

FUSHUKUHANPO

*Instructions pour la prise des repas
de Eihei Dôgen zenji (1200-1253)*

ORYOKI



PUREKÔSAN

赴
粥
飯
法

FUSHUKUHANPO

Le dharma de la
prise de nourriture

par Eihei Dogen zenji

écrit en 1246

traduit par Yasuda Joshu Dainen roshi et Anzan Hoshin roshi

Introduction

Le mot "oryoki" est intéressant. "O" signifie "honorable" ou "considéré avec respect". "Ryo" signifie "quantité" et "ki" signifie "bols". Le mot signifie donc "les bols sacrés - assez de bols". Ce qui se trouve dans les bols, comme pour chaque repas, rend votre vie possible. Mais les formes d'oryoki vous montrent des possibilités infinies d'ouverture.

L'oryoki n'est pas une pratique informelle en ce sens qu'il ne s'agit pas d'une forme de pratique plus décontractée. C'est manger tout en pratiquant le zazen, de la même manière que les mouvements d'établissement de la posture du zazen et de clarification des à chaque instant en pratiquant tout le corps en étant assis font partie de la pratique du zazen. Ce n'est pas une "pratique informelle", ce par quoi je veux dire que ce n'est pas seulement l'une des façons dont nous essayons d'intégrer notre pratique en dehors de zazen. Il pourrait être comparé au chanoyu, ou à la cérémonie du thé japonaise dans laquelle le chanoyu dérive de l'oryoki et se conduit tout en ayant du chasen ou du thé avec un maître zen. La cérémonie du thé et d'autres pratiques de ce type sont à l'origine des étudiants laïques qui observaient les moines faire de l'oryoki, mais se tenant à l'extérieur de celle-ci et observant et donc à cause de cela, le service de thé est beaucoup plus préoccupé par les apparences, son apparence et la façon dont on est vu, que par la pratique réelle de l'ouverture à l'ouverture.

Les formes de notre pratique - comment nous nous asseyons, comment nous nous tenons, la posture du zazen, du kinhin, de l'inclinaison, du chant et de la pratique de l'oryoki sont toutes basées sur le port du Bouddha et des ancêtres éveillés. Ils ont été adaptés et ont évolué au fil des siècles à mesure que les circonstances dans lesquelles les praticiens se sont retrouvés ont changé, mais ils n'ont jamais perdu leur but, qui est de nous montrer comment est notre attention et de nous permettre de reconnaître les états d'attention contractés et de les libérer. Lorsque nous ouvrons les bols, nous nous ouvrons à ce que nous sommes et pouvons manifester qui nous sommes.

Les premiers monastiques qui pratiquaient avec le Bouddha en Inde ne pratiquaient pas l'oryoki tel que nous le connaissons aujourd'hui. Ils avaient

chacun un bol, faisaient des rondes de mendicité une fois par jour et dépendaient complètement de la générosité des laïches pour les remplir.

Dans un teisho intitulé "The Work of the Way" de la série "Turning the Wheel" de teisho, le maître zen Anzan Hoshin dit :

Lorsque le Dharma a été transmis à travers les déserts, les montagnes et les mers vers la Chine par des moines faisant le travail du Chemin, tout était assez différent. Le climat était différent, les économies de la culture étaient différentes, le paysage était différent et la langue était différente. L'une des caractéristiques de base de la culture chinoise est son aspect pratique. Et donc les robes ont changé, les procédures monastiques ont changé, et même certaines des façons de parler du Dharma ont changé. Au début, les moines indiens et chinois ont essayé d'observer la règle de ne pas manger après midi. Mais les jours étaient longs et les nuits étaient froides et ils avaient faim et tombaient malades. Ainsi, le soir, au lieu de manger du riz, de la soupe et des cornichons, ils chauffaient des pierres, les enveloppaient dans du tissu et les tenaient sur leur estomac pour guérir la douleur. Ces pierres étaient appelées "pierres de médecine". Bien sûr, les pierres n'ont pas fait grand-chose pour guérir la douleur et bientôt les Chinois ont simplement mangé du riz, de la soupe et des cornichons, ce qui est à l'origine du terme japonais "yakuseki" pour les repas du soir oryoki. Je ne sais pas combien de temps il leur a fallu pour remplacer trois petits bols par le grand bol de style indien et utiliser du haschisch à la place de leurs doigts. Probablement pas très longtemps. Les Chinois aiment manger, mais je ne pense pas qu'ils auraient été trop impressionnés par les mots de sagesse prononcés par quelqu'un avec de la purée de riz, de la soupe et des cornichons partout sur les doigts.

Lorsque nous nous engageons dans une pratique intensive, nous nous ouvrons à l'espace de l'expérience : un vaste espace de sensations, de couleurs, de formes et de sons. Chaque sensation, chaque couleur, chaque forme, chaque son, est complètement vide de toutes nos pensées ou sentiments à ce sujet. L'ouverture est si ouverte qu'elle n'a pas besoin de nous de la médialiser ou de la désabourer avec nos pensées ou nos sentiments à ce sujet.

Les bols que vous tiendrez dans vos mains sont aussi ce vide. Mais cela ne peut être vécu que si nous ouvrons l'attention au-delà des points de référence habituels d'association. Nous ne nous contenterons pas de "dîner ensemble".

Comment nous manipulons nos bols et nos ustensiles, chaque détail des formes d'oryoki sont des points de pleine conscience, chaque point pointant vers le vide et l'immensité de toutes choses.

Lorsque nous pratiquons l'oryoki, nous ne nous contentons pas de nourrir l'esprit du corps avec les nutriments nécessaires pour soutenir notre pratique, nous nourrissons également directement notre pratique en nous ouvrant à la vaste étendue de la conscience éveillée dont nous avons tous faim, que nous le sachions ou non.

Un sutra ¹ dit : *“Lorsque nous sommes intimes avec la nourriture que nous mangeons, ² il y a intimité avec toutes choses ; ³ lorsque nous sommes intimes avec toutes choses, nous sommes intimes avec la nourriture que nous mangeons. ”*⁴ Nous devrions laisser toutes choses et manger être intimes les unes avec les autres, car lorsque chaque chose est Réalité, ⁵ alors manger est aussi Réalité. Lorsque toutes choses sont Ainsité, ⁶ alors manger est aussi Ainsité. Lorsque toutes choses sont Une Conscience, ⁷ alors manger est aussi Une Conscience. Lorsque toutes choses sont Intelligence Éveillée, ⁸ alors manger est aussi Intelligence Éveillée. Tout nom qui peut lui être appliqué et la Réalité dont il est question sont cette intimité, nous pouvons donc appeler tout cela intimement unique.

Un autre sutra ⁹ dit : *« Le Nom et la réalité sont tous deux égaux. Tous sont égaux en pureté. »* Le maître zen Mazu ¹⁰ a dit : ¹¹*“En regardant le Champ Total de Toutes les Possibilités, ¹² il n'y a rien d'autre que ce Champ Total. » On peut en dire autant de l'Ainsi-être, de la nature ultime ¹³ et de la pure facticité ¹⁴ des choses. Cette « égalité » ne concerne pas la manière dont une chose est reliée à une autre, mais ce qui est totalement tel par l'Éveil Inégalé et Total ”*¹⁵

C'est l'éveil à l'absolue continuité de la Réalité primordiale et de chaque chose. ¹⁶ Cette sorte d'« égalité », qui soutient que toutes choses sont la manifestation de la Vérité, ne peut être pleinement saisie que dans la transmission entre Bouddhas, par une investigation radicale de la véritable forme de toutes choses. Ainsi, les repas sont la manifestation nue de toutes choses, qui ne peut être pleinement saisie que par la transmission entre Bouddhas. Lorsque manger est intime avec toutes choses, alors la nature, l'incarnation, l'effet, l'activité, les causes premières et les conditions secondaires ¹⁷ de la Ainsité sont ici dans cette présence nue de la vérité. Toutes choses sont manger et inversement. Toutes choses sont la transmission entre Bouddhas. À travers les Enseignements et la pratique, la « nourriture » est ce qui coule comme joie.

Au moment du repas du matin ¹⁸ , après la sonnerie annonçant la fin du zazen matinal ¹⁹ les moines s'assoient à leurs places respectives. À midi, ils le font avant les trois coups de tambour. L'annonce du repas de midi ²⁰ commence par trois coups de tambour suivis de dix-huit coups de la grande cloche. Dans les monastères urbains, la cloche de midi est sonnée en premier, et à la campagne, le

tambour est sonné trois fois en premier. À ce moment, les moines assis face au mur se tournent vers l'extérieur. Les moines travaillant à l'extérieur de la Salle des moines [21](#) arrêtent immédiatement leurs tâches, se lavent les mains et se dirigent vers la Salle en tenue correcte. Lorsque trois longues sonneries sont données sur le han [22](#), ces moines entrent dans la Salle des moines sans parler ni regarder à gauche ou à droite. Il n'y a jamais de conversation dans la Salle, les moines doivent garder le silence.

Pour entrer dans la Salle des Moines, joignez les paumes des mains à [23 cm](#) sous les yeux ; le bout des doigts doit être à la hauteur du nez. En vous inclinant, gardez la tête alignée, le bout des doigts étant aligné avec l'inclinaison de la tête. En joignant les paumes des mains, veillez à garder les avant-bras éloignés de la poitrine et les coudes éloignés des bras.

En entrant dans la Salle par la porte principale, tous, sauf l'Abbé, [24](#) qu'ils appartiennent à la partie droite (inférieure) ou gauche (supérieure), franchissent l'embrasure en restant à gauche, en avançant d'abord du pied gauche, puis du droit. Nous manifestons notre respect à l'Abbé en n'entrant jamais par le bord droit ou le centre de l'embrasure. L'Abbé doit entrer dans la Salle par la droite ou le centre de l'embrasure et entrer dans la Salle des Moines, le pied droit en tête, s'incliner devant la statue de Manjushri sous la forme d'un moine âgé, [25](#) se tourner vers la droite et prendre place sur la chaise. Les moines-chefs [26](#) traversent la partie nord extérieure de la Salle [27](#) et entrent par le côté gauche de la porte principale.

Pour les moines entrant dans la salle par la porte du fond, ceux de la section droite entrent par le côté nord de la porte, en commençant par le pied gauche ; ceux de la section gauche entrent par le côté sud [28](#) en commençant par le pied droit. Arrivés juste derrière l'autel de Manjushri, ils s'inclinent paume contre paume vers l'est et prennent place.

Les places pour les repas du matin et du midi sont fixées en fonction de la date à laquelle nous avons reçu l'ordination ou de la date à laquelle nous avons commencé notre formation dans ce monastère ou de la place qui nous est attribuée ; cependant, pendant la période de formation de quatre-vingt-dix jours [29](#), elles sont fixées en fonction de la première de ces conditions.

Comment monter sur l'estrade surélevée ? [30](#) Inclinez-vous d'abord devant votre siège, paume contre paume, puis devant les sièges voisins. Tournez ensuite dans le sens des aiguilles d'une montre vers la gauche et inclinez-vous devant les moines qui nous font face, de l'autre côté. Passez ensuite la manche gauche de la robe [31](#) sous le bras gauche avec la main droite, la manche droite sous le bras droit avec la main gauche, laissez la robe [32](#) avec les deux mains, puis transférez-la dans la main gauche. Debout, pieds joints au sol devant l'estrade surélevée, asseyez-vous sur le bord et retirez vos sandales. [33](#) Montez sur l'estrade en appuyant fermement dessus avec la main droite tout en levant d'abord la jambe gauche, puis la droite, en relevant le corps, puis asseyez-vous droit, la jambe droite pressée sous la gauche. Étalez la robe uniformément sur les genoux, et assurez-vous que les robes intérieures ne soient pas visibles ni que le bord de la robe extérieure [34](#) ne dépasse du bord de l'estrade, comme l'image de Kannon assis avec ses robes drapées sur la pierre. Il doit y avoir suffisamment d'espace entre le corps et le bord de la plate-forme [35](#) pour que les bols puissent être placés.

Cet espace [36](#) est considéré comme pur, car il est le lieu de ce qu'on appelle les trois puretés : premièrement, on y place le kesa ; deuxièmement, on y dispose des bols ; troisièmement, la tête y est tournée lorsqu'on s'allonge pour dormir.

À ce moment, les moines supérieurs des bureaux de kanin, ino, tenzo, shissui, jisha et shinto l'assoient à l'extérieur droit de la salle , tandis que ceux des bureaux de shika, [yokusu](#) , [enju](#) , doshu, [tanju](#) , [gaibo](#) et keshu s'assoient à l'extérieur gauche. Lorsque le tambour à poisson suspendu en bois est frappé pendant trois tours [, tous les moines doivent](#) avoir pris place et personne d'autre n'est admis dans la salle. Lorsque le gong en forme de nuage, [près de la](#) cuisine, est frappé, [les](#) moines retirent leurs bols enveloppés.

Pour retirer les bols emballés de leurs crochets, tenez-vous debout avec dignité, tournez-vous vers la droite et inclinez-vous paume contre paume vers la plaque signalétique [55](#) derrière le siège. Prenez le bol de la main gauche et retirez-le de son crochet de la main droite. Ensuite, en le tenant à deux mains, soulevez-le. Ni trop haut ni trop bas, il doit alors être à la hauteur de la poitrine lorsque vous vous tournez vers la gauche, vous penchez et vous asseyez. Placez-le ensuite

derrière vous, à gauche. Veillez à ne pas vous bousculer avec la taille, le dos, le coude ou le bras, ni à ce que le bol ne vous touche le visage.

À ce moment, le moine [56](#) qui s'occupe de la statue de Manjushri offre du riz cuit. Un serveur porte le plateau d'offrandes et le serviteur marche devant les offrandes, paume contre paume. [57](#) Après avoir offert le repas à Manjushri et s'être incliné, le serviteur retire l'emballage du maillet et du bloc de bois. [58](#) Se présentant à nouveau devant la statue, il s'incline et, se tournant vers la droite, sort de la salle et rejoint son siège en passant devant les officiers sur l'estrade. [59](#) On entend alors trois roulements de tambour, puis, vers la fin, une série de sept coups [60](#) est donnée trois fois sur la cloche devant la salle. C'est à ce moment que l'abbé entre dans la salle et les moines descendent aussitôt de l'estrade. L'abbé s'incline devant la statue de Manjushri et les moines, puis prend sa chaise. Les moines remontent sur l'estrade. L'assistant de l'abbé [61](#) observe la scène depuis l'extérieur de la salle où l'abbé l'a laissé. Lorsque tout le monde est prêt, il s'incline paume contre paume, entre en portant la table de l'abbé, la place devant l'abbé, s'incline paume contre paume et sort. Les bols de l'abbé sont déposés sur la table.

Après avoir ôté leurs sandales et les avoir rangées sous l'estrade, les moines y sont montés et se sont redressés pour s'asseoir sur leurs coussins, bien alignés. Ils placent ensuite leurs bols enveloppés devant eux.

L'ino entre dans la salle, s'incline paume contre paume devant Manjushri, offre de l'encens, s'incline une fois de plus et s'approche du maillet et du bloc de bois, paume contre paume. Après une révérence, il frappe parfois le bloc une fois avec le maillet, parfois non. C'est à ce moment que les moines commencent à déballer leurs bols.

Pour disposer les bols, commencez par le gassho avant de défaire le nœud du tissu d'emballage. [62](#) Pliez le tissu d'emballage [63](#) en le soulevant de manière à ce qu'il se plie en deux horizontalement, puis en trois verticalement. Placez-le devant vous [64](#), au niveau du centre du service, là où se trouvera le deuxième bol ou bol à soupe [65](#) une fois le service déplié ; l'étui à ustensiles [66](#) y sera également placé. Le tissu d'emballage mesure normalement environ 30 cm [67](#) de long dépliés. Placez l'étui à ustensiles dessus [68](#) et étalez le tissu [69](#) sur les genoux. [70](#) Ouvrez ensuite le tissu d'emballage, le bord supérieur éloigné du

corps en premier, en le laissant pendre au-dessus du bord de la plateforme. [71 Repliez](#) ensuite une partie des coins inférieur, droit et gauche [72](#) en dessous, c'est-à-dire vers les bols.

Ensuite, prenez le dessous de plat en papier laqué [74](#) à deux mains, transférez-le dans votre main droite, paume vers le bas, et, coin vers le corps, maintenez-le au-dessus des bols. De la main gauche, prenez les bols et placez-les sur le côté gauche du dessous de plat. Du bout des doigts de chaque main [75](#), retirez les bols, du plus petit au plus grand, sans les faire claquer. [76](#) Si votre espace est restreint, ne disposez que les trois bols principaux [77](#).

Ouvrez ensuite l'étui à ustensiles [78](#) et retirez les baguettes [79](#) , puis la cuillère ; [80](#) une fois remises dans l'étui, l'ordre est inversé : la cuillère d'abord, puis les baguettes. Le bâtonnet de nettoyage [81](#) reste alors dans le sac. Les baguettes et la cuillère doivent être placées derrière le deuxième bol [82](#) , manche tourné vers la gauche. Retirez ensuite le bâtonnet de nettoyage et placez-le dans le sens de la longueur entre le deuxième et le troisième bol, en tournant son manche vers l'extérieur pour l'offrande [83](#) aux fantômes affamés. [84](#) , une fois l'étui plié en trois, placez-le avec le chiffon [85](#) au ras du deuxième bol, sous le passe-partout laqué.

Si le repas de midi est une offrande pour une occasion propice ou pour commémorer un défunt, l'encensoir [86](#) est préparé pour l'offrande à genoux. [87](#) Pendant cette offrande, levez les mains paume contre paume et restez assis sans bouger. Ne parlez pas, ne riez pas entre vous, ne bougez pas la tête, ne bougez pas.

Maintenant, l'ino frappe une fois le bloc de bois avec le maillet et chante :

*Je m'incline [devant](#) le Généreux, [devant](#)
les récits de ses discours parfaits,
devant la communauté du Vaste Sentier, les êtres de sagesse.
Leurs mérites sont inconcevables.*

L'ino continue ensuite avec une annonce :

« Ce matin, le repas est une offrande [de 90](#) par tel ou tel bienfaiteur. Voici le verset qui l'énonce. Avec tout mon respect, je vais maintenant le déclarer à cette assemblée à la place de ce bienfaiteur et demander qu'il soit clairement compris.
» Le moine dit ensuite : « Les détails sont maintenant connus. Les yeux

désintéressés des Bouddhas et des Bodhisattvas, miroirs de rayonnement, en sont témoins. Nous allons maintenant réciter ensemble. »

Maintenant, l'ino dirige l'assemblée des moines d'une voix forte, tous les mains jointes paume contre paume, en chantant les **Dix Noms** : [91](#)

*Je proclame le pur Bouddha Dharmakaya Vairochana,
le Bouddha Samboghakaya Rochana complet,
les innombrables bouddhas Nirmanakaya Shakyamuni,
le Bouddha Maitreya à venir,
les bouddhas des trois temps et des dix directions,*

*le **sutra Mahayana Saddharma Pundarika** ,
le bodhisattva Manjushri Mahasattva,
le bodhisattva Mahayana Samantabhadra, le
grand bodhisattva Avalokiteshvara compatissant,
tous Bodhisattva Mahasattvas,
Mahaprajna paramita !*

Si le maillet frappe trop vite, il attrape le pied du Bouddha, trop lentement, il le frappe au visage .

S'il n'y a pas d'occasion spéciale pour les repas du matin ou de midi, l'ino frappe une fois le bloc de bois avec le maillet et dit :

*En proclamant les Trois Joyaux,
tous reçoivent le sceau de reconnaissance.*

À ce moment, aucune autre invocation particulière aux Bouddhas n'est chantée. Après avoir récité les **Dix Noms**, l'ino frappe à nouveau avec le maillet et le guide [93](#) chante l'offrande du repas, paume contre paume.

Au petit déjeuner c'est :

*Ce repas naît du travail de tous les êtres,
ses dix bienfaits [94](#) nourrissent le corps et l'esprit et
renforcent la pratique pure.*

Au repas de midi :

*Nous offrons ce repas aux trois vertus [95](#) , aux six saveurs [96](#)
à Bouddha, au Dharma, au Sangha
et à toute vie dans tous les mondes.*

Lorsque le chef n'est pas présent dans la salle, le rang suivant chantera ceci.

Lorsque le chant de l'offrande du repas se termine, un serveur entre dans la salle pour annoncer la nourriture en disant : “*Kyo-han Kyo-ju.*” [97](#) Le serveur entre par la porte d'entrée du côté gauche, s'incline devant Manjushri, puis devant l'abbé,

puis devant le chef. Puis il se déplace vers le dernier siège à gauche ou au sud de la porte d'entrée, s'incline devant Manjushri et annonce la nourriture en se tenant debout, les mains jointes sur la poitrine, la main droite serrée contre la poitrine, la gauche maintenue avec la paume sur la droite. ⁹⁸ Les annonces doivent être faites clairement et correctement, sinon toute la pratique de la réception des repas est perturbée. Toute erreur doit être corrigée immédiatement. Pendant que la nourriture est servie dans la salle, l'ino frappe une fois le bloc de bois avec son maillet pour l'annoncer. Après que le chef s'incline et s'assoit un instant, tout le monde commence à manger.

Si un client a offert la nourriture, l'ino sort de derrière l'autel de Manjushri et s'incline devant le chef, lui demandant de réciter un verset de remerciement. De retour au bloc, l'ino frappe une fois avec le maillet et le chef récite le verset de la donation :

*L'offrande des biens et de la vérité,
dotée de vertus sans limites,
complète la perfection de la générosité ⁹⁹
afin que rien ne manque.*

Quant à la manière de servir le riz bouilli ou le congee, si la nourriture est servie à la hâte, ceux qui la reçoivent se dépêcheront également. Si le service est trop lent, la position assise devient interminable et fatigante. Le service est effectué par les mains des serveurs, et non par les moines qui reçoivent le repas. Commencez le service par le chef et terminez par l'abbé. ¹⁰⁰ Les serveurs doivent veiller à ne pas salir les mains des destinataires ni le bord des bols avec le congee, la soupe, etc. Si vous utilisez une louche, remuez-la de haut en bas à plusieurs reprises avant de servir pour éviter que la nourriture ne glisse. Penchez-vous vers la personne que vous servez et gardez votre main libre contre sa poitrine. ¹⁰¹ La quantité de riz ou de congee à servir est déterminée par la personne qui reçoit le repas. Portez les récipients de soupe ou d'accompagnement les mains pendantes. Évitez d'éternuer ou de tousser pendant le service ; si cela est inévitable, détournez-vous de la table. Porter le plateau de riz bouilli, c'est mettre en pratique les préceptes.

Lors de la réception de la nourriture. Cela doit être fait avec civilité ; comme le disait le Bouddha, *“la nourriture doit être reçue avec respect.”* C'est un point important. Ne tendez pas votre bol avec insistance avant que le serveur ne soit

venu à vous. Lorsque vous recevez de la nourriture, le bol doit être soulevé et éloigné du tapis laqué, tenu à hauteur des mains en dessous. Prenez une quantité appropriée. [102](#) En général, ne prenez pas la cuillère ou la louche des mains du serveur pour vous servir vous-même, et n'utilisez pas votre propre cuillère ou vos baguettes pour remettre quelque chose de votre bol dans le récipient de service. Un ancien dicton : *“Recevez la nourriture avec l'esprit serein et le bol maintenu à hauteur pour recevoir la soupe et le riz. Mangez le riz, la soupe, puis l'accompagnement dans l'ordre.”*

Ne relevez pas vos genoux et ne les tenez pas avec vos mains pendant le service. Si le serveur est pressé et que des grains de riz, des gouttes de soupe ou des morceaux d'accompagnement tombent dans vos bols, il faut recommencer le service. Ne levez pas votre bol et ne commencez pas à manger avant que l'ino ne frappe avec son maillet, annonçant la fin du service.

Au son du maillet, [103](#) inclinez-vous paume contre paume, ramassez la nourriture [104](#) et chantez les **Cinq Souvenirs** : [105](#)

Ce repas est le fruit du travail de tous les êtres

. Puissions-nous nous souvenir de leur offrande. [106](#)

Les illusions sont nombreuses, l'attention erre.

Puissions-nous justifier cette offrande.

L'avidité naît de l'égoïsme

. Puissions-nous être libres avec modération.

Cette offrande nous soutient, nous donne de la force

. Puissions-nous être reconnaissants.

Utilisons cette force et atteignons la Voie.

Après cette contemplation vient le moment de déposer les offrandes aux esprits affamés ; [107](#) ne le faites pas avant la fin de cette pratique. [108](#) Pour faire l'offrande, utilisez le pouce et l'index pour déposer sept grains sur le manche du bâton de nettoyage ou sur le bord du tapis laqué. Ne dépassez pas sept grains. [109](#) Pour les gâteaux de riz, les nouilles de blé ou de sarrasin, la taille ne doit pas dépasser celle d'une petite pièce de monnaie. [110](#) Actuellement, nous ne faisons plus cette offrande au petit-déjeuner, bien que cela ait été fait dans les temps anciens. N'utilisez ni cuillère ni baguettes pour l'offrande. Après cela, joignez silencieusement vos mains, paume contre paume.

Pour le petit-déjeuner, prenez le congee dans le bol de Bouddha [111](#) , puis posez-le sur son support. [112](#) Le moment venu , [113](#) prenez le deuxième bol de la main

droite, placez-le sur la paume ouverte de la main gauche et maintenez-le en place avec le pouce sur le bord du bol, de manière à former un cou de tortue. ¹¹⁴ Prenez la cuillère de la main droite pour transférer le congee du bol de Bouddha dans le deuxième bol. ¹¹⁵ Approchez le deuxième bol du côté gauche du bol de Bouddha et transférez-en environ sept ou huit cuillerées. Portez le deuxième bol à la bouche et mangez le congee à l'aide de la cuillère. Mangez le congee en répétant cette procédure autant de fois que nécessaire. Lorsqu'il n'y a presque plus de congee dans le bol de Bouddha, posez le deuxième bol sur le tapis laqué en y laissant environ une cuillerée de congee. Prenez le bol de Bouddha, mangez le reste de bouillie, puis essuyez-le avec le bâtonnet de nettoyage et remettez-le sur son support. Prenez ensuite le deuxième bol, mangez le reste de bouillie, essuyez-le avec le bâtonnet de nettoyage et remettez-le sur le tapis. Attendez ensuite que l'eau soit apportée pour le nettoyage.

Quant à la consommation de riz au repas de midi, approchez le bol du Bouddha ¹¹⁶ de votre bouche pour y manger. Ne le mangez pas en le laissant sur le tapis ou en le portant à votre bouche. Le Bouddha a dit : « *Nous ne devons pas accepter de nourriture avec désinvolture ou arrogance. Si nous agissons par arrogance, nous ne sommes pas loin des enfants ou des prostituées.* » ¹¹⁷ La partie supérieure du bol doit être considérée comme inoxydable ¹¹⁸ et la partie inférieure comme palpable. ¹¹⁹ Le pouce doit être tourné vers l'intérieur, l'index et le majeur écartés ¹²⁰, les deux derniers doigts repliés. Gardez les doigts ainsi et prenez le bol du Bouddha, paume vers le bas, puis soulevez-le, paume vers le bas. » ¹²¹

Si l'on cherche la manière dont le Bouddha procédait en Inde, l'Ainsi-Venu ¹²² et ses disciples mangeaient en roulant du riz bouilli en boulettes avec la main droite, sans utiliser de cuillères ni de baguettes. En tant que bouddhiste, il est bon de s'en souvenir. Empereurs, souverains ¹²³ et nobles mangeaient également en roulant leur nourriture avec leurs mains. Sachez que c'est ainsi que les nobles mangeaient. En Inde, seuls les moines malades utilisaient des cuillères. Tous les autres utilisaient leurs mains. Les baguettes n'étaient jamais vues ni entendues là-bas, et leur usage n'était présent qu'en Chine et à l'est de cette région. C'est donc uniquement grâce à une coutume locale que nous les utilisons aujourd'hui. En tant que descendants des Bouddhas et des Ancêtres Éveillés, nous devons suivre les formes pratiquées par le Bouddha. Cependant, la coutume de prendre

la nourriture dans ses mains est tombée en désuétude depuis longtemps et personne ne peut nous enseigner les bonnes formes. C'est pourquoi nous utilisons désormais des cuillères et des baguettes en plus des bols [124](#).

En prenant et en posant les bols, en utilisant la cuillère ou les baguettes, ne faites pas de bruits de cliquetis. Ne mangez pas en remuant le riz dans le bol du Bouddha. Sauf en cas de maladie, aucune demande particulière ne doit être formulée concernant le riz et la soupe. N'essayez pas de récupérer un plat d'accompagnement en le recouvrant de riz. [125](#). Ne vous importunez pas en regardant dans le bol de quelqu'un d'autre. Mangez simplement en étant attentif au bol.

Le riz ne doit pas être transformé en une grosse boule à mettre en bouche d'un seul coup. Il ne faut pas non plus le transformer en petites boules à mettre dans la bouche. Ne ramassez pas la nourriture tombée par terre pour la manger. Ne faites pas de bruit en mangeant. Ne léchez pas la nourriture et n'y mettez pas la langue. Le Bouddha a dit : « *Tu ne dois pas tirer la langue ni te lécher les lèvres ou la bouche.* » Compris ? N'agitez pas les mains. Ne repliez pas les genoux entre les coudes pour manger. Ne mangez pas avec les mains et ne jetez pas la nourriture. » Le Bouddha a dit : « *Tu ne dois pas disperser les gâteaux de riz ou le riz bouilli en mangeant avec les mains, comme une poule de basse-cour qui cueille des graines et les disperse.* » Ne mangez pas avec les mains sales. Ne la piquez pas et ne la sirotez pas violemment. » Le Bouddha a dit : « *Tu ne dois pas entasser ta nourriture comme un tumulus.* » Ne mange pas d'aliments humides dans le bol du Bouddha et ne verse pas de soupe sur le riz bouilli dans le bol du Bouddha. » Ne mélangez pas la soupe et l'accompagnement, ni avec le riz du bol de Bouddha. Ne mangez pas en enfonçant une énorme quantité de riz dans votre bouche et en la mâchant avec la grimace d'un singe.

Ne mangez ni trop vite ni trop lentement, mais harmonisez votre repas avec ce qui se passe autour de vous, à droite et à gauche des quais ; évitez de manger trop vite et de regarder ensuite les autres les bras croisés. Ne jouez pas avec les bols et ne vous léchez pas les babines en attendant que le serveur [annonce](#) « SAISHIN » ou « à resservir ». [Ne](#) laissez pas simplement le riz dans le bol et ne demandez pas plus de soupe ou d'accompagnement.

Ne vous grattez pas la tête et ne laissez pas tomber votre peau dans le bol de Bouddha ou les autres bols, ni ne vous salissez les mains. Ne vous agitez pas, ne vous tenez pas à vos genoux, ne vous accroupissez pas et ne relevez pas un genou, ne bâillez pas et ne vous mouchez pas bruyamment. (Si vous éternuez, couvrez-vous le nez et la bouche d'une main. Si quelque chose est coincé entre les dents, encore une fois, couvrez-vous la bouche avant d'essayer de l'extraire.) Si vous trouvez des graines ou des morceaux désagréables dans vos légumes, placez-les derrière vos bols pour ne pas distraire les autres. ¹²⁸ N'aidez personne à finir ce qu'il y a dans son bol.

Ne demandez pas aux serveurs d'utiliser des ventilateurs dans la salle, même en plein été ; si votre voisin a froid, vous pouvez demander aux serveurs de les arrêter. Si vous êtes enrhumé, vous pouvez prendre vos repas à l'extérieur de la salle après avoir obtenu l'autorisation de l'ino. Pour toute communication, il est préférable de le faire discrètement, par gestes plutôt qu'à voix haute. S'il reste quelque chose dans les bols, vous devez finir de le manger avec le bâtonnet de nettoyage.

Ne versez pas de cuillerées de riz dans votre bouche, ne renversez pas de riz dans les autres bols et ne laissez pas la cuillère se tacher de nourriture. Le Bouddha a dit : « *N'ouvrez pas la bouche en attendant d'y mettre de la nourriture.* » Ne parlez pas la bouche pleine. » Le Bouddha a dit : « *N'essayez pas d'obtenir plus de quelque chose en recouvrant vos légumes de riz, ou votre riz de soupe ou de légumes.* » Compris ? Le Bouddha a dit : « *Ne faites pas claquer votre langue, ne vous léchez pas les lèvres et ne soufflez pas sur votre nourriture pour la réchauffer ou la refroidir.* » Soyez prudents. »

Lorsque vous mangez du congee, grattez les restes avec le bâtonnet de nettoyage. Pour prendre un morceau de nourriture, commencez par bouger doucement la cuillère ou les baguettes trois fois, conformément à la parole du Bouddha : « *Pour les repas, faites des boules de riz ni trop grandes ni trop petites.* » Portez le bol de la cuillère directement à la bouche afin de ne laisser tomber aucun aliment. Ne laissez pas de sel, de grains de riz, etc., tomber sur le torchon. Si de la nourriture est tombée sur le torchon, ramassez-la et donnez-la au serveur. » ¹²⁹ S'il y a des grains non décortiqués, vous pouvez les éplucher et les manger ; ne les laissez pas non plus, épluchez-les et mangez-les. Le **Discours sur**

les Trois Mille Manières [130](#) stipule : « *Si vous trouvez quelque chose d'immangeable, ne le mangez pas, mais ne le signalez pas aux autres et ne le recrachez pas.* » »

Ne ramassez pas les restes des bols de vos voisins. [131](#) Tout reste doit être donné aux serveurs. Après avoir mangé, sachez que c'est suffisant et n'en réclamez pas davantage. Chaque repas est une occasion de contempler la nature même des choses et de ne pas gaspiller un grain de riz, ni dans son sens ultime ni dans son sens relatif. [132](#)

Ne grattez pas bruyamment le bol de Bouddha ou d'autres bols avec la cuillère et les baguettes. Veillez à ne pas abîmer la finition des bols, car une fois décolorée, les taches et les traces sont difficiles à enlever, même au lavage. Après avoir bu de l'eau chaude sur le bord du bol, veillez à ne pas faire de bruit. Ne recrachez pas l'eau de votre bouche dans le bol de Bouddha ou ailleurs. N'utilisez pas le gant de toilette pour vous essuyer le visage, la tête ou les mains.

Concernant les normes de nettoyage des bols et des ustensiles, il faut d'abord relever les manches pour éviter qu'elles ne les frottent. Verser de l'eau (de nos jours, on utilise de l'eau chaude) [dans](#) le bol du Bouddha et utiliser le bâtonnet de nettoyage pour frotter doucement et soigneusement dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'éliminer les traces de nourriture. Transférer l'eau dans le second bol, tenir et tourner le bol du Bouddha de la main gauche au-dessus du second bol et nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec le bâtonnet de nettoyage de la main droite. Après l'avoir correctement nettoyé, tenir le bol de la main gauche et prendre le chiffon de la main droite. Draper le chiffon sur le bol et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'essuyer. [Laisser le](#) chiffon plié dans le bol sans le laisser dépasser du bord et poser le bol du Bouddha sur son support.

Lavez la cuillère puis les baguettes dans le deuxième bol, puis séchez-les en les passant dans le chiffon sans le retirer du bol Bouddha. [136](#) Après avoir séché la cuillère et les baguettes avec le chiffon, placez-les dans l'étui à ustensiles et remettez l'étui à sa place derrière le deuxième bol. [137](#)

Le deuxième bol est lavé dans le troisième. En tenant le bâtonnet de nettoyage et le deuxième bol de la main gauche, [138](#) soulevez légèrement le deuxième bol et placez le troisième à sa place avec la main droite. Transférez l'eau du deuxième au troisième bol et lavez le deuxième bol. [139](#) Si un quatrième bol est utilisé, répétez

cette procédure pour laver le troisième bol. Aucun ustensile ni bol ne doit être lavé avec l'eau contenue dans le bol du Bouddha.

Lavez d'abord le bol de Bouddha, puis la cuillère et les baguettes, puis les deuxième, troisième et quatrième bols. Séchez soigneusement le tout et placez les bols dans le bol de Bouddha. Séchez ensuite le bâtonnet de nettoyage et placez-le dans le porte-ustensiles. [140](#) Ne pliez pas encore le torchon et ne jetez pas l'eau. Ne versez pas l'eau de nettoyage sous la plateforme surélevée. Le Bouddha a dit : « *“Ne mettez pas de restes de nourriture dans l'eau du bol. »* ” Souvenez-vous de ce point. [141](#)

Lorsque les serviteurs viennent avec un seau pour recevoir l'eau, rapprochez les mains paume contre paume et versez l'eau dans le récipient. [142](#) Veillez à ne pas renverser d'eau sur les manches des serviteurs. Ne vous lavez pas les mains dans l'eau. Ne tachez pas le sol avec l'eau.

Comme pour le deuxième bol, placez ce bol dans le bol de Bouddha, en le tenant par l'intérieur du bord en appuyant avec les pouces des deux mains. [143](#) Prenez le bol de Bouddha de la main gauche, paume vers le haut, et placez-le au centre du tissu d'emballage. [144](#) Le dos de la main droite tourné vers le haut, saisissez le coin le plus proche du tapis laqué, maintenez-le près du corps, pliez-le avec les deux mains et placez-le sur l'ouverture du bol. Prenez ensuite le coin du tissu d'emballage face au corps et ramenez-le sur l'ouverture du bol de Bouddha, puis couvrez-le, puis le coin qui dépasse du bord de la plateforme. [145](#) Placez l'étui à ustensiles sur le torchon. Autrefois, le bâtonnet de nettoyage était placé seul sur le torchon, mais aujourd'hui, il est placé dans l'étui à ustensiles avec la cuillère et les baguettes. Couvrez ensuite l'étui à ustensiles avec le chiffon. [146](#)

Maintenant, saisissez les coins gauche et droit du tissu d'emballage avec vos mains gauche et droite [147](#) et nouez-les de manière à ce que les coins pendent vers le corps. Cela permet notamment de savoir dans quel sens les bols doivent être orientés et facilite le dénoyage.

Maintenant que les bols sont enveloppés, rapprochez les mains paume contre paume et restez assis en silence jusqu'à ce que le maillet frappe le bloc pour signaler la descente de la Salle. Le serviteur de Manjushri frappera ce signal. [148](#) Le serviteur de Manjushri est assis dans la salle extérieure à côté du serviteur de l'Abbé [149](#). Pour donner ce signal, le serviteur se lève de son siège,

descend de l'estrade, s'incline, entre dans la salle, les mains jointes paume contre paume, et entre dans la Salle. S'inclinant devant l'autel de Manjushri et passant le côté sud de la table d'offrande d'encens, le serviteur atteint le côté ouest du maillet et du bloc, puis attend, les mains jointes devant le coffre, que l'Abbé et l'assemblée aient fini d'envelopper leurs bols. [150](#) Le serviteur frappe une fois avec le maillet, puis replace le couvercle en crêpe sur le maillet et le bloc et s'incline. Maintenant, je pense qu'à Kissho-ji [151](#) l'ino commence le chant **Shosekaibon** [152](#) à ce signal. C'est l'ancienne méthode établie par l'Abbé Yojo [153](#) et nous suivons donc cette tradition maintenant.

L'Abbé quitte alors la salle. Lorsqu'il quitte la salle, la cloche sonne pour la pause des répétitions. [154](#) L'Abbé descend de sa chaise et s'incline devant l'autel de Manjushri. Le préposé se sera retiré du maillet et du bloc et se sera placé derrière l'autel afin de ne pas gêner l'Abbé.

Ensuite, les pratiquants se lèvent et suspendent chacun leur bol au crochet. Tout d'abord, tenant les bols à deux mains, ils se lèvent et se tournent vers la plaque signalétique. Tenant les bols de la main gauche, ils les placent sur le crochet de la main droite. Rapprochez les mains paume contre paume, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre vers le bord de l'estrade, puis descendez. Descendez lentement sur le sol, enfiler vos sandales et saluez les aînés et les cadets. Si la Grande Cérémonie du Thé [155](#) doit être servie, les procédures sont les mêmes que pour ce repas du matin : entrée et sortie de la Salle, montée et descente de l'estrade, etc. Ensuite, placez le coussin sous l'estrade [156](#) et quittez la Salle.

Si une pause est prévue après le départ de l'Abbé de la Salle, la cloche sonne trois fois. Si un enseignement matinal est prévu [157](#), aucune cloche ne sonne. Si un fidèle a demandé un enseignement de l'Abbé dans la Salle du Dharma, la cloche de la « montée de la Salle » [158](#) est sonnée, même si la pause a déjà été sonnée. Ensuite, la cloche de la libération sonne à nouveau trois fois. De même, si le Grand Thé est servi le soir, la cloche de la « descente de la Salle » [159](#) sonne trois fois après que l'Abbé s'est incliné devant l'autel de Manjushri et a quitté la Salle. Si le kann-in ou le shuso doit servir le thé, après avoir escorté l'Abbé, retourne à la Salle, s'incline devant l'autel de Manjushri, puis s'assied aux sièges supérieurs et inférieurs. Une fois tous les bols de thé récupérés, la cloche de la

« descente de la Salle » sonne trois fois avant que l'assemblée ne descende des estrades.

En entrant et en sortant de la salle, il faut pratiquer la dignité, chaque pas ne représentant qu'une demi-foulée et étant coordonné avec la respiration. C'est marcher en harmonie. ¹⁶⁰ Ceci est indiqué dans le **Hokyo-ki** . ¹⁶¹

Appendice:

Chants de repas

Tous :

Le Bouddha est né à Kapalavastu,
s'est éveillé à Magadha,
a enseigné à Varanasi et
est entré dans l'absence de signe à Kuchina.
J'ouvre maintenant les bols du Bouddha Tathagatha.
Puissent les donateurs, les bénéficiaires et les offrandes
être libérés de tout attachement à eux
-mêmes, comme tous les êtres.

Dirigeant :

Au milieu des Trois Joyaux,
avec tous les êtres,
nous chantons les noms du Bouddha.

Tous :

Je proclame le pur Bouddha Dharmakaya Vairochana,
le Bouddha Samboghakaya Vairochana complet,
les innombrables bouddhas Nirmanakaya Shakyamuni,
le Bouddha Maitreya à venir,
les bouddhas des trois temps et des dix directions,
le sutra Mahayana Saddharma Pundarika,
le bodhisattva Manjushri Mahasattva,

le bodhisattva Mahayana Samantabhadra,
le grand bodhisattva Avalokiteshvara compatissant,
tous les Bodhisattva Mahasattvas,
Mahaprajna paramita !
(petit-déjeuner uniquement)

Leader :

Ce repas naît du travail de tous les êtres,
ses dix bienfaits nourrissent le corps et l'esprit
et renforcent la pratique pure.
(déjeuner et dîner)

Leader :

Nous offrons ce repas aux trois vertus et aux six saveurs,
à Bouddha, au Dharma, au Sangha
et à toute vie
dans tous les mondes.

(Gokan-no-ge : les cinq souvenirs)

Tous :

(gassho)
Ce repas est le fruit du travail de tous les êtres
(s'incliner avec shashu)

. Puissions-nous nous souvenir de leur offrande.

(hokkoin)

Les illusions sont nombreuses, l'attention s'égare.

Puissions-nous justifier cette offrande.

L'avidité naît de l'égoïsme.

Puissions-nous être libres dans la modération.

Cette offrande nous soutient, nous donne de la force

. Puissions-nous être reconnaissants.

Utilisons cette force et atteignons la Voie.

(déjeuner seulement)

Tous :

À tous les esprits affamés, je vous offre ceci.

Cette nourriture se répandra partout.

(Inclinez-vous et faites une offrande de sept céréales)

Tous :

(gassho)

Premièrement, cette nourriture est pour les Trois Joyaux.

(s'incliner, placer la cuillère dans le fuhatsu).

Deuxièmement, elle est pour notre maître, nos parents, la terre et tous les êtres.

Troisièmement, pour tous les êtres des six royaumes.

(s'incliner et lever le fuhatsu).

Ainsi, nous mangeons cette nourriture avec tout le monde.

Nous mangeons pour mettre fin aux mauvaises actions,

pour pratiquer la pureté,

pour libérer tous les êtres,

pour accomplir la voie du Bouddha.

L'eau avec laquelle je nettoie ces bols

a le goût du nectar.

Je l'offre aux êtres afin qu'ils

soient satisfaits.

OM MAKURASAI SOWAKA

(Eko)

C'est comme le ciel sans limites,

un lotus qui fleurit au-dessus de l'eau.

L'inoxidabilité est cet esprit lui-même ;

dans cet Éveil, nous sommes exposés.

[1.](#) Les enseignements enregistrés de Vimalakirti (Vimalakirti Nirdeśa sūtra) trans. par le Vén. Anzan Hoshin roshi, Archives WWZC, 1992.

[2.](#) Jiki.

[3.](#) Salut.

[4.](#) Dans les Enseignements enregistrés de Vimalakirti, je traduis ce passage ainsi : « Subhūti, tu peux avoir cette nourriture si tu peux comprendre l'égalité de tout ce qui est à travers l'égalité des formes et si tu peux comprendre l'identité de toutes les qualités de l'Éveil à travers l'égalité de tout ce qui est. » (Chapitre trois). Dans le **Vimalakirti**, ce passage traite spécifiquement de la libération de Subhūti d'une compréhension de la

pratique et de la réalisation qui dépend d'une série de catégorisations au travers desquelles les expériences sont filtrées en pensées et comportements « sains » et « malsains », puis en une reconnaissance continue de toutes les expériences comme intrinsèquement impensables et comme la manifestation du rayonnement de l'Expérience. L'utilisation de ce passage par Dogen nécessite une approche différente de la traduction.

Par exemple, afin de clarifier les nuances particulières de son utilisation, j'utilise ici le mot « intimité » plutôt que l'expression « égalité de », malgré le jeu de mots avec le terme « égal » qui se poursuit dans le paragraphe suivant. L'une des raisons en est que ce côté ludique ne semble pas évident pour la plupart des lecteurs, le terme « égal » évoquant d'emblée une abstraction. Espérons que le lien entre « intimité » et « égalité » tel qu'utilisé dans la traduction soit évident.

[5.](#) Ho-sho. Dharmata en sanskrit.

[6.](#) Shin-nyo. Tathata en sanskrit.

[7.](#) I-shin.

[8.](#) Bodai. En sanskrit, bodhi.

[9.](#) **Discussions à Lanka** (sutra **Lankavatara**) traduit par le Vén. Anzan Hoshin roshi et Tory Cox, Archives WWZC 1992. Dogen a apparemment pris ceci du troisième fascicule des quatre fascicules de Gunabhadra traduits en chinois, mais bien que sa signification soit cohérente avec plusieurs passages, il n'y a pas de passage avec une formulation identique.

[10.](#) Mazu Daoyi (Ma-tsu Tao-i ; Baso Doitsu), mort en 788. Il apparaît dans les dossiers 3, 53 et 73 des **Archives de Blue Cliff** et dans les dossiers 30 et 33 de **Wumenguan (Porte sans Porte)**. Il est associé à la lignée Soto de Dogen, car Yueshan Weiyan, héritier du Dharma de Shitou Xiqian, fut envoyé par Shitou étudier avec Mazu pendant un certain temps afin de clarifier un point de friction dans sa pratique. Pour en savoir plus, voir **Denkoroku : Enregistrement de la Transmission de la Luminosité** par Keizan Jokin, zenji, traduit par Anzan Hoshin roshi et Joshu Dainen zenji, Archives WWZC 1990.

[11.](#) Dans le **Jiangxi Mazu Daoyi chanzi yulu** (Chiang-hsi Ma-tsu Tao-i ch'an-shih yulu ; **Kozei Baso Doitsu zenji goroku**) .

[12.](#) Hokkaï. Dharmadhatu en sanskrit. Je traduis souvent ce terme par « Champ Total de Toutes les Possibilités ».

[13.](#) Ri.

[14.](#) Ji.

[15.](#) Anuttara-samyaksambodhi en sanscrit.

[16.](#) Honmatsu-kukkyo.

[17.](#) Voici six des dix Ainsités présentées dans le deuxième chapitre du **Discours du Lotus** (**Saddharma Pundarika sutra**) et qui étaient fondamentales pour les doctrines T'ien-tai et Tendai. Les dix Ainsités sont la forme, la nature, l'incarnation, l'effet, l'activité, les causes premières, les conditions secondaires, l'accomplissement, l'égalité ultime de la Réalité primordiale et des phénomènes.

[18.](#) Shukuji.

[19.](#) Kaijo.

[20.](#) Saiji.

[21.](#) Undo : Salle des Nuages ; ou Sodo : Salle des Moines. Les moines sont unsui : des êtres vivants des nuages et de l'eau. C'est pourquoi le nom de la salle de pratique où les moines pratiquent zazen et où les jeunes moines vivent et dorment est Undo.

[22.](#) Planche de bois suspendue.

[23.](#) Gassho.

[24.](#) Juji.

[25.](#) Shoso.

[26.](#) Moines de rang shuso.

[27.](#) Défaire.

[28.](#) Apparemment, ce passage est un ajout inséré dans le texte original.

[29.](#) Ango ou ge-ango. Les années sont comptées selon les périodes de formation estivales de quatre-vingt-dix jours de la « carrière » du moine.

[30.](#) Sho ou jo. Également connu sous le nom de tan.

[31.](#) Koromo.

[32.](#) Kesa.

[33.](#) Les monastères zen japonais ont traditionnellement des sols carrelés ; on porte donc des sandales de paille pour le kinhin (pratique de la marche) et pour se déplacer dans le zendo. Dans les monastères zen occidentaux, seuls les pieds nus sont généralement autorisés dans le zendo, sauf si des tabi sont utilisés lors de certaines cérémonies.

[34.](#) Koromo.

[35.](#) Kannon (Avalokitesvara), le bodhisattva de la compassion, est souvent représenté de telle manière que les plis et le drapé de sa robe mettent considérablement en valeur sa silhouette. Le texte précise Yoryu Kannon, une forme dans laquelle Kannon tient une branche de saule.

[36.](#) Sho-en ou jo-en.

[37.](#) Ou kansu. Administrateur en chef.

[38.](#) Également appelé iki, iko ou esshu. Responsable de la discipline et du chant.

[39.](#) Chef cuisinier.

[40.](#) Responsable de pratique de soins (samu).

- [41.](#) Préposé.
- [42.](#) Également tenhin ou tenka. Maître invité.
- [43.](#) Responsable des bains publics.
- [44.](#) Ou s'ensuivre. Jardinier en chef.
- [45.](#) Ou enjodo-su. Responsable de l'infirmierie.
- [46.](#) L'assistant du Godo-shuso, le moine principal assis à l'arrière de la salle qui supervise tout dans la salle.
- [47.](#) Chargé de l'approvisionnement du marché.
- [48.](#) En charge de la sollicitation et de la réception des dons.
- [49.](#) Apparemment, ce paragraphe et celui qui le précède ont été insérés dans le texte original.
- [50.](#) Salut.
- [51.](#) Les trois rounds sont introduits par l'uchidashi : deux coups moyens suivis d'un coup doux puis d'un coup fort.
- [52.](#) Umpan. Parfois, on utilise un densho (cloche suspendue).
- [53.](#) Habituellement, l'ahatsu-han d'un round, le rolldown, puis une frappe finale.
- [54.](#) Ensembles Oryoki.
- [55.](#) Katatan. Ce terme signifie « accrocher les robes et le bol » et fait référence à la plaque signalétique près du crochet. Chaque moine a un emplacement assigné, dont le mur est un placard (kanki) où sont rangés la literie et quelques effets personnels.
- [56.](#) Ce moine est appelé le shoso-jisha.
- [57.](#) Pendant ce temps, le tambour gaido est frappé avec dairai (« grand tonnerre ») qui commence par uchidashi (« introduction ») de deux coups moyens suivis d'un coup doux puis d'un coup fort puis de trois tours qui vont crescendo puis s'adoucissent à chaque tour suivi d'un tour final appelé uchikiri (« coupe finale »).
- [58.](#) Le bloc de bois est appelé tsuichin. Le tsuichin est un octogone en bois dur d'environ 45 cm de large, et le maillet est également octogonal, long de 10 cm et doté d'extrémités effilées. Il est issu d'un instrument appelé ghanta en sanskrit.
- [59.](#) Chiji-sho.
- [60.](#) C'est ce qu'on appelle le shichige-sho.
- [61.](#) Jisha ou anja.
- [62.](#) Fukusa.
- [63.](#) Putain.
- [64.](#) Tout d'abord, le chiffon plié (fukin) est placé sur la mizuita (planche à eau) si le set en possède une, ainsi que sur l'étui à ustensiles (hijotai). Ensuite, saisissez-les ensemble, la main droite saisissant le haut et la main gauche le bas. Placez-les devant vous en les faisant pivoter de l'horizontale à la verticale, puis reposez-les.

[65.](#) traditions, le gomasio est saupoudré pincée par pincée avec les doigts pendant le repas. D'autres considèrent cela comme une extravagance et insistent pour que le gomasio soit ajouté en saisissant le san-kun de la main droite, en décrivant un arc de cercle vers le tanden, puis autour du zuhatsu, avant de le faire glisser dans le congee. D'Zukun ; actuellement généralement appelé jihatsu.

[66.](#) Hijotai. Aussi connu sous le nom de hashi-bukuro.

[67.](#) Un shaku, deux sons.

[68.](#) Certains développements de la forme oryoki placent le hijotai (étui à ustensiles) sous le chiffon plié.

[69.](#) Blague.

[70.](#) Le tissu (jokin), plié en deux et en trois, est retiré de l'ensemble avec les deux premiers doigts de la main droite au niveau du bord ouvert et laissé tomber ouvert, le bord inférieur étant saisi avec la main gauche, puis étalé.

[71.](#) Si vous n'êtes pas assis sur une plate-forme, ce coin est plié comme le sont les coins suivants.

[72.](#) Certaines formes d'oryoki ont apporté une cohérence dans le sens des aiguilles d'une montre à ces mouvements, en ouvrant et en pliant successivement les coins inférieur, gauche et droit.

[73.](#) En laissant les coins dépasser du pli, on obtient une base rectangulaire avec trois (ou quatre) triangles, voire même assis sur une plateforme surélevée, émergeant des points cardinaux du rectangle.

[74.](#) Hattan. Ce terme est rarement utilisé dans les formes oryoki pratiquées dans les monastères ou centres zen occidentaux.

[75.](#) Le pouce, l'index et le majeur uniquement.

[76.](#) Les disposer de droite à gauche, du plus petit au plus grand.

[77.](#) Le zuhatsu (ou fuhatsu) le bol de Bouddha , le zukun (ou ni-kun) le deuxième bol et le san-kun le troisième bol sortent bien sûr de l'ensemble imbriqué dans l'ordre inverse. Les deux plus petits bols ne sont utilisés que lors de grandes occasions ; le reste du temps, ils sont placés à l'emplacement du troisième bol, hors de vue. Veillez à laisser suffisamment d'espace entre le troisième et le deuxième bol pour permettre la pose ultérieure du setsu (bâton de nettoyage).

[78.](#) Soulevez-le sous le fukin (chiffon) en soulevant le bord extérieur du tissu vers l'intérieur avec la main gauche, en vous penchant légèrement en avant et en saisissant le hijotai (étui à ustensiles) avec la main droite, en le tournant pour l'ouvrir en l'éloignant du corps tout en libérant le fukin de la main gauche et en le transférant dans la main gauche. En le tenant contre le centre de la poitrine, placez le pouce de la main droite sous le bâtonnet de nettoyage (setsu) et l'index et le majeur par-dessus, repliez le setsu vers le haut et en l'éloignant du corps pour ouvrir l'étui. Toujours en maintenant l'étui contre le

centre de la poitrine, ramenez la main droite vers le corps pour l'ouvrir et amener l'extrémité du setsu au niveau des autres ustensiles. Retirez la main gauche du corps pour libérer le fond du sac. Saisissez-le avec la main droite, le pouce vers le corps et placé à un tiers de la hauteur du bas de l'extrémité libre de l'étui, l'index et le majeur étant du côté opposé au pouce. Pliez l'extrémité libre en trois en levant la main droite et en l'éloignant du corps. Lorsque ce mouvement amène les deux mains en contact, utilisez les quatrième et cinquième doigts de la main gauche pour maintenir l'extrémité pliée contre le fond de l'étui. Ramenez l'extrémité de l'étui contre la poitrine.

[79.](#) Hashi.

[80.](#) Avec la main droite, paume vers le haut, faites un cercle autour des manches des hashi (baguettes), retirez-les doucement, faites pivoter le poignet et reposez-les. Répétez ce geste avec la cuillère.

[81.](#) Setsu ou hassatsu. Bâton de bois plat d'environ vingt centimètres de long, entouré d'un tissu à une extrémité, utilisé pour récurer les bols et les ustensiles lors du nettoyage.

[82.](#) Avec leurs poignées ramenées vers le bord le plus à gauche du hattan ou du tissu d'emballage si l'on utilise un ensemble simplifié.

[83.](#) Saba.

[84.](#) Saisissez à nouveau le setsu légèrement, le pouce en dessous, paume vers le haut, l'index et le majeur sur le dessus. Retirez le setsu d'un geste souple, de sorte que l'extrémité recouverte de tissu, qui était tournée vers le corps, soit désormais tournée vers lui. Placez délicatement le setsu entre le deuxième et le troisième bol, de manière à ce que son manche dépasse d'un quart de sa longueur du bord du tissu.

[85.](#) Dans certaines traditions, on le place sous le tissu d'essuyage, dans d'autres par-dessus. En particulier, si le hattan n'est pas utilisé, il est préférable de placer l'étui sous le tissu d'essuyage plié.

[86.](#) Gyoko.

[87.](#) Kyoro. L'abbé s'agenouille en seiza, le serviteur de l'autel étant agenouillé et tenant un encensoir pour l'offrande.

[88.](#) Keishu.

[89.](#) J'ai traduit ce terme « Bhagavat » à partir de ses racines sanskrites, comme j'ai pris l'habitude de le faire pour les traductions de textes palis ou sanskrits. Les racines de ce mot désignent celui qui partage des parts d'un trésor. Je trouve cela beaucoup moins offensant que le caractère politique ou exclusif de traductions conventionnelles telles que « Seigneur » ou « Honoré du monde », concepts issus du sens originel du terme.

[90.](#) Shusetsu.

[91.](#) Dans la plupart des traditions oryoki, ce chant est précédé du Tenpatsu-no-ge. Consultez l'annexe pour ce chant. On remarquera bien sûr que le chant comporte onze

éléments au lieu de dix. Cela s'explique par le fait que Dogen a ajouté le titre du **Discours du Lotus (Saddharma Pundarika sutra)**, un texte qui l'a particulièrement touché.

[92.](#) Le tsuichin doit être frappé au milieu de chaque ligne chantée ; par conséquent, frapper trop tôt « attrape le Bouddha au pied » au moment où le nom surgit, trop tard et il « le frappe au visage » au fur et à mesure.

[93.](#) Shuso. Chef monastique. Ce poste est souvent utilisé pour marquer la maturation de la formation d'un moine novice qui devient moine senior.

[94.](#) Les dix effets bénéfiques du congee (shuku) : 1) couleur saine 2) fournit de la force physique 3) donne de la longévité 4) réconforte le corps et l'esprit 5) purifie la langue 6) aide à détoxifier l'estomac et les intestins 7) aide à prévenir les rhumes 8) apaise la faim 9) apaise la soif 10) renforce l'excrétion et la miction.

[95.](#) Les trois vertus : 1) léger et doux 2) pur 3) préparé correctement.

[96.](#) Les six saveurs : 1) amer 2) acide 3) sucré 4) piquant 5) salé 6) tendre.

[97.](#) Ce moine est appelé le kasshiki-anja. « Kyo-han Kyo-ju » signifie quelque chose comme « nourriture raffinée, bouillon raffiné ». Le kasshiki-anja prépare également les oryoki de l'ino.

[98.](#) Ce geste s'appelle shashu.

[99.](#)

Dana paramaita (fusible ou dan).

[100.](#)

L'abbé est considéré comme l'hôte, les moines comme les invités, et ainsi, comme le veut la tradition de l'hospitalité asiatique, l'hôte est servi en dernier.

[101.](#)

La main gauche doit être tenue soit dans un gassho modifié, soit dans un shashu devant la poitrine.

[102.](#)

O-ryo-ki signifie « honorable », « mesure ou quantité », « bol ». Autrement dit, « contient juste assez » ou « honorable, juste ce qu'il faut ».[/fn] sans pour autant laisser de la nourriture inutilisée. Indiquez « assez » au serveur en levant et en abaissant la main de deux doigts. Pour recevoir de la nourriture dans le zuhatsu, tenez le bol à plat dans la main gauche avec le pouce, l'index et le majeur, en appuyant le quart du bol contre les deux derniers doigts repliés et le talon de la main. Le bol est tendu vers le serveur, loin du hattan ou du fukusa. La main droite est maintenue paume vers le haut, à proximité du zuhatsu, à environ deux doigts de largeur sous son bord. Une fois la quantité désirée atteinte, relevez doucement la main droite jusqu'au niveau du bord du bol, puis abaissez-la.

103.

Cette grève s'appelle henjimitsui (« la nourriture est ici »).

104.

Dans la plupart des traditions oryoki, le zuhatsu n'est pas levé ni maintenu pendant le **Gokan-no-ge**, comme indiqué ici. Pour ce faire, inclinez-vous en avant en gardant la tête et les épaules alignées. À mi-chemin environ de l'inclinaison, la main droite décrit un cercle pour saisir la cuillère, le pouce sur le manche, l'index et le majeur en dessous. Levez la cuillère et effectuez un mouvement circulaire régulier jusqu'au zuhatsu, le manche tourné vers l'extérieur. À ce stade, la main gauche saisit le zuhatsu avec le pouce, l'index et le majeur du côté gauche, et la main droite fait de même. Soulevez légèrement le bol et amenez-le vers le tanden, puis relevez-le juste au-dessus du niveau des yeux. Lorsque le bol atteint le tanden, pliez les poignets vers le bol de manière à ce que son bord inférieur, opposé au corps, repose sur les quatrième et cinquième doigts repliés, l'index et le majeur étant écartés, et les extrémités des pouces se touchant au centre du côté du bol tourné vers le corps. Lorsque le zuhatsu est élevé au-dessus du niveau des yeux, les pouces et le bord inférieur du bol doivent former une forme triangulaire. Observez cette forme au premier plan, ainsi que le reste du bol et l'ensemble du champ visuel, pendant que les Cinq Souvenirs sont récités. Dans certaines traditions, la relation entre ce triangle et l'espace environnant est associée aux pratiques mikkyo.

105. **Gokan-no-ge** .

106. Dans les traditions qui ne lèvent pas le zuhatsu pour le **Gokan-no-ge**, la première ligne est chantée avec les mains en gassho, la deuxième implique un salut avec les mains en shashu, la troisième avec les mains abaissées au hokko-in du zazen jusqu'à la fin du chant.

107. Saba. Les fantômes affamés vivent dans un état d'expérience fondé sur un sentiment fondamental de pauvreté qui les empêche de vivre quoi que ce soit en dehors de cet état. Tout ce qui est vécu est réorganisé par les paramètres de cet état, soit en cohérence avec lui, soit en exclusion. Ceci est symbolisé par l'image des fantômes affamés incapables d'étancher leur soif, car dès qu'ils portent de l'eau fraîche à leur bouche, elle se transforme en une vase purulente, et par leur bouche pas plus grande qu'une piqûre d'épingle, incapables d'ingérer ne serait-ce qu'un grain de riz ou d'orge pour remplir leur estomac dilaté. L'offrande de saba est un geste pour nous rappeler les malheurs de ceux qui vivent au cœur d'une richesse inconcevable d'expériences et pourtant vivent le désir et l'avarice qui naissent de l'étroitesse de leur image de soi, et pour offrir la richesse non pas dans les grains de riz, mais à travers eux.

108. Avant de placer l'offrande, les mains sont tenues en gassho et le **Saba-no-ge** (ou **Shussan-no-ge**) est chanté :

À tous les fantômes affamés, je vous offre ceci.

Cette nourriture envahira tout.

[109.](#) *Ne faites pas simplement un tas de choses et ne le laissez pas tomber sur la poignée du setsu ; soyez attentif et précis.*

[110.](#) Hansen.

[111.](#) Zuhatsu ou fuhatsu, le plus grand bol à l'extrême gauche de l'ensemble.

[112.](#) Hattetsu. Un zuhatsu traditionnel est arrondi à sa base, imitant le bol à aumônes classique en fer indien, et doit donc être placé sur un support.

[113.](#) Il est temps de manger. Le gomasio (sel de sésame) est souvent servi comme condiment pour le congee et est servi dans le san-kun (troisième bol). Le gomasio est saupoudré sur le congee avant le début de la procédure décrite dans ce passage. Dans certaines autres considèrent l'utilisation de tout condiment ajouté à un plat déjà servi comme une distraction égocentrique du processus de préparation de l'oryoki et une grave insulte à l'habileté du tenzo (chef cuisinier) à préparer des plats adaptés aux goûts du plus grand nombre. Il convient de noter que certains monastères ou centres zen distribuent des plateaux de condiments contenant du shoyu (sauce soja), du vinaigre, du sel et du poivre, des sauces chili et du ketchup.

[114.](#) Eh bien, pas vraiment.

[115.](#) Le bol du Bouddha (zuhatsu) représentant le bol d'aumônes du Bouddha, prêté au moine, il est considéré comme vil et impoli de poser ses lèvres ou sa langue sur le bord du bol, au risque de renverser quoi que ce soit sur les côtés, alors que cela est tout à fait acceptable et nécessaire pour boire la soupe du ni-kun (second bol). Le congee étant assez humide, il est difficile de le manger sans risquer de le renverser ; il est donc transféré dans le ni-kun. Certaines traditions d'oryoki ignorent ce principe et utilisent le zuhatsu pour le congee. D'autres consomment le congee du bol du Bouddha, mais le rendent plus ferme pour éviter les débordements ou pour éviter de devoir boire le reste du zuhatsu.

[116.](#) Houe.

[117.](#) Bien que je ne parvienne pas à retrouver la source de cette citation dans le Vinaya classique, il contient de nombreuses règles de conduite concernant la nourriture. Celles-ci vont de l'interdiction pour les moines de faire mendier de la nourriture par les nonnes, à l'interdiction de consommer des êtres vivants, à la limitation de la consommation de deux ou trois bols de gruau d'orge, à l'interdiction de faire des bruits répugnants (par exemple, « chuchu, sursuru, shulushulu ») ou de s'importuner avec de la nourriture, jusqu'à la manière de se présenter parmi les laïcs pour prendre des armes d'une manière qui reflète la dignité de la pratique et du Dharma. Certaines de ces règles sont évoquées par Dogen plus loin dans le texte.

[118.](#) Jo.

[119.](#) Soku.

[120.](#) Pour que l'ensemble fasse office de trépied pour soutenir le bol.

[121.](#) Le pouce, l'index et le majeur de la main gauche saisissent le zuhatsu par le côté supérieur gauche et le soulèvent du tapis ; stabilisez-le avec les mêmes doigts de la main droite et faites tourner doucement la main gauche sous le zuhatsu.

[122.](#) Tathagata.

[123.](#) Chakravartin.

[124.](#) Dogen a toujours eu à cœur que son enseignement ne soit pas compris comme quelque chose de nouveau importé de Chine ou comme une école ou une secte particulière, mais plutôt comme la simple continuation de ce que le Bouddha avait pratiqué et réalisé et qui était l'essence même de la pratique, le Dharma Originel ou le Shobo.

[125.](#) Comme la nourriture n'est jamais mélangée d'un bol à l'autre, cela serait impossible dans la pratique de l'oryoki. Il s'agit plutôt d'une référence à l'un des enseignements du Bouddha concernant les moines mangeant dans des bols à aumônes, dans lesquels tout est mélangé. Néanmoins, Dogen répète cette instruction plus loin dans le texte.

[126.](#) Kasshiki-anja.

[127.](#) Dans certains styles d'oryoki, une seule portion est pratiquée.

[128.](#) Reste bien sûr la question de savoir quoi en faire lors du nettoyage des bols avant de ranger le service. Ajoutez-le à l'offrande des fantômes affamés qui sera déposée à l'extérieur pour les oiseaux, les insectes et autres animaux. Ou, si aucune offrande n'est faite, placez-le dans le koromo et jetez-le plus tard discrètement.

[129.](#) Encore une fois, ajoutez-le à l'offrande des fantômes affamés.

[130.](#) **Sanqian weijing; Sanzen-igi-kyo .**

[131.](#) Le texte utilise le terme « joza » qui signifie « siège supérieur », un terme désignant un moine ordonné depuis vingt ans.

[132.](#) La dernière partie de cette phrase est une blague de Dogen. Vous avez compris ?

[133.](#) On utilise généralement de l'eau chaude (josui), mais certaines traditions prévoient un thé préparé avec du riz ayant brûlé au fond de la marmite, appelé koto, au repas de midi. Certains monastères utilisent même du bancha.

[134.](#) Dans certaines traditions oryoki, le bol du Bouddha est tenu sur le genou gauche, appuyé sur le pouce et les deux index de la main gauche, et nettoyé avec le setsu de la main droite. Comme le bol du Bouddha n'est jamais porté aux lèvres et que l'on veille à ce que chaque partie soit propre, à l'exception du fond, qui est inoxydable (jo), il n'y a jamais de déversement ni de bavure sur l'extérieur du bol. Par conséquent, non seulement il est inutile de nettoyer l'extérieur du bol du Bouddha (sauf si l'ensemble est lavé délicatement, vêtements compris, le jour du nettoyage), mais cela nuirait au processus oryoki.

[135.](#) Le chiffon est saisi de la main droite par un coin, de manière à former un triangle ouvert, puis drapé sur le bol, la base plate du triangle étant à gauche et la pointe supérieure à droite. La pointe la plus proche du corps est ensuite repliée trois fois dans le bol. Le bol Bouddha est alors maintenu à plat dans la main gauche par le pouce et les deux premiers doigts. Une fois replié dans le bol, le chiffon est maintenu en place par les deux premiers doigts de la main droite, tandis que la main gauche est tournée au niveau du poignet, de manière à ce que le bol Bouddha soit tourné à 180 degrés en forme de demi-lune. Le chiffon a été pressé contre le fond du bol, absorbant ainsi l'excès d'eau qui aurait pu couler. Passez le chiffon quatre fois dans le sens des aiguilles d'une montre autour du fond du bol. Laissez le chiffon au fond du bol, redressez-le et accrochez le pouce gauche, puis le pouce droit, à l'intérieur du bord. Placez le bol Bouddha en douceur sur le tapis de laque ou le support du tissu d'emballage.

[136.](#) Prenez la cuillère de la main droite, amenez-la autour du bol vers la gauche, jusqu'à environ son centre, puis transférez-la dans la main gauche. Prenez le bâtonnet de nettoyage (setsu) de la main droite et frottez le bol de la cuillère en le poussant quatre fois vers l'extérieur. Retournez la cuillère de la main gauche et frottez le dessous de la cuillère quatre fois vers l'extérieur. Reposez le setsu dans le second bol de manière à ce que son extrémité en tissu soit face au corps et son manche à 12 heures du bord extérieur. Amenez la cuillère vers le côté gauche du bol de Bouddha en essuyant le tissu en décrivant le bord inférieur d'un cercle horizontal au corps. Amenez la cuillère au-dessus du tissu, trouvez un coin libre de la main droite et repliez-le sur le bol renversé de la cuillère. Tournez le bol de la cuillère avec la main gauche dans le coin du tissu tenu par la main droite jusqu'à ce que son manche soit orienté vers l'extérieur à 12 heures, puis commencez à pousser la cuillère à travers le tissu. Aux trois quarts de la longueur, ramenez la main gauche pour la saisir juste au-dessus du culot de la cuillère ou à la base du manche. Après l'avoir retirée du tissu, transférez-la dans la main droite. Sans soulever l'étui, glissez la cuillère pour qu'elle s'insère dans le rabat ouvert de l'étui. Répétez l'opération pour les baguettes (hashi), sauf pour les points suivants : une fois les hashi transférés dans la main droite, pointes pointées vers la gauche, redressez le dos et ramenez le coude droit en arrière afin que les hashi soient maintenus contre le côté droit du torse, pointes toujours pointées vers la gauche, paume de la main droite vers le haut. Penché en avant, saisissez l'étui plié de la main gauche (en tenant fermement la cuillère) et soulevez-le de manière à ce qu'il repose à hauteur du cœur, le manche de la cuillère pointant vers l'extérieur. Ramenez les pointes des hashi en décrivant un arc de cercle régulier avec la main droite et l'avant-bras vers le côté gauche de la cuillère, à l'intérieur du pli ouvert de l'étui. Assurez-vous que le hashi et la cuillère sont fermement tenus, la main droite tenant les poignées des deux, puis faites glisser l'étui par-dessus avec la main gauche. Une fois l'étui entièrement enveloppé, éloignez la main gauche du corps afin que

l'étui ne soit plus pressé contre la poitrine et fermez le rabat avec la main droite. Le pouce de la main droite est placé sous l'étui, paume tournée vers l'extérieur, doigts sur le dessus. Placez les mains gauche et droite de manière à ce que l'étui soit parallèle à la poitrine, les pouces de chaque main sur le côté de l'étui face à la poitrine, doigts vers l'extérieur, paumes vers le bas. Placez l'étui bien droit, de sorte que le hashi et la cuillère à l'intérieur soient dirigés vers le genou gauche, le rabat fermé vers la droite.

[137.](#) Certaines traditions regroupent la cuillère et le hashi avec le setsu (bâton de nettoyage) comme ustensiles et les nettoient et les sèchent donc ensemble juste avant que l'offrande d'eau ne soit bue dans le troisième bol.

[138.](#) Le pouce est tourné vers le corps, l'index et le majeur sont écartés de manière à ce que le setsu soit maintenu entre eux contre le bord du bol.

[139.](#) Le deuxième et le troisième bol sont lavés en les laissant au centre du tissu de base. La seule différence dans la procédure de séchage réside dans le fait que, comme ces bols sont lavés à l'extérieur et à l'intérieur, une fois le chiffon plié en triangle posé sur le bol, les pouces droit et gauche accrochent le bol et le chiffon ensemble. Le bol est ensuite tourné de manière à ce que son fond soit orienté loin de la poitrine, puis il est retourné quatre fois dans le tissu avec les deux mains dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bol est ensuite placé sur le pouce et les deux index de la main gauche, et la main droite replie le chiffon dans le bol, et la suite de la procédure se poursuit.

[140.](#) Le processus est presque exactement le même que pour la cuillère, sauf que la pointe du manche du setsu est placée dans le rabat de l'étui à ustensiles, puis le rabat est replié une fois de plus de sorte que le setsu repose sur le dessus de l'étui mais maintenu en place par le rabat.

[141.](#) Dans les monastères où l'eau est collectée, les grains de riz ou autres qui restent doivent rester au fond du bol avec une petite portion d'eau qui est ensuite bue.

[142.](#) Cela n'est vrai que si l'offrande d'eau (sessui) n'est pas bue entièrement dans le bol, comme à Zazen-ji. Dans la plupart des monastères, le chant suivant est pratiqué :

L'eau avec laquelle je nettoie ces bols

a le goût du nectar:

Je l'offre aux êtres afin qu'ils

soient satisfaits.

OM MAKURASAI SOWAKA.

[143.](#) Le bol qui contenait l'eau est séché avant d'être placé avec les autres bols et le chiffon est maintenu plié fermement dans la main droite.

[144.](#) Ou bien l'ensemble de bols est ramassé avec la main gauche paume vers le bas, le pouce à cinq heures, l'index et le majeur écartés en haut du bord tournés vers l'extérieur du corps.

[145.](#) Le texte omet de mentionner l'entretien du tissu. Soulevez-le légèrement avec la main gauche, au centre, près du ventre, glissez la main droite, paume vers le haut, et saisissez le bord inférieur avec le pouce en dessous et le bout de l'index et du majeur sur le dessus. Retournez le tissu en rapprochant la main droite du corps et en éloignant la main gauche. Pliez-le en deux horizontalement, puis en trois verticalement en rapprochant la main droite vers la gauche. En tenant le bord supérieur de la main droite, descendez doucement le long du côté gauche, du haut vers le bas. Déplacez la main droite vers le centre supérieur et la main gauche vers le centre inférieur. Posez le tissu plié sur les bols couverts, la main gauche s'éloignant du corps de manière à ce que le bord inférieur devienne le haut, et la main droite s'approchant du corps de manière à ce que le haut devienne le bas. De cette façon, un bord ouvert en haut à gauche du tissu plié se forme, que vous pourrez saisir de la main gauche et laisser s'ouvrir facilement lors de la prochaine utilisation du service orioki.

[146.](#) Le chiffon a été tenu froissé dans la main droite jusqu'à présent. Trouvez un coin avec le pouce et l'index (le chiffon aurait dû être placé dans la main droite à cet effet, afin de pouvoir facilement le trouver). Ouvrez les autres doigts et la paume et laissez pendre le chiffon. Avec le pouce et l'index gauches, saisissez le coin opposé à celui tenu par la main droite. Écartez les coins d'un mouvement brusque (un léger claquement peut se faire entendre, mais il doit être très léger) pour lisser le chiffon. Ramenez ensuite le coin tenu par la main droite vers la main gauche. Saisissez ce coin avec la main gauche et relâchez celui qui était tenu précédemment. Avec la main droite, saisissez le nouveau coin correspondant. Répétez l'opération jusqu'à ce que le chiffon ait été retourné une fois dans tous ses coins. Si le bord cousu est tourné vers le corps, retournez le chiffon lorsqu'il est posé sur l'ensemble, ce bord étant alors tourné vers le bas. Si le bord cousu est tourné vers l'extérieur, reposez-le simplement. C'est le procédé utilisé au Zazen-ji. Si vous utilisez un chiffon plus grand, pliez-le en deux avant de le poser. Pour ce faire, déplacez les mains du bord supérieur vers le centre, puis laissez-le se plier, tournez-le à 180 degrés et posez-le sur le plateau.

[147.](#) Placez la main gauche, paume vers le haut, au centre de l'ensemble. Saisissez le coin gauche avec la main droite et passez-le par-dessus la paume, sous le pouce et l'annulaire de la main gauche. La main droite saisit ensuite le coin droit et le place entre l'index et le majeur de la main gauche. La main droite saisit le coin tenu entre l'annulaire et l'annulaire de la main gauche, puis le relâche. La main gauche tire vers le corps tout en maintenant le coin tenu par l'index et le majeur. La main gauche soulève ce coin et le descend vers la base de la bande de tissu, le maintenant près du lien déjà formé. La main droite ramenée vers le corps, nouez ce coin par-dessus celui tenu par la gauche, puis rentrez la languette dans le nœud tout en tirant sur son coin. Le coin gauche sera ainsi

plus long que le coin droit et ce dernier sera replié dans le nœud. Rabattez le coin qui dépasse vers le bas et vers la droite.

[148.](#) Cette phrase est une insertion dans le texte original.

[149.](#) Docho. « Chef de salle ».

[150.](#) Tout le monde aurait dû terminer en même temps, les juniors suivant le rythme imposé par les seniors, les seniors s'adaptant au rythme des juniors.

[151.](#) Cette partie de cette phrase est une insertion. Kissho-ji signifie Eihei-ji.

[152.](#)

Le chant de la vie dans ce monde :

*C'est comme le ciel sans limites,
comme un lotus qui fleurit au-dessus de l'eau.
La pureté même de cet esprit est inébranlable,
ainsi nous nous inclinons devant le Bouddha.*

[153.](#) Eisai.

[154.](#) Hosan Cette phrase est une insertion dans le texte original.

[155.](#) Daizo-chato. L'abbé ou un haut fonctionnaire parraine parfois la distribution de thé ou d'une autre boisson aux pratiquants assis dans la salle des moines.

[156.](#) Dans la plupart des monastères, les zafu sont placés dans les placards (kanki) derrière l'espace d'assise de chaque moine au lieu de sous le tan.

[157.](#) Sosan.

[158.](#) Jodo ou shindo. Ce geste était signalé par des blocs de bois (kaishaku) frappés à l'extérieur de la salle des moines et de tous les autres bâtiments du monastère.

[159.](#) Ado.

[160.](#) Zanmai.

[161.](#) **Hokyo-ki : Journal de l'ère Hokyo (Baojing)** . Journal tenu par Dogen durant sa première année d'études sous la direction de Tiantong Rujing.