

SHINJU-ANS DAGLIGDAG

Dagen går igen på hæld, porten til omverdenen er for længst lukket for først at blive åbnet igen i morgen tidlig. Tempelklokken ringede sine godnatslag allerede klokken seks. Klokken er syv, og snart behøves det elektriske lys, selvom jeg har sat mig helt ud ved det yderste hjørne af det lave skrivebord for at få det sidste himmellys med til mine optegnelser. Om lidt vil en række klaplyde af to stykker træ, der slås sammen, kunne høres: endnu et tempel, der lydligt takker af for i dag. Når de sidste turister klokken fem forlader den vestlige nabo, Daisen-in, er her forbløfende stille.

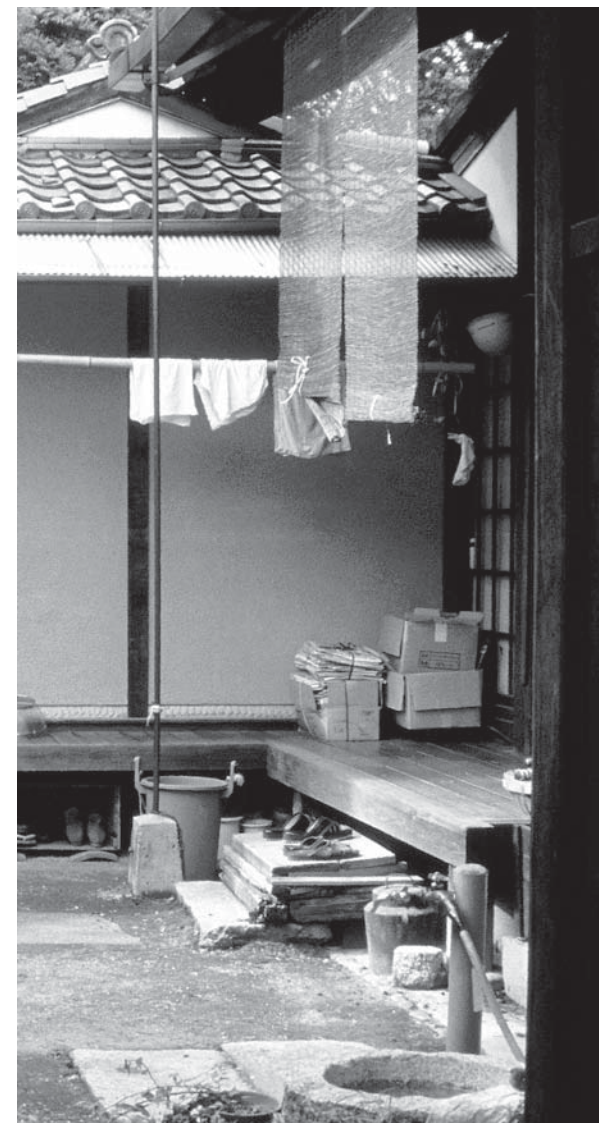
Daisen-in er fast punkt på de fleste halv- og heldagsture i Kyotos kolossale kulturindustri, ligesom templet er på listen over obligatoriske besøgsmaal for japanske skolebørn. Daisen-in er endt som en pengemaskine, som en karikatur af et zen-tempel, som et handelshus, hvor horder af besøgende hver dag køber Daisen-in postkort, Daisen-in souvenirs og publikationer om Daisen-in, og hver dag betaler Daisen-in entré. Daisen-in har da også meget at byde på, men det er ikke nemt at komme til at opleve i ophøjet kontemplation. Konstant sidder man i vejen for japanske gruppebilleder, bliver hvirvlet ind samtidige engelske, japanske og italienske rundvisninger og skal svare på spørgeskemaer fra genert kontaktsøgende japanske skolebørn. Gruppeturismen ligger dog brak et par kvarter lige omkring frokosttid, og jeg har en morgen lige efter åbningstid oplevet det højest besynderlige at sidde 20 minutter alene i Daisen-in. Bag al virakken finder man skarptskårne zenhaver og en velbevaret Muromachi-arkitektur.²³⁷

Givet har de ingen økonomiske problemer i Daisen-in, men prisen har været høj: en total tivolisering, der ikke kan undgå at virke tilbage på Daisen-ins tempelvirkelighed. Daisen-ins abbed hedder Soen Ozeki og er kendt fra talkshows i fjernsynet. Han er en af dem, der har taget konsekvensen af moderne tider og lever et almindeligt familieliv samtidig med sin præstegerning. I dagtimerne hører man fra Shinju-an tydeligt Soen-sans gennemtrængende stem-

me, der for hver to-tre sætninger afbrydes af højlydt latter. Mellemskoleeleverne lader sig gerne underholde. Soen-sans glansnummer er, når der kommer udenlandske gæster - og det gør der hele tiden. Så standser han gæsten, hejser en kæmpe globus ned fra ankomsthallens loft og får en fnisende skolepige til at spørge: „Where do you come from?“ „Ah-soooooooh, Copenhagen.“ Herefter må en anden fnisende genert skolepige i det internationale venskabs navn udpege dette fremmede sted på jordkloden. Imens har Soen-san forberedt kulminationen, afspillelsen af Kong Kristian fra en vidunderlig jukeboks, der synes at rumme hele verdens nationalmelodier i inderligste militærorkesterversion anno en hel del år før high-fidelity. Freden sænker sig dog hurtigt igen efter Daisen-ins lukketid og varer helt til næste morgen. En enkelt cikade summer i det tyk-nende mørke. For hver af de rigtig varme dage vil der i de kommende måneder komme flere og flere stemmer i cikadernes uophørlige natlige koncert.

Ofuro er forberedt, det skoldhede bad, som løsner effektivt op for kropsspændinger og møre muskler oven på dagens mange timer med fejekost og for mig uvante siddestillinger. *Ofuro*en er ikke til indviklede analyser. Varmen synes at kunne gennemtrænge og opløse en hvilken som helst problemstillings selvforståelse. *Ofuro*en er således fuldt så meget mental som antiseptisk hygiejne. Om et øjeblik, måske om en time, kommer Sogo-san over og meddeler: „Mr. Bass, bath is ready,“ for så at være væk igen i mørket inden nogen samtale måtte opstå. Jeg må hele tiden være rede - klar til at bryde op midt i en hvilken som helst sætning, tanke eller bevægelse. Det er måske nok *attention*, *attention*, men i længden lidt trættende hele tiden at være på spring. Eller måske lærer jeg det - og den stadige beredskabstilstand vil til sidst finde sin naturlighed.

Fjernsynet kører igen på fuld fart - nyheder, timelange nyheder. Præsidenter, vejprofeter og valutakurser når helt ind i dagligdagen uden at rokke en tøddel ved Shinju-ans virkelighed. Men at timelange dokumentarprogrammer om



Terrassen foran køkkenet i Shinju-an

Shinju-an

Aum Shinrikyo²³⁸ også virker interessante og opmærksomhedsfangende hér, havde jeg ikke troet. Covell skriver i sin beskrivelse af Shinju-an fra sidst i 60'erne, at Osho-san så vejrudsigten om morgenen i farvefjernsynet.²³⁹ Men enten har hun idylliseret billedet - den fornemmelse har jeg flere steder - eller også har tingene forandret sig en del de sidste 25 år, så alt er lidt mere afslappet udflydende humant i den nuværende dagligdag.

Selvom man prøver at *liste* sig frem til badet, knirker gangbroen og omklædningsrummets gulv kraftigt lige ud for det sted, hvor Osho-san sidder og læser, som i øvrigt er samme lille rum, hvor fjernsynet står og hvor alle måltiderne spises. Men han vender sig ikke, hæver end ikke blikket, når man larmer forbi på vej til og fra badet. Og når man øjeblikket senere går gennem hans øjenkrog på den anden side, kigger han heller ikke op. Koncentration ja, og kendte lyde. Portene er for længst lukkede, så alt er som det skal være. Blot ikke noget godnat eller tak for i dag - ikke skyggen af den slags opmærksomhed eller medleven. Det er påfaldende og for en udefrakommende underligt fraværende.

På mange måder svæver de tre fastboende rundt i hver deres sæbeboble. De forstyrrer ikke hinandens processer og overholder et komplekst sæt spilleregler, der tilsammen på forbløffende effektiv vis holder det store, praktiske maskineri Shinju-an kørende - på en måde, så der for hver enkelt findes tid, der ikke er bundet i Shinju-ans praktiske dagligdag, samtidig med, at alle arbejdssituationer opretholdes som eksistentielle arbejdsrum. Osho-san har god tid til sine studier, Sogo-san får sin uddannelse på Hanazono og Soshō-san kan passe både sit arbejde i Daitoku-ji Hojo og sit sociale liv udenfor templet. Hver morgen kommer en assisterende dame, og hvis der er meget at gøre, kommer der to. Mens de fastboende laver morgen- og aftenmåltidet, står damerne for dagens kulinariske højdepunkt: frokosten. Men de laver ikke havearbejde, rengøring eller vedligeholdelse af templet. Deres vigtigste opgave er at tage telefonen og sørge for rundvisninger i templet af besøgende. De udgør en slags puffer mod omverdenen, så de fastboende er ganske godt beskyttet, selvom der de fleste dage kommer flere hold besøgende til Shinju-an.

Der går en usynlig grænse gennem templet mellem det



Den smalle tsubo-niwa mellem kuri- og bojo-fløjen, set mod syd



Samme tsubo-niwa mellem kuri- og bojo-fløjen, set mod nord

Shinju-an

officielle Shinju-an, som den besøgende møder, og det Shinju-an, hvor hverdagslivet udfolder sig. Denne grænse flytter sig lidt i forhold til hvem, der er på besøg, og i hvilken anledning. Osho-sans receptionsrum inddrages, når han tager imod, men for det meste er han helt usynlig. Damerne kontor fungerer som en slags dagligstue, hvor der drikkes både formiddags- og eftermiddagsste, hvor telefonen for det meste tages, og en taxachauffør måske får en kop te med, mens der er rundvisning. Der er også et lidt større modtagelsesrum til de fleste af de besøgende, som i små grupper bliver vist rundt af damerne og i den sammenhæng får serveret en kop te. En skydedør til eller fra, eller en diskret bom blive fjernet, og nye verdener åbnes i særlige anledninger. Uden at være markeret fluktuierer grænsen mellem det sete og det ikke-sete Shinju-an hele tiden.

Man kommer til Shinju-an med en fornemmelse af at have fået lov til noget særligt. Og efter at have besøgt de smukke bygninger og de sirligt renholdte haver går man derfra med en stærk fornemmelse af at have oplevet noget særligt. Masseturismen i nabotemplet Daisen-in hjælper med til at opbygge denne stemning. Fra de to templers fælles forplads bevæger man sig bort fra hovedstrømmen og går i stedet gennem den lille sideindgang i Shinju-ans portal - og straks er man blandt de særligt udvalgte. Først og fremmest er det dog stedets egen stærke skønhed, velholdthed og fredfyldthed, samt stedets præcise opmærksomhed på at modtage og fremvise på værdig vis, som bærer oplevelsen. Fra man ankommer til man hilser farvel er man behandlet som gæst og bliver høfligt og kyndigt vist rundt. Så grænsen ned gennem templet opleves overhovedet ikke og er ikke markeret med skilte. Den besøgende oplever tværtimod at blive ført langt ind over en næsten uoverskridelig grænse. Denne „én gang i livet“-følelse er en tilstand, der er med til at skærpe opmærksomheden. Man oplever ikke, at ikke alle ser det samme. Kurien, syd- og øst-haven og hojoen med dens fusuma af Soga Jasoku II og Hasegawa Tohaku er i sig selv en storslået oplevelse. Men ikke alle får åbnet til Tsusen-in og endnu færre til te-rummet Teigyoku-ken - det må man træffe særlig aftale om. Der er hele tiden tale om - efter kukkaseprincippet - at kigge ind i rummene fra terrassen udenfor og ikke, som jeg har



Sogo-san i grøntsagshaven

kunnet gøre det i disse dage, at sætte sig ind i rummene og erfare dem som *rum* at være til stede i.

Betalingen har form af donationer til templet, penge ses ikke åbent, men afleveres efter japansk skik diskret i særlige, dertil beregnede kuverter. Japanerne er vant til at betale for kulturelle ydelser og véd, at det må være dyrere at besøge Shinju-an under sådanne eksklusive forhold, end at besøge nabotemplet. Shinju-an besøges man alene eller med den lille gruppe, man har aftalt besøg sammen med, og man får en kultiveret og vidende rundvisning. Man lægger måske også under rundvisningen en ekstra skilling foran Ikkyus alter i en lille bakke ved syddøren. Hvor man i de fleste templer lægger småmønter, ligger der her i Shinju-an 1.000 yen-sedler. Disse penge indsamles ikke hver dag, så er niveauet lagt. For selvom Shinju-ans dagligdag er spartansk, og selvom ganske mange praktiske småting og den daglige vedligeholdelse af haverne fuldt ud varetages af de fastboende, så kræver det omfattende økonomiske ressourcer at holde et tempel som Shinju-an ved lige.

Udgifterne til håndværkere og gartnere er med jævne mellemrum astronomiske, for nok er templet mere end 500 år gammelt, men ganske mange af delene skal udskiftes eller gås efter hvert firsindstyvende, tyvende, tiende, femte eller blot hvert andet år, eller, som papiret i skydedørene, hvert eneste år. Det er da også få templer, der virker så gennemført velholdte, som Shinju-an. Det er på denne baggrund også forståeligt, omend ikke altid lige sympatisk i sin form, at mange templer for at overleve i det moderne samfund er endt i det rene købmandsskab.²⁴⁰

Kosten i Shinju-an er en traditionel japansk kost. Grundpillen er hvide ris, der indgår morgen, middag og aften - en sjælden gang erstattet af *soba*, boghvedenudler. Miso-suppen er en anden fast bestanddel. *Miso* fremstilles af mælkesyregerede soyabønner, boghvede, byg, hvede o.l. i en flerårig proces, der resulterer i yderst komplekse proteinkæder, og miso-suppen tilsættes årstidens grøntsager. En anden daglig ingrediens ved måltiderne er den proteinrige, hvide *tofu*, som fremstilles af soyabønner. Tofuen kommer i miso-suppen eller serveres ved siden af med lidt soya, revet ingefær, stilkæg og eventuelt en smule papirtynde flager af tørret tunfisk drysset over. Hvert måltid har des-



Gårdrummet bag køkkenet

uden et udvalg af forskellige pickles - saltsprængte, mælkesyregærede eller miso-lagrede urter, frø, rodfrugter eller havalger - heriblandt store, faste stykker af *Takuan*-pickles,²⁴¹ som bruges til at rense skålene med efter måltidet.

Shinju-ans måltider var prisværdigt enkelt tilberedte af gode råvarer, og de smagte fortrinligt. Ofte forbindes japansk madlavning med kunsthåndværksanretninger. Men i Shinju-an blev maden serveret simpelt og ligefremt, helt uden raffinerede udskæringer eller æstetiserende sofisteri.

Enhver har sit sæt skåle, der består af tre i alt, sine spise-pinde samt et lille klæde bundet omkring. Mellem måltiderne står alle delene stablet inden i hinanden på hylden over spisebordet, klar til næste måltid. Som afslutning på hvert måltid tager man den sidste stump *Takuan*-pickles, hælder en sjat *bancha*, en simpel te af kviste og grovere teblade, som altid står klar i kedlen på det lille ildsted ved siden af bordet, op i risskålen, renser de sidste madrester op, hvorefter man hælder indholdet videre til suppeskålen og gentager renselsen i de øvrige skåle. Til sidst drikker man resten. Skålene er derefter klar til aftørring i det lille klæde og kommer hurtigt efter på plads på hylden igen. På den måde blev der simpelthen vasket op ved bordet.

Dette ritual havde de fastboende ikke umiddelbart tænkt sig at udsætte mig for. Det fordrer lidt øvelse med spise-pindene. Men da jeg blot startede på rensningen, fik jeg øjeblikkelig mit sæt af skåle, klud og spisepinde og fik tildelt min plads på hylden. I tidligere tiders store tempel-husholdninger med måske flere hundrede mennesker har det sikkert været en både praktisk og hygiejnisk velfungerende foranstaltning. Stadig er det en smuk måde at afrunde måltidet på og sikre, at intet går tabt.

Under måltiderne er der som nævnt foreskrevet tavshed. Helt praktiske ting går det dog tilsyneladende fint at drøfte selv her - ingen regler synes at være vigtige i sig selv. Af alle de indviklede regler, jeg i efteråret blev fortalt, de havde på stedet, som de ville fortælle nærmere om, når tid var, er endnu ikke en eneste blevet præsenteret for mig som *regel*. Jeg må blot bruge ører og øjne, jeg får for eksempel heller ikke at vide, at der er taleforbud under måltiderne før efter mange dage, og da er det jo forlængst sivet ind.

Det er befriende, at her ikke er konversationspligt. Man

kan sidde i samme rum uden at føle sig tvunget til fortsat informationsudveksling. Tavsheden er ikke pinlig, og kontinuiteten i selskabelighedens letløbende konversation er ikke noget imperativ. Et fascinerende aspekt ved mit ophold i Shinju-an er, hvor forbløffende meget, der er helt selvindlysende - hvor meget der, til trods for den udtalte kulturelle forskellighed, er umiddelbart aflæseligt, tilegneligt og deltageligt - uden det talte ords mellemkomst.

Under en opvask en aften med Soshō-san nævnte jeg, at vi i Danmark som øgenavn kalder fjernsynet for husalteret. Straks spurgte han konstaterende tilbage, om vi aldrig så fjernsyn til maden i Danmark? Hvilke gode manerer, sukede han. En herlig gnistformet bevidsthed, som man ofte bliver præsenteret for i zen-litteraturen, men som jeg sjældent har mødt i virkeligheden. Snarere end at tage bittesmå tankeskridt ad gangen, og hellere samme skridt to gange for en sikkerheds skyld, var her et menneske, der intuitivt fattede langt mere end der blev sagt. Han havde uden alle mellemregningerne udledt min stille undren over det kværnende fjernsyn under måltiderne. Nyheder, vejudsigter og børsnoteringer synes nødvendige for mange moderne japaneres fulde værdsættelse af et måltid - men her i Shinju-an? Før fjernsynet blev tændt, blev *gokan no ge*, de fem refleksioner, fremsagt. Heri reflekterer man over, hvoraf dette måltid kommer, at man betragter maden som et offer, at man beder om at måtte overvinde al grådighed, at måltidet må være som medicin for et godt helbred og sluttelig, at vi nu spiser dette måltid som støtte til at nå endegyldig oplysning.²⁴² Under denne fremsigelse blev maden delt ud.

Frokosten i dag var udsøgt og i stedets egen skala overdådig. Seks mennesker delte, hvad der svarer til en mellemstor fiskefilet, men smagen af tætsaltet, grillstegt laks fylder godt i de til dagligt vegetariske omgivelser. Derudover var der en lille anretning med revet daikon rørt med lidt umeboshi-puré og måske også et dryp sake, en anelse sesam rørt i og øverst et nogle få flager tørret fisk. I alt ikke mere end der kunne ligge på en spiseske med stor top til hver, men nok til, at de fleste picklesskåle ikke blev rørt. Aftensmåltidet var yderst enkelt og bestod af en rest ris, der var kogt grødagtig i en dashi-suppe med nogle snitbønner og bælgede ærter samt en smule salttørret fiskeyngel, som

sammen med de to små bidder laks og det lille drys tørrede fiskeflager var det eneste ikke-vegetariske, jeg fik serveret i Shinju-an. Til risvællingen fulgte en skål med friskplukket salat direkte fra baghaven, sprød og delikat, uden dressing. Sådan smager god salat bedst.

Tempelkøkkenet benævnes *shojin*-køkkenet og er traditionelt vegetarisk, da buddhistens bud om ikke at måtte slå ihjel også omfatter dyr. „Ordet *Shojin* er sammensat af skrifttegnene for ‘ånd’ (spirit) og ‘at gøre fremskridt’ (to progress) og havde oprindeligt betydningen af tjenstiver eller ihærdighed i fremskridt ad vejen til frelse. Mere konkret udtrykt er *shojin*-køkkenet en disciplin, som støtter træning i og praktisering af den buddhistiske tro gennem indtagelsen af de simpleste retter,“ skriver Yoneda Soei, der er abbed ved zen-templet Sankō-in i Tokyo: „At tilberede mad er at træne ånden ... Der findes ingen mere fantastisk form for træning.“²⁴³ Nærværet i det stadigt gentagne får i klosterhverdagen en egen betydning. Det repetitive bliver en skattet egenskab, hvor arbejdets repetitive karakter åbner til tingenes væren i sig selv.

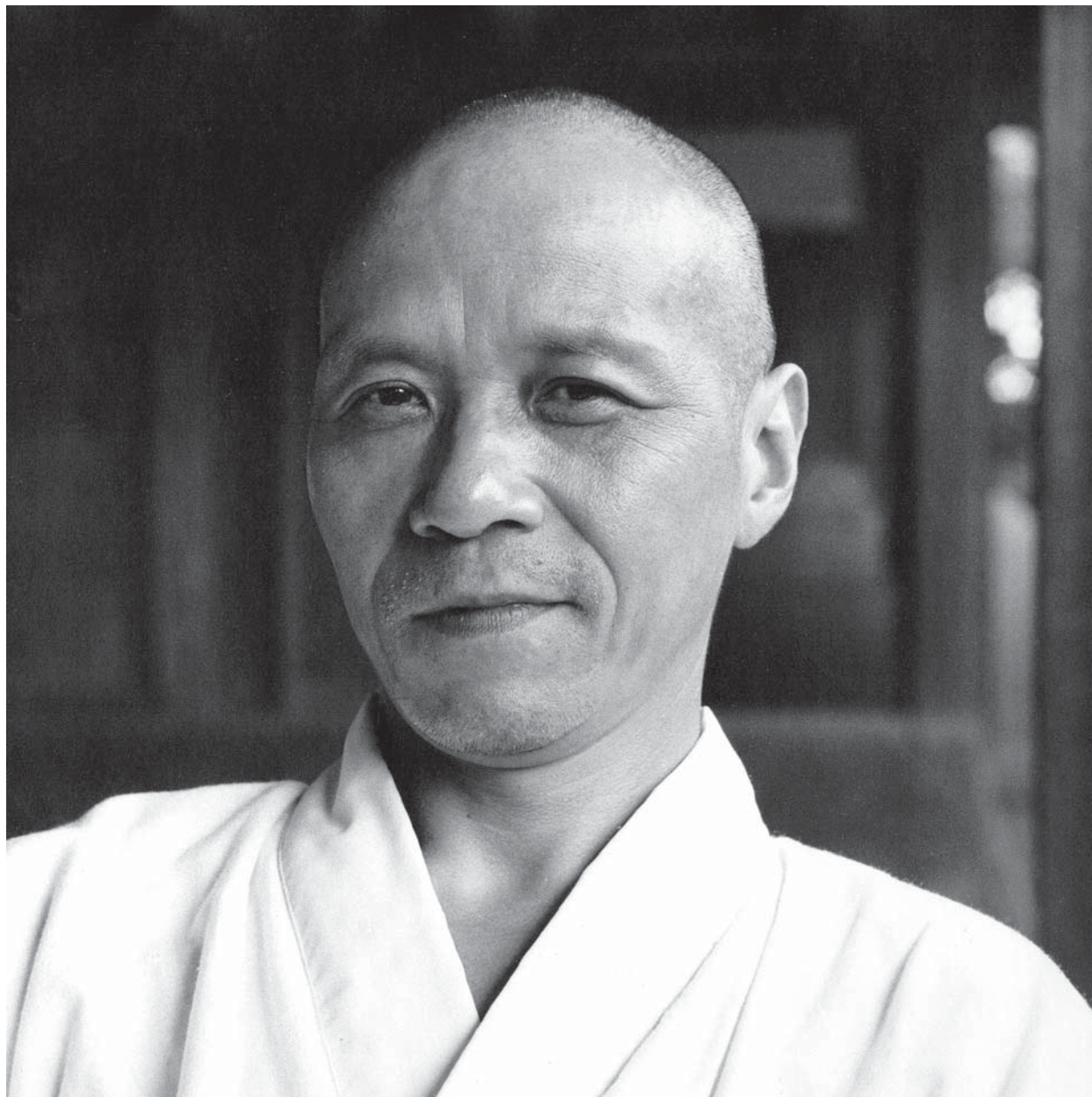
*Hvor forunderligt, hvilket mysterium:
jeg bærer brænde, jeg trækker vand.*²⁴⁴

Den fulde tilstedeværelse i alle dagligdagens arbejdsopgaver - resultatløsheden og målløsheden - er således central. Her er zen ren taoisme. Laotse skrev:

*Knowing of the Male,
But staying with the Female,
One becomes the humble Valley of the World.*

*Being the valley of the World
He never deviates from his real nature
And thus returns to the innocence of the infant.*²⁴⁵

Oshō-san er nu 75 år, og mere end 60 år i Shinju-an har krævet sit, men der er stadig styrke og karisma omkring ham. Han er stadig idag en åben person forstået således, at han læser ganske mange timer hver dag, både midt på dagen og i aften timerne. Men ret beset vil han helst ikke



Yamada Sobin, kaldet Osbo-san (f. 1920), abbed i Shinju-an. Foto fra 70erne

spørges og går udenom al løbende småkommunikation. Kun i små glimt lyser han op i udladninger.

Mange zen-mestre er gennem tiderne kommet dertil, at deres *lære* til deres disciple var (og måtte være) ét med deres gøren og laden. Den kinesiske zen-mester Tenno Dogo havde en discipel Soshin. Da han havde været en tid i templet som novice, sagde han til sin mester. „Det er nogen tid siden jeg kom her, men endnu jeg har ikke hørt ét eneste ord om zen-lærens essens.“ Dogu svarede: „Siden din ankomst har jeg til stadighed givet dig lektioner i zen-disciplin.“ „Hvilke lektioner?“ „Når du bringer mig en kop te om morgenen, tager jeg den; når du serverer mig et måltid mad, modtager jeg det; når du bukker overfor mig, nikker jeg tilbage. Hvad mere forventer du at lære om zen?“ Soshin hang lidt med hovedet og grublede over mesterens ord, da Dogu tilføjede: „Hvis du ønsker at se, se klart øjeblikkeligt. Hvis du begynder at tænke, har du mistet pointen.“²⁴⁶

Det Shinju-an, jeg mødte, synes stadig at befinde sig lige præcis dér - uden forståelsens forvirrende mellemkomst. Det var en glæde i Ikkyus eget tempel at have fået del i denne oplevelse af en fuldstændig „målløs“ parathed. Hvis ikke denne ikke-bestræbelse - dette eksistentielle ikke-arbejde - var levende hér, hvor skulle det så findes?

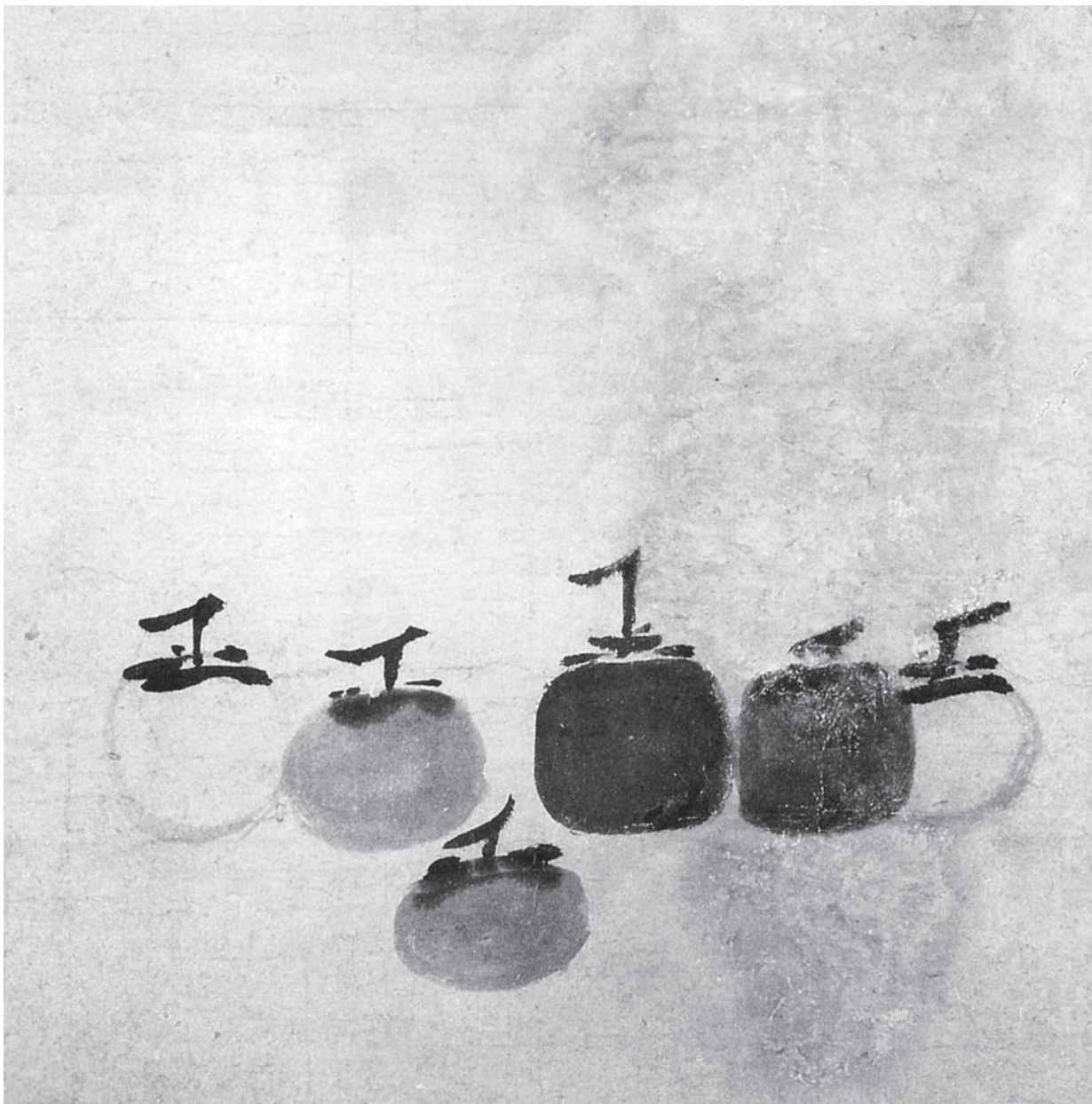
På femtedagen var jeg for en kort bemærkning hjemme i Kinugasa for at checke post mv. - det bliver nu godt med lidt hverdag igen. Som eksperiment er Shinju-an spændende, men templets beskyttede dagligdag ville i længden blive snærende for mig. Det at møde livet som det kommer, det at møde det uforudsete, at komme atter nye situationer i møde og måske lade sig afbøde, indfange, inspirere eller afvige fra sin kurs en overgang, uden på længere sigt at miste retningen - dét tror jeg på. Og dermed tror jeg på, at der i livets mange forstyrrelser ligger et gunstigt korrigerende potentiale. Den basale åbenhed overfor livet, som det strømmer gennem og fokuseres i én, rummer også sine små og store lysglimt. Måske er den målløse parathed i tempelvirkeligheden *for* sikkert sat af, og et *no temple*, et liv uden klosterets mure omkring livet, før eller siden en uomgængelighed. Formen i sig selv - den dygtige overholden samtlige tempelforskrifter - synes aldrig at have ledt til noget eksistentielt gennembrud. Som Tim Pallis skriver, op-

fatter man i zen livet som den bedste koan.²⁴⁷ Men udenfor tempelvirkeligheden hviler disciplinen og retningen endnu tungere på selvdisciplinen - og kræver sit at opretholde i en omverden, der er fyldt med muntre afsporinger.

Skulle jeg blive i Shinju-an i længere tid, ville det kræve et opgør med et grundlæggende frihedssøgende - en stadig drift mod opretholdelsen af et individuelt frirum - som måtte båndlægges. Med den kulturelle ballast, vi i Nordeuropa har fået ind med modernismen, ville det sandsynligvis på lidt længere sigt føre til forunderlige situationer, som udfordrede ego-komplekset frontalt. Tempelvirkeligheden spejler præcist vores ego-kompleks og tilbyder et alkymistisk rum for, at transformationen kan finde sted - at vi tør slippe den gren, som Hakuins abe hænger i (se ill. p. 258).

Det er en på én gang indlysende og paradoks situation, at zen-templet - netop for at kunne lade den definitive gnist slå helt igennem - har udviklet sig til systematisk tæmning af jegets frihedssøgende, og således forædlet vejen gennem form til det formløse. Men den tilstand af stadig æggen til opmærksomhed på alle hverdagslivets detaljer, som tempellivet forbilledligt indrammer, må kunne etableres i verden udenfor - i åbne situationer. Denne *attention, attention* må således, med min smag for livet, kunne bringes til også at omfatte åbenheden og opmærksomheden for næsten - for det konkrete andet menneske. Træder jeg ind i et rum, hvor Osho-san sidder, reagerer han ikke, vender sig ikke, hilser ikke, interesserer sig ikke for situationens potentiale, løfter end ikke blikket fra den bog, han er ved at læse eller tøver blot et øjeblik i sin stædige stangen tænder. Han lader ikke livet ind. Ikke før jeg henvender mig direkte, er han der, men så er han der til gengæld. Her tror jeg stadig, at Shinju-an kunne lære noget af Ikkyu.

Jeg var kommet klokken ti og ville forlade etablisementet klokken ti. Det havde været en god uge, og det var den bedst tænkelige slutning, at jeg ikke skulle tage stor afsked, men tværtimod kunne komme fremover. På dagen for den endelige afsked fem uger senere blev det tydeligt, at der, den meget stringente kontakt til trods, også var opbygget et hjerteligt venskab med både Osho-san, Soshosan og Sogo-san, og jeg blev kraftigt opfordret til at vende tilbage næste gang.



Kakifrugter; tuschmaleri tilskrevet den kinesiske maler Mu-ch'i (d. 1269-74)