

Set Oryoki



PURE KÔSAN

Oryoki

Ōryōki (chinois : 鉢多羅 (bō duō luó) , japonais : はつたら (hattara)), est une translittération du Sanskrit *pātra*, également appelé 應量器 (japonais: 応量器 , romanisé : Ōryōki ; pinyin : yìng liàng qì), signifie "*navire qui contient juste assez*" est un ensemble de bols imbriqués et autres ustensiles de cuisine à usage personnel des moines bouddhistes. Ōryōki se réfère également à une forme méditative de manger en utilisant ces ustensiles qui sont originaires du Japon et met l'accent sur la pratique de la conscience consciente en respectant un rituel strict et précis.

Le terme «ōryōki» est principalement utilisé dans l'école zen-soto (*sōtō-shū* (曹洞宗)). Dans le rinzai-shū (臨済宗) et ōbaku-shū (黄檗宗), les ustensiles sont appelés jihatsu, qui s'écrit 持鉢 selon rinzai-shū et 自鉢 selon ōbaku-shū. Jihatsu est également utilisé pour désigner un seul bol.

Le mot japonais ōryōki 応量器) est composé de trois syllabes ou caractères (kanji)

応	ō,	<i>la réponse du destinataire à l'offre de nourriture</i>
量	ryō,	<i>une mesure, ou un montant, à recevoir</i>
器	ki,	<i>le bol.</i>

À l'origine, les moines bouddhistes portaient un seul bol lorsqu'ils sollicitaient l'aumône. Ils faisaient la tournée des foyers laïcs pour solliciter un repas par jour, qui devait être pris avant midi. Le bol d'aumône (Eng. Alms bowls) était censé être assez grand pour contenir un repas nourrissant, mais assez petit pour éviter la gloutonnerie (fait de manger avec avidité).

Le bol était l'un des rares biens personnels permis à un moine bouddhiste. Il était reçu lors de l'ordination comme moine novice et était, avec la robe ocre en patchwork (S. kâṣāya, Jap. Kesa.), emblématique de l'appartenance à l'ordre monastique.

Avec l'évolution du bouddhisme, il est devenu la norme acceptée pour les monastères, d'avoir des magasins de nourriture, des cuisines et des salles à manger pour les repas communs, mais le bol (ou ensemble de bols) dans lequel le repas était reçu et mangé restait la propriété personnelle de chaque moine. Dans

le zen soto d'aujourd'hui, les moines reçoivent un, ou un ensemble de bols emboîtés (en bois laqué) lors de leur ordination.

Les bols et les ustensiles sont tous regroupés dans un tissu. Le plus grand bol, parfois appelé le Buddha Bowl ou zuhatsu, symbolise la tête de Bouddha et sa sagesse. Les autres bols sont progressivement plus petits.

Le set Oryoki contient donc un ou plusieurs bols et les ustensiles : cuillère, shopsticks et setsu.

Oryoki est aussi le nom de la cérémonie qui se déroule dans les monastères bouddhistes zen pendant les repas. Oryoki vient du japonais et signifie "juste assez". Il s'agit du bol d'un moine qui est juste assez grand pour le nourrir.

À l'origine, les moines bouddhistes ne portaient qu'un seul bol lorsqu'ils sollicitaient l'aumône. Ils faisaient la tournée des foyers laïcs pour solliciter un repas par jour, qui devait être pris avant midi. Le bol d'aumône (Eng. Alms bowls) devait être assez grand pour contenir un repas nourrissant, mais assez petit pour éviter la gloutonnerie, c'est-à-dire le fait de manger avec avidité.

Le bol était l'un des rares biens personnels dont un moine bouddhiste pouvait disposer. Il était reçu lors de l'ordination comme moine novice et était, avec la robe ocre en patchwork (S. kâṣāya, Jap. Kesa), emblématique de l'appartenance à l'ordre monastique.

Avec l'évolution du bouddhisme, il est devenu la norme d'avoir des magasins de nourriture, des cuisines et des salles à manger pour les repas communs, mais le bol (ou ensemble de bols) dans lequel le repas était reçu et mangé restait la propriété personnelle de chaque moine. Dans le zen soto d'aujourd'hui, les moines reçoivent un bol ou un ensemble de bols emboîtés (en bois laqué) lors de leur ordination.

Tous les bols et ustensiles sont regroupés dans un tissu. Le plus grand bol, parfois appelé le Buddha Bowl ou zuhatsu, symbolise la tête de Bouddha et sa sagesse. Les autres bols sont progressivement plus petits.

Le set Oryoki contient donc un ou plusieurs bols ainsi que les ustensiles suivants : une cuillère, des baguettes et un setu.

Oryoki est aussi le nom de la cérémonie qui se déroule dans les monastères bouddhistes zen pendant les repas. Ce terme japonais signifie d'ailleurs « juste assez ». Il s'agit du bol d'un moine qui est juste assez grand pour le nourrir.

Il existe un certain nombre de valeurs ou de principes que vous pouvez observer lorsque vous mangez ensemble :

- * Acceptez ce que vous obtenez : lors d'une sesshin, vous mangez toujours ensemble et vous mangez ce qui vient dans votre bol. Même si vous n'aimez pas quelque chose, avec un esprit ouvert, vous essayez de mettre de côté votre aversion et de manger quand même.
- * Ne prenez que ce dont vous avez besoin : vous êtes censé manger votre bol vide, rien ne vous est rendu. À la fin du repas, le bol est lavé avec du thé et une partie du thé est donnée à ceux qui sont morts avec une soif de vie.
- * Gratitude : En chantant les sutras, nous exprimons notre gratitude et prenons conscience de notre bonheur de recevoir un si beau repas. Nous remercions le cosmos. Notre repas a fait du chemin : semé, soigné dans les champs, récolté, conservé, lavé, préparé. Nous y réfléchissons pendant un moment.
- * Partage : À table, vous êtes attentif aux autres - vous ne vous servez pas vous-même, vous servez les autres, les autres vous servent. Ils chantent ensemble et nous commençons à manger ensemble.
- * Quand on mange, on mange : lorsque vous mangez, vous êtes entièrement concentré sur votre repas. Seul l'acte de manger existe, aucun fantasme ou autre ne vient troubler votre esprit. Vous ne faites que manger.
- * Ne laissez aucune trace : à la fin du repas, vous lavez le set Oryoki avec du thé ou de la tisane. La table ressemble comme au début du repas. Propre!
- * Fête : Oryoki est une fête où la gratitude pour tout ce que nous recevons est exprimée à tout moment.

La forme du Dharma qui apparaît dans l'étiquette d'Oryoki

Comme un principe du bouddhadharma dit que tous les phénomènes sont sans soi et que tous les êtres vivants qui existent dans ce monde phénoménal sont également sans soi, alors par définition les êtres humains et leurs activités sont sans soi. L'activité quotidienne consistant à "manger", qui se répète sans cesse dans la vie d'un être humain, est également une manifestation de cette vérité du "sans soi » - « *le non soi* ». D'une part, nous pouvons voir que nous avons la possibilité d'incarner la place de la "nourriture" qui se trouve face au Dharma lorsque nous faisons zazen. Pour nous qui vivons comme des moines et nonnes, c'est notre chance, nous ne devons donc pas négliger cette opportunité ni être négligents avec elle.

Le "Dharma" et la "nourriture" sont une seule et même forme et ne peuvent être traités de manière ordinaire, par confrontation ou comparaison. Chaque fois que nous étalons le(s) bol(s) d'Oryoki, nous devons réfléchir profondément aux mots et à la pensée de Dôgen Zenji dans "Le Dharma pour prendre de la nourriture" "*Fushukuhampo*", et nous devons réellement les ressentir et rencontrer la Voie à travers eux : "Que le Dharma soit le même que la nourriture et que la nourriture soit la même que le Dharma" et "le Dharma est la nourriture, la nourriture est le Dharma".

Il est merveilleux que l'intention de Dôgen Zenji de s'exercer à l'étiquette de l'alimentation soit maintenant pratiquée dans le monde entier. Pour les débutants, cette façon de manger peut sembler dérangement au premier abord. Cependant, lorsque vous comprendrez que chaque mouvement et activité est le Dharma ainsi qu'une nouvelle existence, vous verrez que cette activité des moines et nonnes, que chacun peut utiliser et appliquer à sa vie, n'est elle-même rien d'autre que la manifestation du non-soi du Dharma et du non-soi des êtres humains. À ce moment-là, chacun de vous réalisera profondément que cet écrit sur l' Oryoki n'est pas simplement une question de cérémonie et d'étiquette.

Après le zazen et la cérémonie du matin, nous prenons une soupe de riz (*okayu*) accompagnée de pickles, servis simultanément dans plusieurs bols de tailles différentes ou la "*Guen Mai*" une soupe de riz avec de petits légumes cuit dans la soupe de riz. La manière de procéder, ritualisée, requiert une grande

concentration. Si au début elle paraît un peu complexe, on a tôt fait de réaliser qu'elle est en fait aussi efficace (chaque détail a son utilité) qu'élégante.

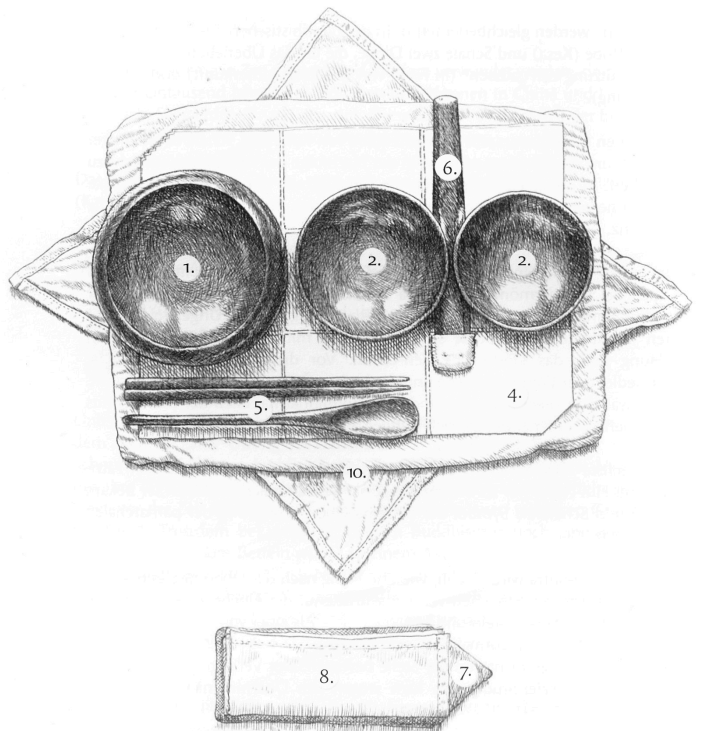
Comment assembler un set Oryoki

Dans les différentes, Sangha's l'Oryoki se compose et diffère. L'on distingue des ensembles à 1, 3, 4 ou 6 bols.

- * La Sangha ABZen et AZB de *Roland Yuno Rech (mon Maître)*, on utilise 1 bol,
- * autres Sangha AZI; 3 bols,
- * Dans la tradition japonaise sotoshu; 6 bols.
- * Tradition coréenne 4 bols

Un set Oryoki et composer de

- * un ou plusieurs bols (1, 2, 3,...)
- * une cuillère (5)
- * une paire de baguettes (5)
- * un zetsu (6)
- * une pochette pour les ustensiles (7)
- * un chiffon (Fukin) (8)
- * Plastic protection Hatan (4)
- * une nappe de protection
- * une nappe emballage (10)
- * Un chiffon blanc (8)





Comment assembler un set Oryoki ?

Choisissez vos bols selon la tradition de votre sangha.

* **1^{er} bol:** le bouddha-bols (*zuhatsu*)

Dans les monastères actuels ou en sesshin, nous utilisons le bol à aumône pour représenter le bouddha (l'éveil). Il est appelé bouddha bols, ou *zuhatsu*, *alms bols*. Ce bol offert par le maître lors de l'ordination de moine ou nonne est considéré comme un symbole de transmission de maître à élève.

La forme du bol à aumône, le bouddha-bols, est très particulière.

Il a un diamètre d'environ 15 cm et une hauteur d'environ 6 cm. Le bol est de préférence en bois, laqué en noir, ou en plastique noir ou en porcelaine. (En bois ou plastique, évite le bruit pendant que l'on mange)

La forme de l'ouverture doit être incurvée vers l'intérieur, non évasé vers l'extérieur. Cela symbolise la modération.

La base du bol est ronde. Cela symbolise l'instabilité de la vie humaine dans ce cycle de mort et de renaissance. La vie est remplie d'incertitude. Et nous devons nous entraîner durement.

Dans ce bol nous recevons la nourriture du matin, la *guen-maï* ou l'*okayu* et à midi le riz ou les céréales. Quand nous n'utilisons qu'un bol, toute nourriture sera servie dans ce bol.

Vous ne devez pas toucher ce bol avec vos lèvres.

Deuxième, troisième et autres bols ⁽²⁾

Les autres bols sont progressivement plus petits et s'emboîtent les uns dans les autres et sont logés dans le Buddha Bowl. Ils sont utilisés pour les légumes, soupe, dessert

Le plus petit (le plus plat) est un sous-verre pour le *zuhatsu*.

Une cuillère et une paire de baguettes ⁽⁵⁾

Cuillères

Une cuillère à soupe normale, de préférence en bois, car elle fait moins de bruit et ne provoque pas d'usure des bols.

Baguettes (shopsticks)

Elles sont faites de bois et ont à peu près la même longueur que la cuillère. Vous pouvez les avoir ovales ou carrées. Les carrées ont l'avantage de ne pas rouler.

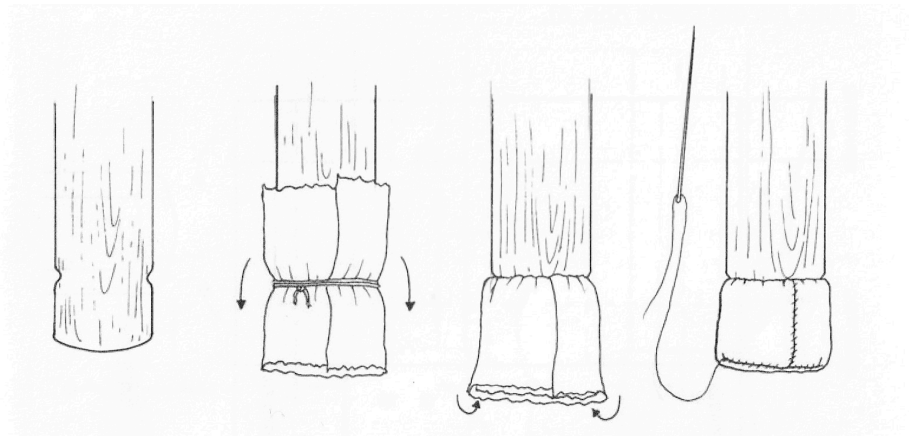


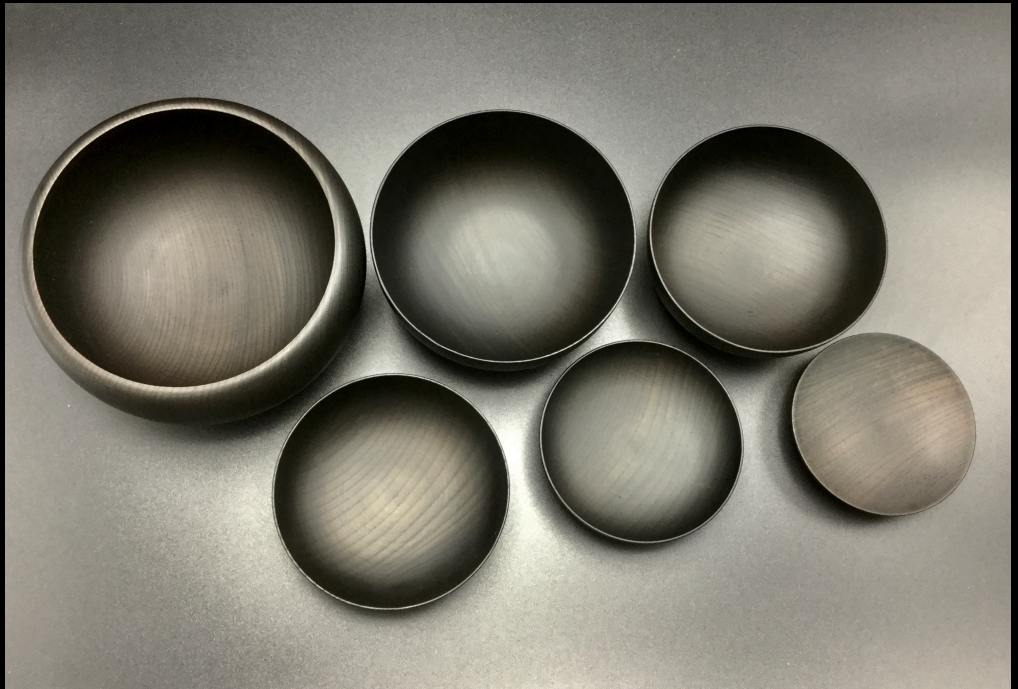
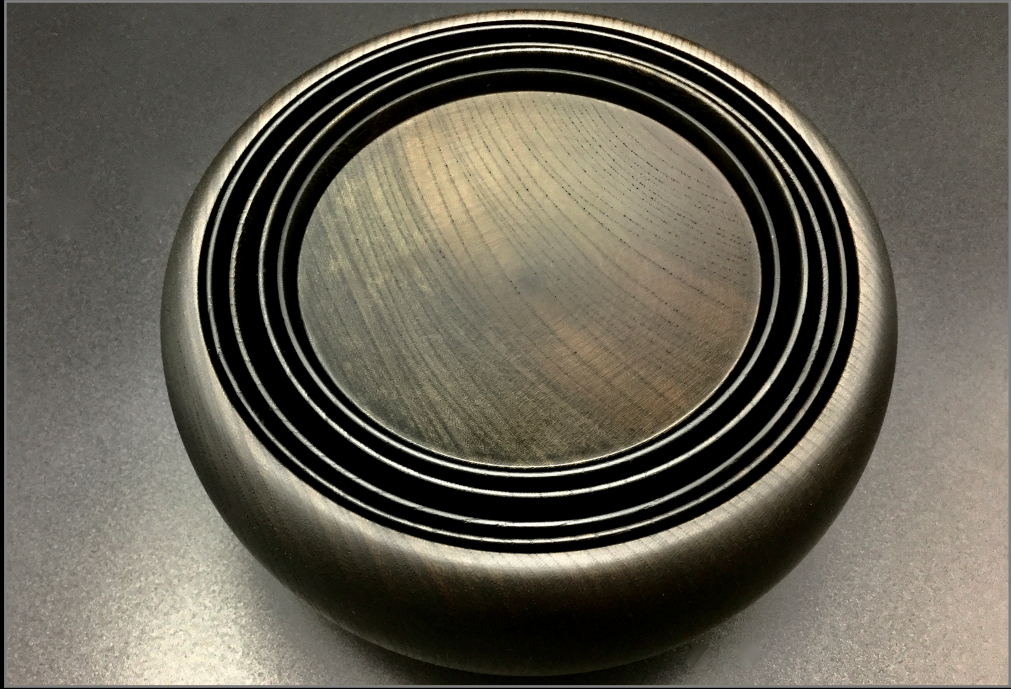
Une spatule de nettoyage (Setsu) ⁽⁶⁾

Setsu

Cette spatule est en bois (ou bois laqué) et mesure environ 20 cm de long. Le côté le plus large mesure environ 3 cm, le plus petit environ 2,5 cm. Elle a une épaisseur d'environ 2-5 mm. Tous les bords et les coins de l'ensemble sont arrondis. Les surfaces sont faites d'un matériau hydrofuge, comme la laque ou la gomme-laque. À partir des surfaces laquées, vous faites une encoche de chaque côté, à environ 2 à 3 cm au-dessous de l'extrémité la plus large.

Prenez ensuite un morceau de tissu absorbant (par exemple une vieille serviette ou une couche), d'environ 5 cm de long et assez large pour l'enrouler deux fois autour du setsu. Il est utile de laisser une marge de couture d'environ 0,5 cm (voir illustration), afin de pouvoir découper et coudre les coins plus tard. Le fil passe à travers les encoches (voir image 3).







Tissus furoshiki pour envelopper les bols avec lesquels on pratique le rituel des repas dans les sesshins et temples zen.

La couleur du tissu furoshiki pour le(s) l'Oryoki n'a pas d'importance. Seules les couleurs vives sont à éviter.

1. un tissu carré de 53 x 53 cm pour envelopper l'Oryoki (Fukusa) ⁽¹⁰⁾
2. une serviette de 62 x 35 cm, ce que l'on pose sur ses genoux
3. un support en papier laqué (Hatan) ⁽⁴⁾
4. Une pochette ⁽⁷⁾ à couvert pour ranger la cuillère, les baguettes et le setsu
5. un chiffon sec, 35 x 22 cm, blanc (Fukin) ⁽⁸⁾
6. un couvercle (mizuita) qui sert à protéger le sac de voyage (kesa-gori) de la pluie.

Si vous souhaitez coudre votre propre set de tissu pour vos bols, voici les instructions de couture pour le set.

Le tissu de l'ensemble est composé de quatre pièces :

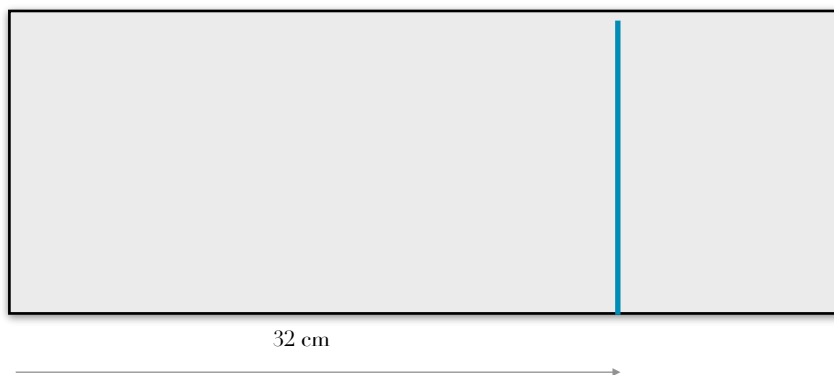
- ▶ Le tissu d'emballage, la serviette (Fukusa ¹⁰⁾ est un carré de 54 x 54 cm.
Découpez 55 x 55 cm et cousez (à la machine ou à la main) un double ourlet de 0,5 cm tout autour.
- ▶ Une serviette : est un rectangle de 62 x 35 cm. Coupez 63 x 36 cm et cousez un double ourlet de 0,5 cm tout autour.
- ▶ Le chiffon de séchage (Fuki,) est traditionnellement un linge de coton blanc. La taille est souvent un rectangle de 25 à 35 cm. Aussi ici, découpez 26 x 36 et cousez un double ourlet de 0,5 cm tout autour.
- ▶ La pochette-ustensiles; porte-ustensiles.
Il existe plusieurs façons de confectionner une pochette pour ustensiles.

Voici une “facile”

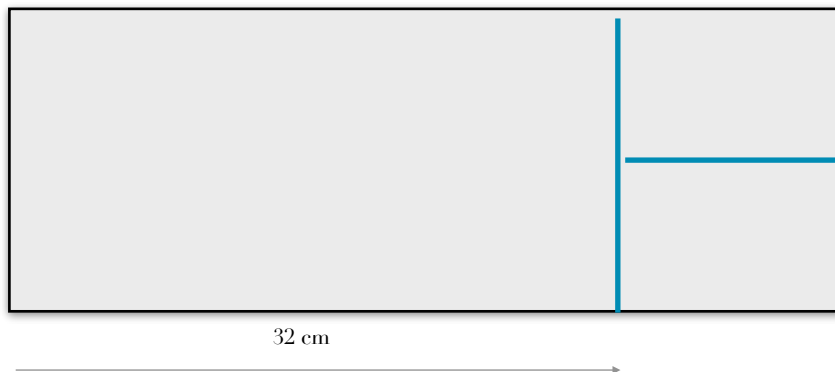
1. Découpé dans un morceau de tissu 44 x 18 cm



2. Repère à 32 cm du fond

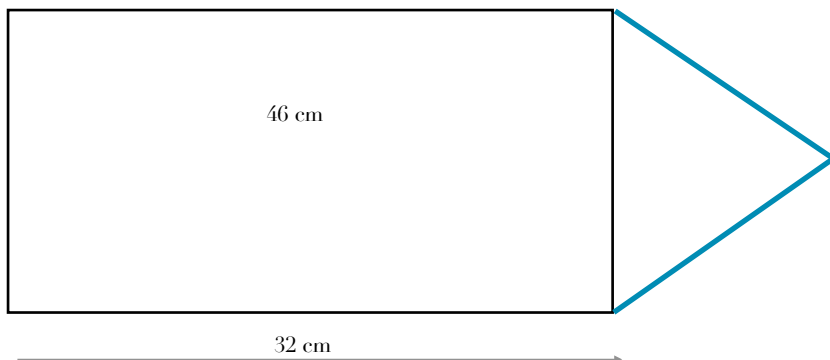


3. Marquer la moitié dans le sens de la longueur en haut



4. Marquez et coupez ce triangle, de manière à ce qu'il ressemble à ceci

5. Coudre un petit ourlet le long du triangle.



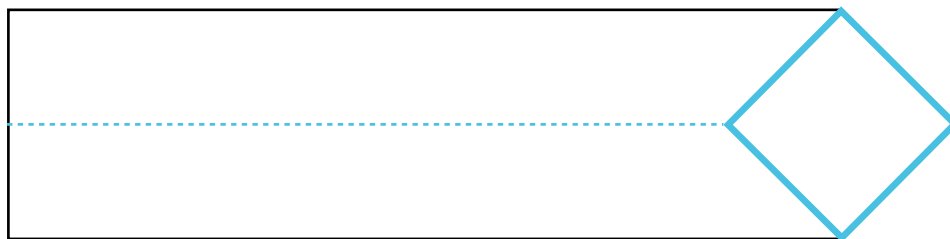
6. Plier en deux dans le sens de la longueur, de façon à ce que l'ourlet soit tourné vers l'extérieur, puis coudre un ourlet de max. 0,3 à 0,5 cm le long de la ligne marquée.



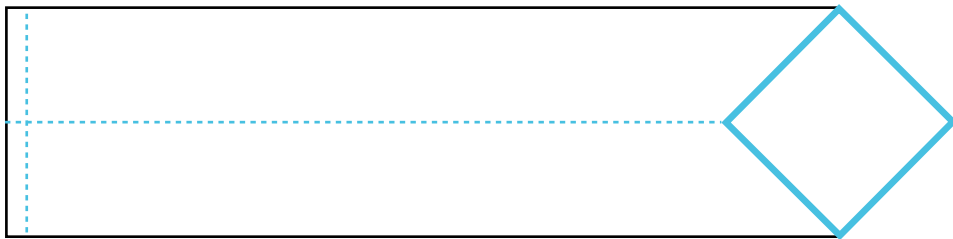
7. Retournez-le, cousez autour et cousez le long du même ourlet sur environ 0,5 - 0,7 cm.



8. Retournez-le à nouveau, mais de manière à ce que l'ourlet se trouve au milieu et qu'il y ait un pic.



9. Dernier ourlet, coudre en bas une ligne d'environ 1 cm



10. Retournez-le, et c'est fini.

Prendre soin d'Oryoki

Dans un monastère où les étudiants zen se sont vus attribuer une place dans le dojo, il est de coutume de garder son set-oryoki près du zafu, à côté du mur.

Souvent dans les temples occidentaux et lors des sesshins, il est d'usage que le set d'Oryoki soit rangé dans une étagère ou sur une table.

Le lavage se fait les jours de repos (*Hosan*), c'est-à-dire les jours qui se terminent par un 4 ou un 9 (*au temple de la Gendronnière chaque lundi*). Ces jours-là, les moines ont le temps de s'occuper de leurs tâches personnelles, comme la lessive, le rasage, etc. et remplacez le tissu du setsu.

Lorsque vous portez votre Oryoki au zendo ou au réfectoire, utilisez vos **deux mains** et ne portez pas d'autres objets en même temps si possible. Si vous devez porter quelque chose, gardez l'Oryoki sur le dessus. Ne placez pas l'Oryoki sur un support à chaussures ou tout autre endroit sale. Rangez-le dans un endroit élevé et propre lorsqu'il n'est pas utilisé. En voyage, emballez-le soigneusement et ne mettez rien dessus.