



Umeboshi: ‘only one doing’

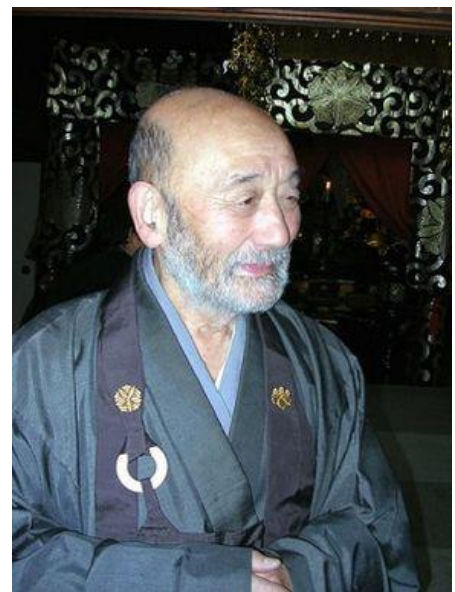
Ciska Matthes is zenbeoefenaar en volger van Moojibaba. Zij geeft yoga, meditatie en mindfulness in Amsterdam en is ook regelmatig op de Noorder Poort te vinden. Van 1999 tot 2005 trainde ze in Bukkokuji, de tempel van de begin dit jaar overleden zenmeester Harada Tangen roshi in Obama, Japan. Dit artikel maakt deel uit van een serie artikelen die ze schreef ter herinnering aan Harada Tangen roshi. Alle zijn [hier](#) te vinden in het Boeddhistisch Dagblad.

Als je loopt, alleen maar lopen, als je veegt, alleen maar vegen, als je eet, alleen maar eten. Onze tempel maakte elk jaar zijn eigen voorraad umeboshi, de traditionele zure abrikoosjes die als bijgerecht bij de rijstegruwel horen. Deze kleine vruchten worden groen geoogst en gepekeld, met rood shiso-blad toegevoegd om ze te kleuren. Elk jaar in de vroege zomer hielpen een paar van onze jongens, leken en monniken, een plaatselijke abrikozenteler bij de pluk. In ruil daarvoor kreeg de tempel een klein deel van de oogst. Tientallen kilo's abrikozen ineens werden dan op een dag in grote vaten aangevoerd. Dogo-san, de hoofdmonnik, sloeg met de kaishaku (kleppers) om ons te verzamelen – het klaarmaken van de umeboshi kon beginnen.

Daar zaten we dan, met misschien tien, vijftien mensen, en begonnen aan het sorteren en wassen van de vele honderden vruchten. Een eindeloze taak leek het. In zen is alles meditatie, een oefening in leeg en aandachtig zijn. Geen toekomst, geen verleden, geen streven, geen haast. Alleen maar dit. Jezelf helemaal vergeten in het werk. 'Ichi tantei' noemde Harada Tangen roshi dat. 'Only one doing' zei hij ook vaak in zijn gebroken Engels. Daarom werd er tijdens het werk niet (of zo min mogelijk) gesproken – en zeker niet gekletst over koetjes en kalfjes! Maar in de praktijk was het niet altijd eenvoudig om zwijgend in het werk op te gaan. Ik keek naar die enorme hoeveelheid abrikozen die we moesten verwerken en probeerde een gevoel van wanhoop en ongeduld te onderdrukken. Ik begreep zo langzamerhand wel, dat ik meer leed onder mijn eigen verzet ertegen dan onder het werk zelf. Maar daarmee kon ik het ongeduld nog niet meteen loslaten. De anderen zaten er geduldiger bij – of leek dat maar zo? We gingen aan het werk op de cementen vloer buiten de keuken. Iedere abrikoos moest worden bekeken op bruine plekjes, ontdaan worden van zijn steeltje en dan naar categorie worden gesorteerd: perfect, te rijp, gekwetst of onbruikbaar. De tijd kroop langzaam voort en de abrikozen leken niet echt minder te worden... mijn gedachten vlogen alle kanten op. Na verloop van tijd begonnen we tegen elkaar te zuchten en grapjes te maken om de tijd te doden. De sfeer werd al gauw een beetje melig.



Bukkokuji



Harada Taigen Roshi

Maar opeens hoorden we dan de nadrukkelijke kuch van Harada Tangen roshi. Het werd meteen stil, alsof we betrapt waren. Roshisama kwam bij de grote emmers vol vruchten staan en keek er aandachtig naar. Hij opende zijn mond vol ontzag: 'Ah...!', diep onder de indruk van de oogst. Een offer aan de zentempel. Vervolgens raakte hij de groene, zachte huidjes aan, legde zijn handen er teder op en mompelde liefdevolle woorden van bewondering, als een zegening bijna. Ik begon me te schamen voor mijn tegenzin. Zijn hart

was juist vol waardering. Roshisama kwam bij ons zitten en begon mee te werken. Hij was in die tijd al tegen de tachtig en had staar aan beide ogen, wat zijn zicht nogal gehinderd moet hebben. Misschien kwam het daardoor dat hij ieder abrikoosje extra lang vasthield. In ieder geval nam hij voor elk exemplaar ruim de tijd en ging er helemaal in op. Hij draaide elk vruchtje rond, gebruikte voorzichtig de satéprikker om het steeltje te verwijderen, legde het dan met een traag gebaar in de juiste emmer en knikte tevreden. Het werd heel stil, terwijl we met zijn allen verder werkten. Af en toe keek ik uit mijn ooghoeken naar roshisama en dacht: 'Dus zo moet dat! Je helemaal vol rust en aandacht aan een taak wijden.' Alles wat hij deed was een wijze les. Zelfs de simpelste en meest alledaagse dingen. Het hele jaar door aten we de Bukkokuji-umeboshi bij het ontbijt. Ze waren gerimpeld, helder rood en intens zuur en zout van smaak. Dus meer dan twee of drie per maaltijd kon je er eigenlijk niet van eten. Sommige gasten lieten ze liever staan. Maar roshisama zei vrolijk: 'Dit is het allerbeste medicijn! Als je ze niet wilt eten, is je eigen geest zo': en hij trok zijn gezicht samen als een verschrompelde abrikoos.