



## Kagami-biraki

### Mi a jelentése és mik a szabályai?



Láttál már valaha *Kagami-mochi*-t (szó szerint: "tükör rizstorta" japánul), amellyel a japánok az újévi ünnepek alatt díszítik az oltáraikat és a ház kiemelt részeit? A *Kagami-mochi* két egymásra rakott kerek rizstorta, amelyet az újévi ünnepek alatt állítanak ki. Január 11-én szokás a "*Kagami-biraki*", vagyis a *mochi* felnyitása és az összetört darabok elfogyasztása. Tűzfesztivált is tartanak az újévi díszek elégetésére, és 15-én Japán számos részén megtartják a "*Koshogatsu*" nevű szokást, amelynek során vörösbabfőzeléket, meleg levest és más különleges ételeket esznek.



## Alapvető ismeretek a rizssüteményekről



A japán rizspogácsák ragadós rizsből (*mochi* rizs) készülnek, amelyet gőzölnek és addig pépesítenek, amíg sima nem lesz. A *mochi* ragadós rizsből készül, amely különbözik az "uruchi rizstől", amelyet a japánok hétköznapi rizsként fogyasztanak. A *mochi* készítésénél a ragadós rizst gőzölgő forróra puffasztják, majd befejezik a pácolást; és sietve a kívánt formára alakítják. A *mochi* kihűlés után kemény lesz, és tárolható. A frissen készült puha rizspogácsákat készíthetik babpasztával, szójaszósszal vagy cukorral kevert szójaliszttal ízesítve.



A *mochi* nemcsak az újévkor, hanem a különböző fesztiválokon és éves rendezvényeken is elengedhetetlen étel. A szomszédok és a rokonok összegyűlnek, hogy *mochi*-t készítsenek és megosszák a rizssüteményeket az ünnepek és ceremóniák során. A *mochi* különböző formákban és ízekben kapható, és szezonális ünnepek alkalmával fogyasztják.



**Mi az a Kagami-biraki? A helyes válasz: "kinyitni", nem pedig "törni"!**



A *Kagami-mochi* két egymásra rakott kerek rizssütemény, amelyet az újévi ünnepek alkalmával állítanak ki. A *kagami-mochi* különböző méretű, és a díszítéshez használt tárgyak régióként és házanként eltérőek. A korong alakú rizstorta úgy készül, hogy úgy nézzen ki, mint egy ősi tükör. Japánban ősidők óta úgy tartják, hogy az istenségek tükrökben laknak, és az újévkor üdvözölt újévi istenség a *Kagami-mochi*-ban él.



A valóságban a száraz és megkeményedett *Kagami-mochi*-t a fenti képen látható módon kell "megtörni", de a "megtörni" szónak negatív érzete is van, ezért az emberek elkezdték azt mondani, hogy "kinyitni", hogy leírják, ahogy az istenek kijönnek a *Kagami-mochi*-ból.

Az újévi időszak végén a rizstortát, amelyben az újév istene lakik, leviszik az oltárról, feltörik és megeszik.

Mivel a rizstorta-darabok kemények, a japánok olyan levesekben használják őket, mint az *Oshiruko* (édes vörösbableves) és a *Zo-ni* (*mochi*-leves), vagy *Arare* (rizskeksz, amelyet a *mochi* apró darabokra vágásával vagy összetörésével, sütésével készítenek. Az "*Arare*" név japánul azt is jelenti, hogy "jégeső").



A *Kagami-biraki* (a *Kagami-mochi* "megnyitásának" szertartása) alkalmával az emberek rizssüteményeket esznek, amelyekről úgy tartják, hogy az istenek lakják őket, hogy megosszák erejüket, és jó szerencsét és jó egészséget kívánjanak az évre. A *Kagami-mochi* késsel való "felvágása" balszerencsét hoz, mert a "*seppuku-ra*" emlékeztet, vagyis arra, hogy a samurájok szegyenükben öngyilkosságot követtek el. Ezért kezdték el fakalapáccsal apró darabokra törni őket, és a vágás helyett a "Nyitás" szót kezdték használni. Az *Edo*-korszak óta ez a samuráj-stílus elterjedt a nagyközönség körében, és gyökeret vert.



A "*Kagami-biraki*" egy másik jelentéssel is bír. A "*Kagami-biraki*" arra a rituáléra is utal, amikor egy nagy szakéhordó fedelét egy kalapáccsal törik szét esküvői szertartáson, cégavató szertartáson vagy megemlékezésen. Ebben az esetben a "*Kagami*" a szakéhordó kerek fedelére utal. A rizsből készült *mochi* és a szaké elválaszthatatlanok egymástól, és már az ókor óta szent áldozatoknak tekintik őket az isteneknek.



Az elképzelés az, hogy úgy kapjuk meg az istenek erejét, hogy megesszük a *Kagami-mochi*-t és ugyanezt a koncepciót követjük, miszerint az istenek erejét az isteneknek felajánlott szaké megivásával kaphatjuk meg.

### Mi az a "*Koshogatsu*"?



A január 11-i "*Kagami-biraki*" után január 15-én, a holdnaptár szerinti újév napján, a "*Koshogatsu*" nevű eseményt tartják.

A "*Koshogatsu*" a szoláris naptár január 1-jén van. Az ország számos részén még mindig szokás, hogy újévi díszeket égetnek tűzfesztiválokon, és olyan különleges ételeket fogyasztanak, mint a vörösbabgulyás és a meleg leves.

Íme néhány hagyományos étel, amelyet a *Koshogatsu* napján kell fogyasztani. A leggyakoribb az *azuki* rizskása, amelyhez puhára főtt vörösbabot adnak, és sóval ízesítik. *Miyagi* prefektúrában ugyanezt a fajta *azuki* kását "*Akatsuki* (napfelkelte) kásának" nevezik.

Úgy tartják, hogy az *azuki* bab vörös színe képes "megtisztítani a gonosz szellemeket", és az emberek azért ették a kását vagy *zenzai*-t (édes vörösbablevest), hogy jó egészségért imádkozzanak az évre. Mint korábban említettük, Toyamában és más prefektúrákban az emberek a *Kagami-biraki*-ből megmaradt ragadós rizspogácsával eszik az édes *zenzai*-t. Egyes vidékeken a *Koshogatsu* alatt gombócokat készítenek, vagy *mochi*t döngölnek.



A *Tohoku* régióban található *Yamagata* és *Aomori* prefektúrákban, valamint *Hokkaido* déli részén, ahol az éghajlat fagyos, az emberek *Keno-jiru*-t (fenti kép) esznek, amelyet úgy készítenek, hogy finomra vágott zöldségeket és babot párolnak egy nagy fazékban *miso* pasztával.

Azt mondják, hogy azokban az időkben, amikor a rizs értékes volt, a hozzávalókat, például a finomra vágott gyökérzöldségeket, vadnövényeket és gombákat úgy ették, mintha rizs lenne, de ugyanúgy, mint más régiókban, ezt is azért fogyasztják, hogy jó egészséget kívánjanak az évre.

Ez egy olyan tartósított étel, amelyet a nők, akik általában a házimunkával vannak elfoglalva, az újévi ünnepek alatt készítenek és mivel napokig eszik ugyanezt az ételt így az asszonyok tudnak kicsit pihenni. Szokás, hogy a családdal együtt fogyasztják el, miután újév reggelén felajánlották Buddhának. Egyes régiókban "Zunda"-t, azaz őrölt szójababot adnak hozzá, hogy gazdagabbá tegyék. Mivel tápláló tartósított étel, szokás nagy mennyiséget készíteni egy nagy fazékban, és több napon át enni. Ez egy olyan étel, amely háztartásonként különbözik a hozzávalók és az elkészítési módok tekintetében.



Japán meleg vidékén, a *Kyushu* tartományban található *Miyazaki* prefektúra déli részén az emberek az ágakra tűzött piros, fehér, sárga és zöld rizspogácsákból álló "*Me-nomochi*"-val (rizspogácsák) díszítik az alkóvokat, konyhákat és ereszeket. Amikor a rizspogácsákat elrakják, olajban megsütik, és *arare*-t (rizskekszet, a fenti képen) készítenek belőlük. A "*Me*" név a "*gubó*" régi elnevezése, és azt mondják, hogy a név a gubó alakjából ered, hogy a termékenyséért imádkozzanak. A rizspogácsákat tetszés szerint sóval, szójaszósszal, szójaliszttal stb. ízesítik.



## Összefoglaló

A lenti képen egy tűzfesztivál látható, amelyet Japán különböző részein volt szokás. Az előtérben lévő emberek ágakra tűzött gombócokat égetnek a tűz fölött.

A régiótól függően a fesztivált "Sagicho"-nak vagy "Dondo-yaki"-nak nevezik. Az emberek gombócokat és lángokban sült rizspogácsákat esznek, és a korábban bemutatottakhoz hasonló zenzai-t és levest szolgálnak fel. Amit elégetnek, azok az újévi díszek, mint a *Kadomatsu* és a *Shime-kazari* (újévi díszek), talizmánok és az előző évből származó szerencsét hozó kabalák.



Hálát adnak az újévi díszekért és amulettekért, amelyek az év során betöltötték a céljukat. Elégetik őket, és a szent tűzben sült ételleket megeszik és közben imádkoznak a háztartások biztonságáért és a jó egészségért.



*Kadomatsu*



*Shime-kazari*

A fordítás az alábbi írás felhasználásával történt: <https://www.japanculinaryinstitute.com/post/what-is-kagami-biraki-is-there-a-meaning-or-rules>