



Numata Zentrum für Buddhismuskunde

Buddhistische Perspektiven auf Essen und Trinken

Ethische, soteriologische und kulturgeschichtliche Aspekte

Vierteilige Vortragsreihe: 18. April / 6. Juni / 27. Juni / 4. Juli 2016, Universität Hamburg

Ein Wandermönch war unterwegs zu einem Zen-Kloster auf einem Berg. Er wanderte ein Bächlein entlang, als ihm ein Kohlblatt ins Auge fiel, das stromabwärts schwamm. Er dachte sich: „Es ist zwar nur ein einzelnes Blatt, aber ein Ort, der so etwas verschwendet, kann kein guter sein!“ Und er drehte sich um und wollte den Berg wieder hinabsteigen. Da sah er einen Mönch den Weg hinabrennen und dem Kohlblatt hinterherjagen. Ohne weiter zu zögern entschied er sich dafür, sich am Kloster oben auf dem Berg einzuschreiben.

(Kenneth Kraft. *Eloquent Zen: Daitō and Early Japanese Zen*. Honolulu 1992, S. 83.)

Der bewusste Umgang mit Nahrung ist von zentraler Bedeutung für ein in buddhistischem Sinne gut geführtes Leben. Ebenso wie für andere Religionen zielen Essen und Trinken auch hier auf mehr als auf bloße Nahrungsaufnahme und den Erhalt des körperlichen Daseins. Speise und Trank werden vielmehr spirituelle, soteriologische und soziale Dimensionen zugesprochen, und innerhalb des religiösen Sinnsystems erfüllen sie wesentliche Funktionen. Um nur einige Beispiele aus der buddhistischen Religionsgeschichte herauszugreifen: In den Frühformen der buddhistischen Glaubensgemeinschaft waren die Mönche und Nonnen hinsichtlich ihrer Ernährung auf Almosen von Laien angewiesen, und diese Gabe von Speisen stellte zugleich auch die engste Anbindung der monastischen Gemeinschaften an die Welt der Laien dar. Als Opfergaben – vor japanischen Buddha-Altären werden zum Beispiel üblicherweise Früchte und Reiswein dargebracht – sind Lebensmittel ebenso ein Bindeglied zwischen dem transzendenten und dem diesseitigen Bereich. Vielfach symbolisiert der gemeinsame Verzehr von Speise und Trank die Zusammengehörigkeit der *sangha* und sichert den Fortbestand des Buddhismus als sozialer Institution. Wie in den „Regulatorien der Reinheit“ in ostasiatischen Chan/Zen-Klöstern betont wird, bietet in paradigmatischer Art und Weise die Produktion und Zubereitung von Speisen und Getränken Gelegenheit, eine umfassende Achtsamkeit zu schulen und das alltägliche Verhalten zur religiösen Übung zu transformieren. Formen des Verzichts auf Nahrung wiederum – sei er grundsätzlicher Art wie im Falle des Verbots bestimmter Lebensmittel in den Ordensregeln oder temporär, aber total wie während des Rückzugs in die asketische Selbstkasteiung – unterstreichen die Bedeutung von Essen und Trinken für das religiöse und kulturelle Selbstverständnis.

Die Vorlesungsreihe „Buddhistische Perspektiven auf Essen und Trinken. Ethische, soteriologische und kulturgeschichtliche Aspekte“ des Numata Zentrums für Buddhismuskunde an der Universität Hamburg im Sommersemester 2016 diskutiert den



Bild: Shutterstock 370251389

buddhistischen Umgang mit Nahrung im Spannungsfeld zwischen sozialen Konventionen und individuellem Heilsstreben, zwischen normativer Dogmatik und ritueller Effizienz.

VORTRÄGE:

18. April 2016

Fleischverzehr und Vegetarismus im indischen Buddhismus

Prof. em. Dr. Lambert Schmithausen (Hamburg)

6. Juni 2016

The Consumption of Forbidden Food in Chinese Buddhism

Prof. Dr. Ann Heirman (Gent)

27. Juni 2015

Consuming Japaneseness in the Tea Room. Between the Ordinary and Extra-Ordinary

Prof. Kristin Surak, PhD (London)

4. Juli 2015

Tötungsverbot und Fleischgenuss in Japan

Prof. Dr. Klaus Vollmer (München)

Die Vorträge finden **montags, 18 – 20 Uhr c.t. im Raum 221 des Asien-Afrika-Instituts der UHH**, Edmund Siemers-Allee 1, Flügel Ost, statt. Vortragssprachen sind Deutsch oder Englisch. Alle Interessierten sind herzlich willkommen!

Der Eintritt bei allen Vorträgen ist frei.

Koordination: Prof. Dr. Steffen Döll (Numata Zentrum für Buddhismuskunde, Universität Hamburg)

Weitere Informationen:

www.buddhismuskunde.uni-hamburg.de

18. April 2016

Fleischverzehr und Vegetarismus im indischen Buddhismus

Prof. em. Dr. Lambert Schmithausen (Hamburg)

Teil 1 der Vortragsreihe "Buddhistische Perspektiven auf Essen und Trinken" findet am **Montag, den 18. April 2016, 18–20 Uhr c.t. im Raum 221** des Asien-Afrika-Instituts der Uni Hamburg, Edmund Siemers-Allee 1, Flügel Ost, statt. **Der Eintritt ist frei.**

Das Thema Nahrung wird in den Texten des frühen Buddhismus vor allem im Hinblick auf die Ordinierten (Mönche und Nonnen) eingehender thematisiert. Sie sollen essen, um ihren Körper gesund zu erhalten: maßvoll und ohne Gier und Anhaften. Extremer asketischer Nahrungsverzicht wird abgelehnt. Die Ordinierten leben in der Regel von Almosenspeise, dürfen aber auch Einladungen annehmen. Alkohol ist verboten, und der Verzicht darauf wird auch von den Laienanhängern erwartet. Fleisch hingegen dürfen sie essen, trotz des Gebotes, keine Tiere zu töten. Das Gleiche gilt auch für die Ordinierten, doch haben sie dabei gewisse teils ethisch, teils sozial motivierte Einschränkungen zu beachten. Der Versuch, aus asketischen Motiven Fleischverzehr und sogar Milchprodukte ganz zu verbieten, wird vom Hauptstrom der Tradition zunächst abgewiesen. Erst in einigen Texten des Mahāyāna-Buddhismus kommt eine Richtung auf, die von Ordinierten wie auch von ernsthaften Laienanhängern eine konsequent (lacto)vegetarische Ernährung fordert. Sie hat aber keineswegs den gesamten indischen Buddhismus geprägt.



Lambert Schmithausen, geboren 1939 in Köln. Studium der Indologie, Arabistik und Philosophie an den Universitäten Köln, Bonn und Wien. 1963 Promotion zum Dr. phil. an der Universität Wien. 1966 Habilitation für das Fach Indologie an der Universität Münster. 1970 bis 1973

außerplanmäßiger Professor ebendort. 1973 bis 2005 Professor für Indologie (Buddhologie, Tibetologie) an der Universität Hamburg. Forschungsschwerpunkte: älterer Buddhismus, Yogācāra, buddhistische Ethik.

6. Juni 2016

The Consumption of Forbidden Food in Chinese Buddhism

Prof. Dr. Ann Heirman (Universität Gent, Belgien)

Teil 2 der Vortragsreihe "Buddhistische Perspektiven auf Essen und Trinken" findet am **Montag, den 6. Juni 2016, 18–20 Uhr c.t. im Raum 221** des Asien-Afrika-Instituts der Uni Hamburg, Edmund Siemers-Allee 1, Flügel Ost, statt. Vortragssprache ist Englisch. **Der Eintritt ist frei.**

One of the most distinguishing features of a Chinese monk and nun is the refusal to eat or drink certain types of food: it is forbidden to drink alcohol, to eat meat or fish, or to consume five products that have a strong flavor. That was not merely a matter of monastic code. Under the influence of Mahāyāna, with its strong emphasis on compassion, the monastic discipline was subjected to an increased moralization. At the same time, we see how the secular authorities interfered with the monastic discipline on an increasing scale, until they finally even took it upon them to enforce these monastic rules by including them into the secular law codex. The *Daoseng ge* 道僧格, *Regulations for the Daoist and Buddhist Clergy*, most probably included in the civil Tang code issued in 637 by Emperor Taizong, is a prime example.

Based on disciplinary (*vinaya*) texts, Chinese commentaries written by *vinaya* masters, and historical accounts, the present paper discusses the development of disciplinary rules on forbidden food in the Buddhist monastic community. At the beginning, a wrongdoer was a mere offender of the monastic code. He gradually became a sinner, and finally also a state criminal (at least in theory).



Ann Heirman, Ph.D. (1998) in Oriental Languages and Cultures, is professor of Chinese Language and Culture and head of the Centre for Buddhist Studies at Ghent University in Belgium. She has published extensively on Chinese Buddhist monasticism and the development of disciplinary rules, including *Rules for Nuns according to the Dharmaguptaka-vinaya* (Motilal Banarsidass, 2002), *The Spread of Buddhism* (Brill, edited volume with Stephan Peter Bumbacher, 2007), and *A Pure Mind in a Clean Body* (with Mathieu Torck, Academia Press, 2012).

Koordination: Prof. Dr. Steffen Döll (Numata Zentrum für Buddhismuskunde, Universität Hamburg)

Weitere Informationen: www.buddhismuskunde.uni-hamburg.de



Numata Zentrum
für Buddhismuskunde

Numata Zentrum für Buddhismuskunde • Asien-Afrika-Institut • Universität Hamburg,
Alsterterasse 1, D-20354 Hamburg • www.buddhismuskunde.uni-hamburg.de

27. Juni 2016

Consuming Japaneseness in the Tea Room. Between the Ordinary and Extra-Ordinary

Prof. Kristin Surak, PhD (University of London)

Teil 3 der Vortragsreihe "Buddhistische Perspektiven auf Essen und Trinken" findet am **Montag, den 27. Juni 2016, 18–20 Uhr c.t. im Raum 221** des Asien-Afrika-Instituts der Uni Hamburg, Edmund Siemers-Allee 1, Flügel Ost, statt. Vortragssprache ist Englisch. **Der Eintritt ist frei.**

Nations are made real not only through concrete symbols, icons, and institutions, but also through lived experiences. The tea ceremony, tracing a picaresque history from Buddhist temples through high power politics to arrive in homes, and schools today, offers fertile ground for exploring the production and reproduction of nations at a phenomenological level through rituals of eating and drinking. This talk examines how cultural practices can become sites for sensing, enacting, and even embodying the nation through experiences that tread a border between the ordinary and extra-ordinary. A simultaneous familiarity and apartness enables an experience to take on significances — here, national resonances — beyond itself. To explore this process, this presentation takes up the tea ceremony as a practice that facilitates a concentrated experience of Japaneseness within Japan. It examines how the spaces, objects, and practices of the tea ceremony bear both similarities to, but yet are fundamentally different from, mundane counterparts in everyday life. The social ritual transforms the most elementary activities — standing, walking, drinking — into the “proper” or “correct” forms from which commonplace variants putatively derive. The tea ceremony can be interpreted and experienced as Japanese precisely because it is different — but not completely removed — from more mundane life. This disjuncture, as the tea ceremony transforms the ordinary into the extra-ordinary, demands an attentiveness that sustains what many practitioners call a “Japanese experience.”



Kristin Surak is Associate Professor of Japanese Politics at SOAS, University of London. She specializes in international migration, nationalism, culture, and political sociology. 2015 to 2016, she was a member of the Institute for Advanced Study at Princeton.

Her book *Making Tea, Making Japan: Cultural Nationalism in Practice* (Stanford University Press, 2013) received the Outstanding Book Award from the American Sociological Association's Section on Asia. She has published in numerous academic and intellectual journals and received numerous awards and fellowships for her work. She comments regularly for the BBC, Deutsche Welle, Al Jazeera, and Radio France International. Before joining SOAS, she taught at UCLA and at the University of Duisburg-Essen. Currently, her research compares migration regimes and temporary migrant labor programs in East Asia and across the globe.

4. Juli 2016

Tötungsverbot und Fleischgenuss in Japan

Prof. Dr. Klaus Vollmer (Ludwig-Maximilians-Universität München)

Teil 4 der Vortragsreihe "Buddhistische Perspektiven auf Essen und Trinken" findet am **Montag, den 4. Juli 2016, 18–20 Uhr c.t. im Raum 221** des Asien-Afrika-Instituts der Uni Hamburg, Edmund Siemers-Allee 1, Flügel Ost, statt. **Der Eintritt ist frei.**

Der starke Einfluss des Buddhismus auf Naturverständnis und Esskultur gehörte bis in jüngste Zeit zum festen Bestandteil eines Bildes von der japanischen Kultur, das nicht zuletzt durch bedeutende Vertreter der Zen-Gelehrsamkeit wie etwa Daisetsu T. Suzuki (1870–1966) im 20. Jahrhundert auch im Westen etabliert wurde. Tatsächlich haben ethische und soteriologische Vorstellungen des Buddhismus die japanische Kultur der Vormoderne nachhaltig geprägt und auch den gesellschaftlichen Umgang mit Nahrung und Lebensmitteln beeinflusst. Insbesondere die historische und kulturanthropologische Forschung in Japan hat jedoch seit den 1990er Jahren das Image der geschichtlich gewachsenen, oft religiös begründeten besonderen „Naturliebe“ der Japaner sowie die Annahme einer zumindest seit dem späten Mittelalter (16. Jahrhundert) fast fleischlosen Ernährung nachhaltig differenziert. Dabei konnte auch gezeigt werden, dass der Topos der fleischlosen Ernährung Teil eines Konstrukts in der modernen Repräsentation Japans gegenüber dem Westen ist. Der Vortrag diskutiert Beispiele für buddhistische Perspektiven auf Ernährung und Lebensmittel aus verschiedenen Epochen der japanischen Geschichte und stellt dabei das buddhistische Tötungsverbot, die Frage des Fleischgenusses und in diesem Kontext die Beziehungen des Buddhismus zur einheimischen Religion Japans (Shintô) in den Mittelpunkt.



Klaus Vollmer, Studium der Japanologie, Neueren Deutschen Literatur, Religionswissenschaft, Sinologie und Geschichte in Hamburg, Promotion 1993, Habilitation (Japanologie) 1997. Research Fellow an der Ôsaka City University (1993 bis 1994), Stipendiat der Deutschen Forschungsgemeinschaft, seit 1998 Lehrstuhl für Japanologie an der Ludwig-Maximilians-Universität München. Numata Fellow for Buddhist Studies in Hamburg 2002. Vorsitzender der Vereinigung für sozialwissenschaftliche Japanforschung (2000 bis 2006), Arbeitsschwerpunkte und zahlreiche Veröffentlichungen zur Kultur- und Sozialgeschichte Japans.

Koordination: Prof. Dr. Steffen Döll (Numata Zentrum für Buddhismuskunde, Universität Hamburg)

Weitere Informationen: www.buddhismuskunde.uni-hamburg.de



Numata Zentrum
für Buddhismuskunde