

KATA. UN CONCEPTO DIFERENTE

Desde bien iniciados en nuestro andar por el camino del Karate, aprendimos a relacionar el concepto KATA con el significado FORMA, entendiendo tal definición como un conjunto de movimientos técnicos preestablecidos que realizados en una determinada disposición, interpretan la batalla ante uno o varios adversarios imaginarios.

Esta definición, no carente de verdad, ofrece una interpretación a priori que puede satisfacer la curiosidad del iniciado. Sin embargo, KATA es un concepto cuya amplitud se puede transponer a diversas vivencias de nuestro día a día.

KATA es orden. Hemos comentado los movimientos preestablecidos. Así es, ya que la improvisación no está contemplada en la cultura tradicional nipona. Éste es el orden que podemos vislumbrar, sin apartar la vista a la belleza que conlleva el mismo proceder y su establecida ordenación.

KATA es sentimiento. Expresar con nuestras acciones aquello que interiorizamos es abrir la puerta del yo interno para que otros puedan disfrutar lo gestado en la mente y corazón del ejecutor.

KATA es buen hacer. Mezclar orden y sentimiento da por resultado una obra bella, al menos será esa la intención del hacedor; mostrar algo bueno que roce la excelcitud. Trata de convertir en arte lo mundano; lo ordinario.

Podríamos añadir múltiples definiciones que reforzaran la idea que deseo plasmar, sin embargo, creo que éstas son suficientes para entender la dirección que el texto pretende tomar.

Basándonos en las referencias expuestas, bien podríamos extrapolar el KATA a otras artes que me vienen a la mente y que levemente enunciaré algunas como ejemplos:

IKEBANA (arte del arreglo floral), donde se busca una dirección ascendente de sus flores y ramas mientras éstas se agrupan en 3 conjuntos (cielo, tierra y hombre) formando un triángulo escaleno; una ceremonia realizada en el más estricto silencio.

HIAKU (arte de la poesía), compuestas por poemas de 17 sílabas ordenadas en 3 versos de 5, 7 y 5 sílabas respectivamente que hacen referencia a una estación del año.

SHODO (arte de la caligrafía), practicado con un pincel, un tintero y una barra de tinta con necesaria gran precisión para escribir según un orden preestablecido en cada trazo.

SADO (ceremonia del té) que no solo cuida la selección de determinada clase de té, sino que abarca conocimientos de los gestos y posturas adecuadas, vestimenta tradicional, frases que se deben utilizar o forma apropiada para hacer y tomar el té, añadiendo para purificar, agua en el camino que conduce al lugar de celebración donde seguidamente se entrará de rodillas. Todo envuelto en un entorno tranquilo que facilite el espíritu de la ceremonia para unificar los 5 elementos: el metal de la tetera, la madera del carbón, la tierra de la cerámica, el fuego que calienta al agua como último elemento convertido en el objetivo final.

KYUDO (arte del tiro con arco). Presta especial atención a cada momento y cada gesto, desde el material con el que está confeccionado el arco y la flecha, hasta el modo de respiración necesario. Todo ello consecuencia de un repertorio de ejercicios mentales que desembocan en los últimos 8 pasos actuantes: abrir piernas, fijar postura, fijar flecha, elevar arco, estirar cuerda, fijar objetivo, soltar flecha y postura final.

Es indudable que los ejemplos expuestos tratan de ceremonias. Todas ellas y muchas más, son ejemplos de KATAS y tienen comunes denominadores donde la concentración integra el cuerpo con la mente, de forma que la consciencia del YO observador, ese YO que busca la perfección y el cómo, se abstraiga para dejar paso al vacío, despojándose del fin en favor de alcanzar la no-consciencia. Dejar de ser dos objetos opuestos para fundirse en una única realidad. Es así como el buen karateca se convierte en KATA. Es así como el florista se convierte en centro floral, el poeta en poesía, el calígrafo en kanji, la anfitriona en té o el arquero en blanco. Un ejercicio más bien espiritual que físico.

Sin embargo, no es del imperio del sol naciente la exclusividad del KATA tal como lo hemos presentado. Lo tenemos alrededor nuestro y seremos nosotros mismos quienes tendremos la opción de transformar lo cotidiano en arte, lo informal en solemnidad, lo habitual en extraordinario.

Por poner un ejemplo aclaratorio, el proceso de levantarse por la mañana hasta que salimos de casa para dirigirnos al trabajo, bien podría considerarse una ejecución de KATA si cada día realizamos las mismas pautas y con el mismo proceder: levantarnos, afeitarnos, ducharnos, vestirnos, desayunar, coger las llaves y portafolios, salir de casa.

Cambiando de tercio, hablo ahora en primera persona por expresar mis propias vivencias y emociones, y equiparar aquí el concepto KATA que tanto he ingerido en mi vida como karateca, con otras facetas de las que plenamente disfruto.

He nacido en Valencia, y a mis 53 años continúo amando mi tierra, su olor de azahar y luz mediterránea. Amo sus costumbres y tradiciones, y sin intención alguna de frivolizar, la paella. Hasta tal punto que un día decidí aprender el modo de hacer una paella tradicional a leña. Dicen, que en el mundo de las paellas, es la más complicada de realizar y fue ese un reto que me invitó a gestar esta empresa.

Para iniciar un KATA (me refiero ahora al arte del Karate), se debe serenar el alma, pues de ello dependerán los movimientos y técnicas que se realicen a continuación, los cuales expresarán a ojo del buen entendedor, tu estado de ánimo. El inicio de la paella requiere afrontar con serenidad la responsabilidad de contentar a los comensales con paladares exquisitos, y será necesario calmar tu interior para proceder a la acción.

La etiqueta es fundamental. Arréglate bien el karategi, tu obi deberá presentar un correcto anudado, tus cabellos limpios y bien peinados, tus manos y pies en perfecto aseo. Así procederemos con el recipiente metálico, limpio, equilibrado y sudado en aceite de oliva, troceada la carne y verdura en tamaños idóneos para su cocción, tomate fresco en pulpa rallado, arroz especial, agua calcárea en proporción 4 a 1 respecto al arroz, delantal culinario planchado, útiles y leña colocados en adecuado lugar.

Entramos en el tatami y con solemnidad nos colocamos en espacio correcto para no interrumpir el embusen; en musubi dachi realizaremos el saludo inicial. El aceite de oliva sobre el recipiente a dos tercios de la orilla. Salpicar el borde con sal para evitar quemar el recipiente. La leña estará dispuesta. Las cortas que prendan fácil, debajo, y sobre ellas alguna de naranjo más gruesa de la que obtengamos un fuego uniforme. Comienza a arder y el aceite a calentarse.

Iniciamos los primeros movimientos, las primeras técnicas, unas pausadas con suaves ritmos respiratorios, como el lento y paciente sofrito de carne; verduras que acompañan después; tomate y pimentón que doran el espectáculo. Otras vivaces, con potentes desplazamientos y explosividad sin parangón que nos llevarán al kiai y podremos liberar tensión que aportará un momento de desahogo. Es la hora de cambiar de llama. Introducir maderos de fácil combustión que eleven la temperatura, que hagan gritar los elementos introducidos para sacarles su ki. Y entonces el agua vendrá y acallará esos sonidos de efusión para volver a la paz.

Pero el KATA continúa, y después del corto pero intenso kiai, viene otra avalancha de técnicas. El fuego se aviva y el agua comienza a bullir. La verdura salta y el azafrán se une a la fiesta.

Nuevos ritmos en el KATA obligan a bajar intensidad, moderar movimientos y así se reduce el nivel del agua mientras mezclan sus sabores los presentes del caldero.

Medimos bien nuestras fuerzas para que la ejecución no decaiga en su transcurso y calculamos simultáneamente el agua restante dejando evaporar solamente una cuarta parte de la introducida.

Llega el momento crucial. Todo puede venirse abajo con un simple desequilibrio: el salto. Si es prematuro, queda fuera de compás; si se ralentiza, pierde vivencia. Es la hora de introducir el arroz, que gracias al cálculo anterior, será en el momento donde

falten dieciocho minutos para el consumo total del líquido restante. Antes quedará un grano pasado; después, crudo.

Por fin parece que lo más complicado ha pasado. El salto salió bien equilibrado y técnicamente correcto. No por ello la relajación debe hacer aparición. El arroz está en su sitio, pero deberemos ser vigilantes con el fuego que deberá dar tal poder calorífico para adecuar la llama en los primeros diez minutos y retirarla con suavidad y hacia los bordes en los últimos ocho.

Llegamos al final de nuestro ejercicio. Todo dentro de un orden y atención continua. Solo nos queda volver al inicio, saludar y cerrar así el inicial círculo abierto. Retiraremos del fuego la paella para dejarla reposar unos minutos y asentar mejor el grano.

Toda esta ceremonia, KATA y paella, parece haberse desarrollado de forma sistemática y normativizada. Sin embargo, en cada uno de los pasos mentados, en cada acción ejecutada, la inspiración de ese momento será junto con nuestro espíritu, las directrices que habrán obrado para tal magna ejecución, de forma que karateca y KATA sean uno; cocinero y paella, igual cosa.

Y de este modo, saldremos del tatami con la misma solemnidad y satisfacción que presentaremos nuestro plato a los llamados a la mesa.

Ahora queda disfrutar de esa sensación de haber hecho bien las cosas.

Este es mi KATA en Valencia. ¿Cuál es el tuyo?.

Daniel Tchev

6º dan RFEK