

ZEN-Schatzkammer

(Einführung in Dôgens Shobôgenzô)

Autor: Yudo J. Seggelke

82. Hinweise für das Verhalten in der großen Küche des Klosters

(Ji-kuin-mon)

In den chinesischen und japanischen Tempeln widmet man sich dem Zubereiten der Mahlzeiten und dem Essen mit besonderer Aufmerksamkeit. Tatsächlich ist eine gute Ernährung für den Menschen eine wichtige Voraussetzung, damit er seine täglichen Aufgaben und Arbeiten leisten kann. Aus Dôgens Sicht wurde im damaligen Japan die Bedeutung der theoretischen Aspekte des Buddhismus stark übertrieben. Im Gegensatz dazu erlebte er in China auf seiner Reise zu den verschiedenen Klöstern, dass dort die Zubereitung der Speisen, also vor allem das Verhalten und Handeln in der Küche – oder wie es wörtlich heißt „Küchenhalle“ –, viel wichtiger war, als er zunächst angenommen hatte. Er berichtet, dass er schon zu Beginn seiner Reise in China einen Mönch kennenlernte, der stolz darauf war, der Koch eines Tempels zu sein und mit seiner praktischen Arbeit in der Küche für alle Mitglieder des Klosters und deren Gäste zu sorgen. Als Dôgen nach einigen Jahren der vergeblichen Suche nach einem wahren Meister wieder zurück nach Japan abreisen wollte, traf er einen anderen alten Mönch. Dieser trocknete mit großer Sorgfalt Seetang, der für die Mahlzeiten in seinem Kloster vorgesehen war. Dieser Mönch wollte mit Dôgen nicht über theoretische Fragen des Buddha-Dharma diskutieren, sondern die Zeit für seine Aufgabe nutzen, die Speisen vorzubereiten. Dôgen war davon so beeindruckt, dass er beschloss, seine Abreise zu verschieben und das Kloster dieses Mönchs ein zweites Mal zu besuchen, um den neuen Abt kennenzulernen, der in der Zwischenzeit dorthin berufen worden war. So traf er *Tendô Nyojô* und erkannte sofort intuitiv, dass dieser der wahre große Meister war, den er so lange gesucht hatte. Dôgens buddhistisches Leben entwickelte sich von nun an in eine ganz neue Richtung, die von der Wirklichkeit des Hier und Jetzt und dem Handeln im Augenblick geprägt war, ohne jedoch die Theorie und Lehre zu vernachlässigen. Später hat Dôgen in einem Buch zur Anleitung der Köche sehr ausführlich

alle wichtigen Fragen rund um Küche, Nahrungsmittel und Essen zusammengestellt. Er betont:

„Es ist von grundlegender Bedeutung, die Mahlzeiten für den Sangha mit großer Wertschätzung zu bereiten.“

In diesem Kapitel schildert er, wie wichtig die Mahlzeiten und das Essens sind, und regt an, dass dies auch schriftlich formuliert und allgemein im Kloster bekannt gemacht werden sollte. Er erläutert:

„Dies bedeutet, den Buddha-Dharma zu erlernen, oben im Himmel oder in der menschlichen Welt.“

In diesem Sinne schlägt Dôgen vor, positive Bezeichnungen für die Zubereitung der Nahrung und für das Essen zu wählen, die unsere Achtung und Wertschätzung zum Ausdruck bringen. Zum Beispiel sollten wir nicht nur „Reissuppe“ sagen, sondern „ehrenwerte Reissuppe“. Statt der Aufforderung „Stampfe den Reis.“ sollten wir sagen: „Würdest du bitte den Reis weiß machen.“ Die Formulierung „Würdest du bitte den Reis im Wasser säubern.“ sollte verwendet werden statt der Anordnung „Wasche den Reis.“ Er begründet seine Ansicht wie folgt:

„Mangelnde Achtung ist die Einladung für das Unglück und die Fehler. Dies hat niemals gute Wirkungen.“

Dann macht Dôgen sehr genaue Vorgaben, wie wir uns bei der Zubereitung des Essens verhalten sollten. Beispielsweise sollen wir nicht ausatmen, wenn wir uns über den Reis oder die anderen Nahrungsmittel beugen. Wir sollen unbedingt unsere Hände waschen, nachdem wir unseren Kopf oder unser Gesicht berührt haben. Insbesondere müssen wir die Hände sehr gründlich säubern, wenn wir uns während der Zubereitung der Mahlzeit irgendwo am Körper gekratzt haben.

Es sei sehr sinnvoll, die Verse der buddhistischen Sûtras oder die Aussprüche der alten Meister in der Küche zu rezitieren. Wir sollten dort keine vulgären Begriffe benutzen oder abfällige Bemerkungen machen. Im Gegenteil – wir sollen höfliche Ausdrucksformen wählen, wenn es zum Beispiel um Reis, Gemüse, Salz, Sojasoße und andere Essenszutaten geht. Das höfliche Verhalten sollte auch dadurch zum Ausdruck gebracht werden, dass wir die Hände zusammenlegen und uns verbeugen.

Die Reste der Essenszubereitung soll man nicht wegwerfen, sondern zum

Beispiel die Tiere damit füttern. Auch mit den Gebrauchsgegenständen der Küche soll man sorgfältig und vorsichtig umgehen, vor allem sollen sie nicht unnötig verschmutzt werden. Man soll außerdem streng darauf achten, dass die Lebensmittel oder Gegenstände, die aus dem weltlichen Bereich von außerhalb ins Kloster kommen, vor der Benutzung gereinigt und richtig aufbereitet werden. So sollen die von Laien gespendeten Lebensmittel wie Gemüse, Früchte usw. gründlich gewaschen werden und erst nach dem Dünsten den drei Kostbarkeiten und den Mönchen des Sangha gereicht werden. Dies mag uns nebensächlich erscheinen, ist aber für den Zen-Geist typisch.

Dôgen hebt hervor, dass diese Richtlinien das Lebensblut der buddhistischen Vorfahren im Dharma und das wahre Auge der Mönche sind:

„Nur die Schüler des Buddhas
Sind in der Lage, die Übertragung (der Hinweise) zu empfangen.
Verantwortliche Leiter der Küchenhalle,
Versteht sie und vergesst sie nicht!“

Normalerweise wurde in den chinesischen Klöstern nur zweimal am Tag Essen serviert: am Morgen und am Mittag. Dies galt vor allem in Ländern mit gemäßigttem oder tropischem Klima. Dort war es sogar untersagt, nach dem Mittag weitere Nahrung zu sich zu nehmen. In den kalten Gegenden Chinas und Japans wurde dagegen manchmal auch am Abend eine warme Mahlzeit gereicht. Sie wurde dann gern als „Medizin“ bezeichnet und war sicher auch notwendig, um die Gesundheit und das Wohlbefinden zu erhalten. Neben der warmen Kleidung für die Winterzeit erlaubten die Äbte dieses Abendessen, welches das Leben in der Kälte erträglich machte.