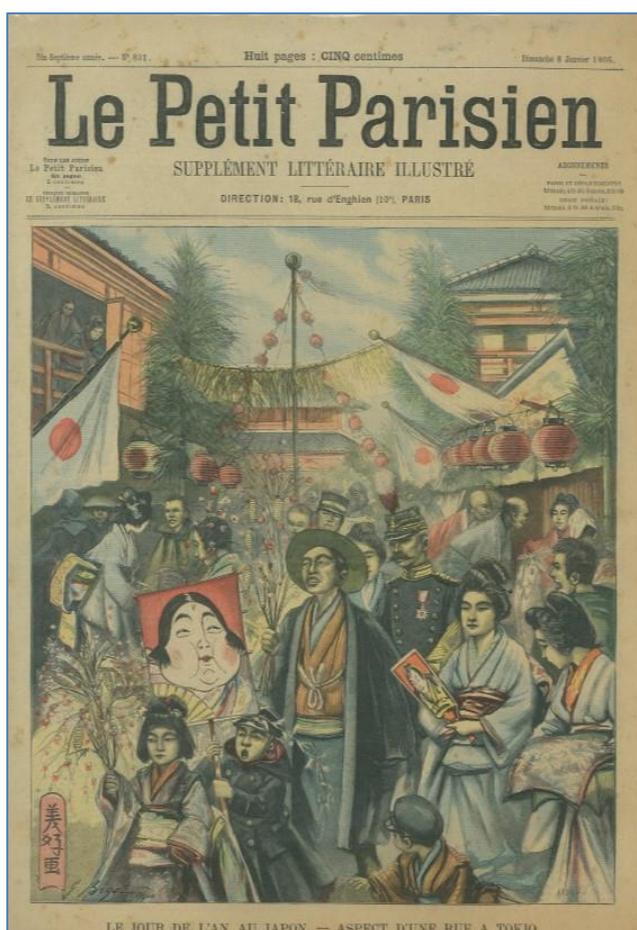
² Jules VERNE « Les tribulations d'un chinois en CHINE » 1879.

Jigoro KANO a introduit le *Kagami Biraki* au KODOKAN dès 1884, en fixant la date chaque 2^{ème} dimanche de janvier. La tradition a été reprise ensuite dans les dojos et correspond à la cérémonie des vœux. Le programme est immuable : vœux, présentation du kata, discours, randori collectif, remise des nouveaux grades, repas en commun.

C'est donc l'occasion de se réunir en toute convivialité, de pratiquer ensemble, et de revenir aux sources techniques et culturelles du judo. Sans verser dans l'excès, comme « les occidentaux du sumo, tous japonisants à l'extrême, [qui s'affichent] avec du saké ».¹

Akemashite omodeto gozaimasu !²

Michel DOUBLON
Conseiller Technique Régional



¹ Philippe BLASBAND « Quand j'étais sumo » 2000.

² « Bonne année ! » en japonais.