

TENZOKYOKUN

LES INSTRUCTIONS AU CUISINIER

de Eihei Dôgen (1200-1253)

典座教訓



Dôgen Zenji - 道元禪師

1200-1253

Préface

Tenzo Kyōkun, généralement traduit par « Instructions pour le cuisinier », est un essai important écrit en 1237 par le maître zen Dōgen Kigen, fondateur du bouddhisme Soto-Zen au Japon. Âgé de 37 ans, il l'a écrit peu après son retour de son séjour dans la dynastie Song en Chine.

C'est à peu près à la même époque qu'il a écrit certains de ses ouvrages les plus connus, Bendōwa, Fukan Zazengi et Genjō Kōan.

Cependant, comparé à ces autres essais, il est considéré comme un ouvrage simple et non académique.

Dōgen a vécu de 1200 à 1253, à une époque que nous appelons le Moyen Âge, alors qu'au Japon, il s'agit de la période Kamakura. Dōgen est le véritable fondateur de l'école Zen Sôtō. C'était un voyageur infatigable à la recherche du vrai zen, un auteur et un philosophe brillant, ainsi qu'un réformateur très important du monachisme. Lors de ses nombreux voyages dans les monastères japonais et chinois, Dōgen Zenji a rencontré de nombreux abus. Non seulement les monastères manquaient souvent de discipline, mais la moralité et la compréhension de ce qu'était (et est) le bouddhisme zen s'y dégradaient également. La corruption et la négligence dans les affaires religieuses et humaines en général étaient également répandues, mais surtout la négligence dans les choses de la vie quotidienne. Pour les pratiquants du zen, cependant, aucun détail de la vie, y compris la vie quotidienne ordinaire, n'est sans importance.

L'essai a été conçu comme un manuel pour l'une des fonctions les plus importantes du monastère japonais de Dōgen : celle de cuisinier. Il ne s'agit pas d'un livre de cuisine, mais d'un livre d'instructions pour le cuisinier. Ce sont des instructions méticuleuses concernant les actions et l'état d'esprit dans lequel elles doivent être exécutées. Elles sont entrecoupées de phrases qui établissent un lien entre ces actions simples et la vie entière du pratiquant zen. Celui ou celle qui a découvert le zen comme forme de son chemin spirituel vers la liberté, il y a plus de 820 ans et aujourd'hui, c'est-à-dire vers la liberté vis-à-vis du passé,

de lui-même, de son égocentrisme, de sa déconnexion (apparente) de toute la vie, de la vie dans son ensemble.

Le titre suggère une portée limitée et des instructions de cuisine simples. Ekiho Miyazaki (décédé en avril 2006 à l'âge béni de 106 ans), qui était abbé du temple principal de l'école Soto, Eihei-ji, a résumé l'importance du texte en ces termes : « Les instructions pour le cuisinier sont des instructions pour la vie ». Il fait partie de l'Eihei Shingi, ou règles de pureté de l'Eihei-ji (3).

Renpō Niwa, ancien abbé d'Eihei-ji, divise les textes en cinq parties.

- La première partie (chap. 1 : « La communauté de la pratique : la Sangha ») est la préface. Il y souligne l'importance du travail du Tenzo (chef cuisinier). Il y précise que ce travail ne convient qu'aux moines expérimentés ayant une compréhension profonde de la pratique du zen.
- La deuxième partie (chap. « Le cycle d'un jour et d'une nuit ») décrit le travail et la tâche du Tenzo, ainsi que l'esprit dans lequel il doit accomplir son travail.
- La troisième partie (chap. « Ne laissez pas seulement laver le riz ou préparer les légumes à d'autres personnes ») contient des instructions pour le « service » - le ministère -, ainsi que le récit de ses célèbres rencontres, lors de sa visite en Chine, avec deux moines servant de Tenzo. Il reconnaît que ces rencontres ont eu un impact durable sur sa compréhension du bouddhisme et qu'elles l'ont finalement aidé à façonner le Soto-Zen au Japon.
- Dans la quatrième section, il insiste sur la nécessité pour le Tenzo d'agir sans aucune pensée de discrimination ou de dualité.

La discussion sur l'attitude du Tenzo dans la dernière section se termine par une discussion sur les trois esprits (Sanshin), un ensemble de trois idéaux pour la pratique du zen [3].

L'esprit zen s'exprime non seulement dans la posture dans laquelle vous êtes « assis » (assis en zazen) ou dans la force de votre « assise », mais aussi dans l'abandon de la pensée dualiste et dans les petites choses de la vie quotidienne qui sont si souvent « oubliées », faites « sans réfléchir » ou exécutées à la hâte et sans attention. Tout est important pour ceux qui veulent « se connaître en se perdant », comme le dit un célèbre dicton de Dōgen. Chaque instant de la vie

doit être vécu dans l'esprit du zen. Cela s'applique naturellement aussi à la cuisine, à la manipulation des ustensiles de cuisine, des produits alimentaires et des autres ingrédients.

La traduction des textes anciens, japonais et chinois se heurte souvent à de nombreux obstacles. Uschiama Rôshi (1912-1998, abbé de l'Antai-ji) a réussi à surmonter ces obstacles pour nous. Il a traduit le vieux japonais de Dôgen en japonais moderne. De là sont nées les différentes traductions occidentales, et donc le texte français suivant.

Le lecteur peut avoir quelques difficultés avec le raisonnement de Dôgen. Cependant, Dôgen ne s'intéressait pas à un argument logiquement concluant, mais à la réalité de l'homme et du monde, de la vie et de la mort, et cette réalité est toujours complexe et rarement, voire jamais, « logique ». La question que le lecteur commence à se poser est la suivante : « En tant que cuisinier et en tant qu'être humain, comment puis-je évoluer dans cette "réalité de l'irréalité", de l'impermanence, de l'interdépendance des phénomènes, de telle sorte que je sois à la fois profondément liée à elle et en même temps libéré d'elle ? L'un des traducteurs anglais mentionne une remarque d'un moine âgé de l'Antai-ji : « Ce n'est pas lire le Tenzo Kyôkun qui est difficile, mais le faire ! »

Par-dessus tout, l'impermanence et la fugacité des choses se reflètent dans toute l'œuvre de Dôgen. Chez lui, cependant, cela ne conduit pas à la négation ou au rejet du monde, ni au nihilisme, mais plutôt à une grande sagesse, à une compassion globale, à une action volontaire et à une joie intrinsèque constante. Ou, comme le dit Dôgen Zenji lui-même : le Grand Esprit (magnanime) et l'Esprit Joyeux (ressentir de la joie, quelles que soient les circonstances) (Kishin). Daishin est cette vision de la vie qui perçoit sans discrimination et garde le tout en vue, qui est holistique. Rôshin est le fait d'être aimant et attentionné, comme un parent avec toute la vie, et de laisser les choses se faire. Kishin, c'est ressentir de la joie en tant que cuisinier et en tant qu'être humain dans n'importe quelle occupation, pour les possibilités de libération essentielle qui s'y cachent.

Le travail du cuisinier consiste à préparer les repas. Une autre tradition appelle d'ailleurs « le repas » un symbole de la vie. Ne préparons-nous pas tous notre

vie ? Nous avons à notre disposition des ingrédients, nos gènes, les conditions dans lesquelles nous grandissons, les possibilités d'épanouissement, de développement et l'éventail des expériences. Qu'en faisons-nous ? Comment le traitons-nous ? Faisons-nous des distinctions ou non, avons-nous des préférences, par ex : « Je trouve ceci agréable et cela très désagréable » ? Agissons-nous avec prudence à l'égard de nos collègues cuisiniers et de nous-mêmes (avec amour et bienveillance) ? Réalisons-nous avec joie les opportunités que nous offre notre vie terrestre en accéléré ? Cet enseignement du cuisinier par un sage qui a vécu trois quarts de millénaire avant nous, de l'autre côté de la terre, dans une culture qui n'est pas la nôtre, peut nous être d'une aide certaine à cet égard.

13 Chapitre

1. La communauté de la pratique « la Sangha ».
2. Le cycle d'un jour et d'une nuit
3. Ne laissez pas seulement laver le riz ou préparer les légumes à d'autres personnes.
4. Tu devrais aller étudier avec quelqu'un d'autre. Bientôt.
5. Pratiquer avec l'esprit
6. Visualisation de vos aliments
7. Vos mesures sont-elles correctes ou non ?
8. Il n'y avait rien d'autre à dire
9. Mai 1223
10. J'ai demandé encore une fois : "Qu'est-ce que la pratique ?"
11. Ne pas faire de distinction entre les fautes ou les vertus
12. Pathétique
13. Vrais Enseignants

Chapitre 1

La communauté de la pratique de la Voie de conscience éveillée. « la Sangha ».

Depuis les temps anciens, dans les monastères bouddhistes, dans la famille de Bouddha, dans la Sangha, ont distingué six types de responsabilité.

Bien qu'il y ait six administrateurs différents, ils vivent tous ensemble dans l'esprit du bouddhisme, et nullement pour leur gloire ou pour leur profit personnel, comme c'est souvent le cas dans les collectivités¹. Le tenzo a la responsabilité de prendre soin des repas de la communauté.

Il est écrit dans le Zen-Nen-Shingix (le Règlement des Monastères) : « La tâche du Tenzo est de servir les moines. ». Cette responsabilité a de tout temps été confiée à des moines éclairés ayant l'esprit de la voie² ou à des hommes éminents qui aspirent ardemment à la pensée d'éveil.

La pratique de la voie ne forme-t-elle pas un tout d'un unique accord ?

Dans un tel travail pratique, il est nécessaire d'être là de tout son cœur. Si quelqu'un qui vit sa vie seulement avec la moitié de son cœur fait ce travail sans

véritable foi en Bouddha, il souffrira inutilement de ces efforts et finalement son travail n'aura aucun sens ; il sera donc vain.

Ainsi, il est souligné dans le Zen-en-Shingi : *« Mettez l'esprit de la Voie (do-shin³) au travail, servez des repas soigneusement variés et appropriés à chaque occasion et offrez ainsi à chacun la possibilité de pratiquer sans entrave »*. Il est dit : *« C'est parce qu'il actualise l'esprit de la voie dans la variété et le renouveau des menus appropriés aux saisons et aux besoins que le cuisinier (Tenzo) apporte à la grande assemblée le réconfort et le bien-être nécessaires à la pratique »*.

Jadis, de grands maîtres tels que Kuei-shan Lingyu (Isan Reiyû)⁴, Tong-shan Shou-chu (Tôzan Shusho)⁵ et d'autres ont rempli cette fonction, comme tant d'autres grands maîtres et patriarches au cours des temps. En d'autres termes, un cuisinier zen est essentiellement différent de ceux qui d'ordinaire préparent la nourriture, qu'ils soient préposés à la cuisine ou maîtres cuisiniers dans une grande maison.

Lors de mon séjour en Chine sous la dynastie des Song⁶, j'ai profité de mon temps libre pour interroger les anciens moines sur la nature des fonctions qu'ils avaient exercées dans le passé. Je leur sais gré de m'avoir instruit en me faisant part de leur expérience. Leur enseignement est la moelle que se transmettent depuis les temps anciens les maîtres et patriarches ayant réalisé la voie. Il faut bien sûr lire avec attention le Règlement des Monastères, mais il est aussi important d'écouter les anciens relater leur expérience sans en négliger le moindre détail.

.....
...

^x Le Zen-Nen-Shingi : ouvrage contenant les règles établies par maître zen Pai-chang Huai (Hyakujo Ekai) et relatives à la vie des moines dans un monastère zen. Les noms chinois sont transcrits selon le système Wade-Giles. Par commodité, nous avons mis entre crochets la lecture en japonais ordinairement utilisée par les maîtres zen en Occident. Les règles énoncées sont toujours en vigueur de nos jours. Pai-chang est l'auteur de cette phrase célèbre dans le zen : « Un jour sans travailler, un jour sans manger. »

⁴Plus que toute autre chose, un bouddhiste cherche à vivre la vie la plus profonde de soi. Dans Kiesanbo (croire aux trois trésors), un chapitre du Sôbôgenzo, il est écrit : question :

Pourquoi croyez-vous en ces trois trésors (Bouddha, Dharma, et Sangha) ? Réponse : parce que ces trois trésors sont le but ultime et parce qu'ils permettent aux êtres humains d'aller au-delà de la naissance et de la mort et de réaliser le renouveau des gouttières. Ainsi, les enseignements du Bouddha sont appelés le but final, en d'autres termes, la plus haute possibilité pour le chemin de la vie.

² L'attitude de recherche du chemin, une expression souvent récurrente ; attitude ou sens dans le zen ne signifie pas connaissance intellectuelle ou effort, mais une attitude intérieure, constamment présente. Une distinction est faite entre le sens naturel, objectif, et le sens bouddhique. La première est dualiste, elle distingue le voyant du vu. Le sens bouddhique d'autre part signifie, conscience pure, sagesse, prajna, ne pas penser d'une manière ordinaire.

³ L'esprit à la recherche de la voie qui cherche à réaliser le chemin le plus élevé de la vie ici et maintenant. C'est le sens élargi du mot Doshin. À l'origine, cela signifie : l'intention sérieuse de suivre la voie du Bouddha.

⁴ Kuei-shan Ling-yu Isan Reiyû (771-853) ...

⁵ Shou-chu Tôzan Shu shu (910-990) : originaire du nord-ouest de la Chine, il avait parcouru 2000 km à pied avant de réaliser l'éveil auprès du maître Yün-men qui résidait dans la province du Kuantung au sud-est de la Chine. Il est resté célèbre pour sa fameuse réponse à un moine qui l'interrogeait sur le Bouddha : « *Le Bouddha ? Trois livres de sésame !* »

⁶ Dogen se rend en Chine en 1223 à l'âge de 23 ans, où il étudie l'enseignement et la pratique dans divers temples jusqu'en 1227. Il reçut l'ordination (la transmission) à la fin de son séjour de Maître Tendô Nyojô dans le monastère de Tendô-Zan. Son séjour en Chine a été décisif pour sa vie. De là, il a apporté le Zen Soto au Japon. Lorsqu'on l'interrogea sur ses expériences à son retour, il répondit le fameux mot paradoxal : "Je reviens les mains vides", qui visait probablement l'attitude fondamentale du Zen, le renoncement à soi-même.

Kusen de Roland Yuno Rech du lundi 19 mai 2003 soir : 1

Au début de ce texte, il nous dit : « Depuis le début, dans la famille de Bouddha (dans la Sangha), il y a toujours eu six fonctions de responsables dans un temple. Tous ces responsables sont des enfants de Bouddha, c'est-à-dire des moines ordonnés, et ces responsables continuent ensemble à pratiquer l'œuvre de Bouddha. » C'est en tant que continuateur de l'œuvre de Bouddha que le tenzo, le chef cuisinier, travaille dans la cuisine. Son travail ne se limite pas à ce

que la cuisine soit prête à l'heure, mais qu'elle soit préparée avec le même état d'esprit que celui de Bouddha. Dans notre vie quotidienne, nous ferions bien de nous inspirer de Maître Kodo Sawaki qui, de temps en temps, se demandait : « Que ferait Shakyamuni Bouddha s'il était à ma place ici et maintenant ? Comment agirait-il ? ». Plus on se pose cette question, plus on peut orienter sa vie vers la voie de Bouddha et faire de chaque moment, de chaque action une occasion d'éveil.

Dōgen dit : « Parmi les responsables du monastère, le tenzo a la fonction de préparer la nourriture pour la communauté ». Dans le Zen Nen Shingi, recueil de règles pour la vie monastique, il est dit : « Pour servir la Sangha, il y a le tenzo. » Chacun d'entre nous devrait pouvoir considérer son travail comme un service, un samu, rendu à la communauté. Si nous vivons ainsi, le travail ne sera plus une corvée que nous faisons en ayant la sensation de perdre notre temps et notre énergie, mais une occasion de pratiquer. Dōgen rappelle que depuis les temps les plus anciens, ce furent des maîtres avec un grand esprit d'éveil, un cœur éveillé, qui furent nommés à cette fonction.

Dōgen ajoute : « Si vous n'avez pas l'esprit de la voie, l'esprit d'éveil, tout le travail, même si c'est un dur travail que vous faites, sera sans signification et ne sera pas bénéfique ». L'esprit d'éveil, ce n'est pas seulement l'esprit qui recherche l'éveil pour soi-même, mais c'est l'état d'esprit de quelqu'un qui fait passer l'éveil des autres avant le sien propre, qui fait le vœu altruiste d'aider tous les êtres à s'éveiller, à se libérer de leurs souffrances avant de quitter ce monde lui-même. En particulier, le tenzo, qui est responsable de la cuisine, doit assumer sa fonction avec cet esprit d'éveil et faire du travail dans la cuisine et de la nourriture préparée une occasion pour lui-même et pour les autres de s'éveiller. En effet, ce n'est pas tant la nature des plats que l'on prépare qui importe, ni leur degré de raffinement, que la manière de les préparer. Bien sûr, les plats doivent être suffisamment nourrissants et de bonne qualité, mais ceci sera le résultat d'un état d'esprit juste. C'est la raison pour laquelle, pendant une sesshin, on ne peut pas demander à quelqu'un qui a seulement des talents de cuisinier de faire la cuisine ; il faut aussi que cette personne pratique la voie avec bodaishin, l'esprit de partager cet éveil avec tous les êtres.

Chapitre 2

Le cycle d'un jour et d'une nuit

Je voudrais maintenant suivre le déroulement des activités du Tenzo pendant vingt-quatre heures.

Le cycle d'une journée et d'une nuit commence après le repas de midi. À ce moment, le tenzo va voir Tsusu et Kansu, l'intendant, qui lui remettent le riz, les céréales, les légumes et les autres ingrédients nécessaires pour les repas du lendemain. Après avoir reçu ces choses, vous devez en prendre soin comme la prunelle de vos yeux. Ainsi, le maître zen Baoning Renyong dit : « Prenez soin des matériaux du monastère comme s'ils étaient vos yeux. » Le tenzo traite tous les aliments avec respect, comme si c'était pour l'empereur ; les aliments cuits et non cuits doivent être soignés de cette façon.

Ensuite, tous les responsables se réunissent dans le bâtiment de la cuisine afin d'examiner attentivement les repas des jours suivants en ce qui concerne les arômes, les légumes à utiliser et le type de riz-gruel. Les normes monastiques zen stipulent : « En décidant des repas du matin et du midi, de la quantité de nourriture et du nombre de plats, le tenzo doit consulter les autres responsables⁷. Une fois le menu décidé, affichez-les sur les tableaux « près de la résidence de l'abbé et de la salle des moines ». Enfin, la bouillie du matin peut être préparée.

⁷ Jadis, il n'y avait pas de véritable dîner, mais seulement un repas appelé « nourriture médicinale » ou « pierre médicinale » (Yakuseki).

⁸ Les six responsables ou dirigeants et leurs fonctions sont les suivants :

Kansu : le premier moine chargé de l'administration générale des affaires monastiques,

Tsusu : assistant du Kansu dans les grands temples,

Fusu : responsable des trésors et du personnel,

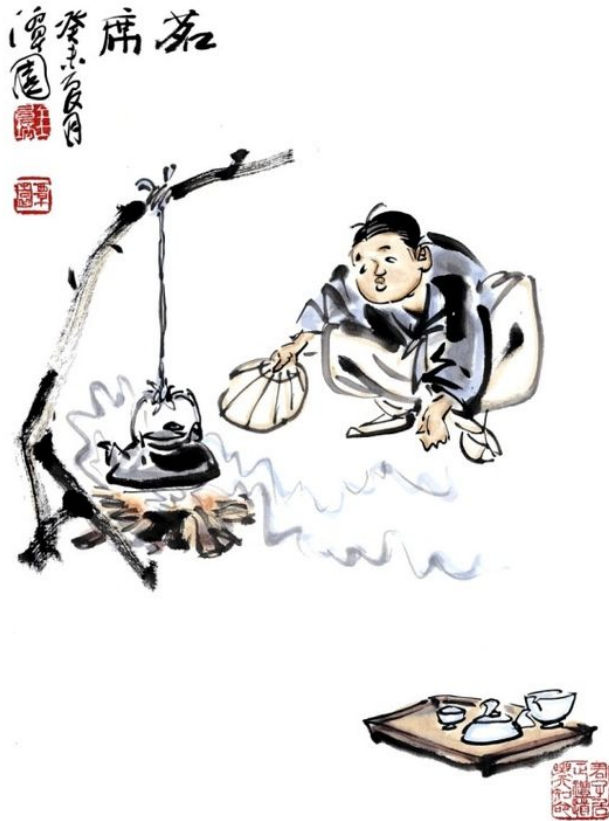
Inu : programme de la journée (règlement intérieur) et répartition du travail,

Tenzo : cuisinier ;

Shushui : ingénieur du temple, chargé des questions de construction et de terrain

;

⁹ Selon la Sangha, il s'agit d'un guen mai (Européen : bouillie de riz avec légumes servie avec du tamari et du gomasio) ou d'un okayu traditionnel japonais avec gomasio et tsukemono.



Chapitre 3

Ne laissez pas seulement laver le riz ou préparer les légumes à d'autres personnes.

Ne laissez pas seulement les autres laver le riz ou préparer les légumes, mais utilisez vos propres mains, vos propres yeux, votre propre sincérité. Ne fragmentez pas votre attention, mais voyez ce que chaque moment demande ; si vous ne vous occupez que d'une seule chose, vous serez négligents l'un envers l'autre. Ne manquez pas l'occasion d'offrir ne serait-ce qu'une seule goutte dans l'océan du mérite ou un grain au sommet de la montagne des racines de l'activité bénéfique.

L'Étalon Monastique Zen déclare : "Si les six saveurs¹⁰ ne sont pas en harmonie et qu'il manque trois vertus¹¹, alors le tenzo ne sert pas vraiment la communauté".

Faites attention au sable lorsque vous lavez le riz, faites attention au riz lorsque vous jetez le sable. Prends soin de toi et les trois vertus seront naturellement complètes et les six saveurs harmonieuses.

.....

¹⁰ Les six saveurs : amer, acide, doux, piquant, salé, fade

¹¹ Les trois vertus : « légèreté et douceur », « fraîcheur et propreté » et « exactitude ».

Chapitre 4

Un jour viendra ou tu partiras à la recherche d'un autre maître

Hsüeh-feng I-ts'un (Seppô Gison¹² était à l'époque cuisinier dans le monastère de Tsung-shan Liang-Chieh (Tôsan Ryôkai)¹³. Un jour qu'il était occupé à laver le riz, le maître lui demanda: «Est-ce que tu ôtes le sable du riz? Ou est-ce que tu enlèves le riz et laisses le sable¹⁴?» Hsüeh-feng répondit: « Je fais les deux en même temps ». « Alors, que vont manger nos moines? » Demanda Tung-shan. En réponse, Hsüeh-feng renversa le seau¹⁵. Tsung-shan lui dit: » un jour viendra ou tu partiras à la recherche d'un autre maître¹⁶ »

.....
12 Houei-fen I-ts'un (822-908), l'un des principaux maîtres du Zen. Dès l'âge de neuf ans, il voulut devenir moine, mais ses parents le retinrent jusqu'à ses douze ans. Après avoir été ordonné moine, il partit en pérégrination à travers la Chine et survécut dans de nombreux monastères en travaillant comme cuisinier. Ce n'est qu'à l'âge de cinquante ans qu'il accepta de prendre des élèves. Il s'installa dans une cabane sur le mont Hsüeh-feng, dont il prit le nom. Les élèves affluèrent et un grand monastère de 1 500 moines vit le jour. Il était connu pour le sérieux qu'il apportait à l'accomplissement de toutes les tâches. Un jour, il s'adressa à l'assemblée des moines en ces termes : « La terre immense, quand je la tiens entre mes doigts, n'a jamais que la taille d'un grain de millet. Je vous le jette à la figure et vous ne voyez rien, comme si c'était un seau de laque. Battez le tambour du travail manuel et cherchez ! cherchez !

13 Tsung-shan Liang-Chieh (Tôsan Ryôkai) (807-869) : fondateur avec son disciple Ts'ao-shan Pen-chi (Sôzan Honjaku) de l'école Sôtô du zen qui tire son nom des deux initiales de ses fondateurs. Sôtô et Rinzai sont les deux écoles du zen existantes de nos jours.

14 Cf. La Bible : l'ivraie et le bon grain, les méchants et les bons, le mal et le bien.

15 Dans le zen, il n'y a pas d'antagonisme entre le bien et le mal.

Par ce geste, il montre que la démarche du raisonnement est inopérante, mais il ne prouve pas son éveil, car en renversant le seau, il crée un nouvel antagonisme.

16 Cette anecdote étrange doit être comprise de telle sorte que le moine qui jette le riz veut donner une leçon à son maître : « Ne vous inquiétez pas pour demain ! La réponse de Tung-shan n'exprime aucun reproche, mais plutôt de la reconnaissance ; par exemple, tu es plus grand que moi et tu mérites un maître plus compétent que moi.

Chapitre 5

Pratiquer avec l'esprit

Voilà comment nos grands ancêtres pratiquaient jadis : c'est en travaillant de leurs mains qu'ils maîtrisaient la voie. Comment nous, leurs lointains descendants, pouvons-nous être aussi négligents dans notre pratique ? Un maître a dit : « C'est en retroussant ses manches que le cuisinier réalise l'esprit de la voie. » Faites bien attention de ne pas prendre une graine de riz pour un grain de sable et de la laisser échapper.

Le Règlement des Monastères nous dit : « Lors de la préparation du repas, le cuisinier doit veiller personnellement à la parfaite propreté de toutes choses. » Ne jetez pas l'eau qui a lavé le riz n'importe comment. Les anciens utilisaient un sac en toile pour filtrer l'eau avant de la jeter. Après avoir mis le gruaau dans la marmite et ajouté la juste quantité d'eau, ne relâchez pas votre surveillance, car rien ne doit venir le souiller, ni une souris par mégarde, ni le regard curieux d'un flâneur.

Le Tenzo prépare ensuite les légumes qui accompagneront le gruaau du matin et range les ustensiles et récipients qui ont été utilisés pour cuire le riz et la soupe

du repas de midi. Vérifiez leur absolue propreté et placez en haut ce qui est fait pour aller en haut et en bas ce qui est fait pour aller en bas. Chacun trouvera la paix et l'équilibre à l'endroit qui lui convient, en haut comme en bas. Triez les baguettes, les louches et autres instruments et rangez ensemble ce qui va ensemble. Soyez attentionné envers les choses, ne les jetez pas négligemment.

Le tenzo se consacre maintenant à la préparation du déjeuner du lendemain. Il examine le riz en ôtant soigneusement les insectes, les graines, les balles, les cailloux et les autres impuretés, puis il nettoie les légumes. Pendant ces opérations, son assistant psalmodie un sôtes en offrande à l'esprit gardien du fourneau. Puis il prépare les légumes destinés au plat d'accompagnement et à la soupe en les vérifiant avec soin.

Quand l'intendant vous remet les provisions, vous ne devez pas discuter de la quantité, grande ou petite, ni de la qualité, fine ou grossière. Appliquez-vous seulement à les traiter au mieux et à en tirer le meilleur parti. Rien n'est plus abominable que de se laisser aller à la colère ou à la joie en considérant la quantité ou la qualité des produits. Pratiquer avec ardeur et diligence, c'est faire en sorte que jour et nuit les choses entrent dans votre esprit et que votre esprit retourne aux choses, sans discrimination d'un esprit égal.

La préparation des produits nécessaires à la confection des mets du lendemain se fait avant minuit et après minuit. Le tenzo se consacre ensuite à la cuisson. Après le repas du matin, il lave les marmites, met le riz à cuire et fait la soupe. Quand vous versez le riz dans la marmite, restez près de l'évier et veillez vous-même à ce qu'aucun grain ne se perde et que la quantité d'eau prescrite soit respectée. Allumez le feu et faites bouillir. Un vieil adage dit : « Que la marmite soit votre propre tête et l'eau qui cuit le riz, le sang qui donne vie à votre corps. »

Une fois que le riz est cuit, vous le versez dans des récipients en bambou ou en bois que vous disposez sur une table. Il faut évidemment prévoir la cuisson des légumes et de la soupe pendant que le riz est en train de bouillir. Le tenzo doit être présent pendant la cuisson des plats et veiller à son bon déroulement.

Même s'il dispose d'assistants, de serviteurs, de main-d'œuvre pour le feu et la vaisselle ou récemment encore, dans les grands monastères, de spécialistes

chargés de la cuisson du riz et des soupes, bien que ces fonctions n'aient pas existé dans les temples anciens, le cuisinier doit savoir que tout ce personnel est sous ses ordres et qu'il est le seul responsable de toutes les activités de la cuisine.

.....

...

17 La sainteté de la cuisine, appelée Idate (japonais : 韋駄天) est un bodhisattva Mahayana considéré comme un gardien dévoué des monastères bouddhistes qui protège les enseignements du bouddhisme. Dans la tradition chinoise, il est parfois appelé « Hufa Weituo Zuntian Pusa », signifiant « protecteur du Dharma honoré Skanda Bodhisattva », parce qu'il est le chef des vingt-quatre divinités gardiennes célestes mentionnées dans le Sutra de la lumière dorée.

Chapitre 6

Visualisation de vos aliments

Quand vous cuisinez, ne considérez pas les choses ordinaires comme des choses ordinaires, avec des sentiments et des pensées ordinaires. Avec les feuilles de légumes que vous trouvez dans vos doigts, construisez une splendide demeure de Bouddha et faites que ce grain de poussière infime proclame sa loi. Autrement dit, si vous préparez un bouillon d'herbes sauvages pauvre, qu'il ne vous inspire aucun sentiment de dégoût ou de mépris, et si vous élaborerez un riche potage crémeux, que votre cœur ne bondisse pas de joie. Où il n'y a pas d'attachements, comment y aurait-il de l'hostilité ? Ainsi, quand vous avez affaire à une matière grossière, ne la traitez pas sans égards ; faites preuve envers elle d'autant de diligence et d'attention que si vous étiez en présence d'un objet précieux. Il est important que votre esprit ne change pas selon la qualité de l'objet. Si votre

esprit dépend des choses, c'est comme si vous changiez d'attitude et de langage selon la qualité de la personne que vous rencontrez. Un tel comportement n'est pas celui d'un homme ou d'une femme qui pratique la voie.

Si votre détermination est profonde et que vous tendez toutes vos énergies vers la voie, puissiez-vous atteindre la suprême pureté des anciens et dépasser vos devanciers en menant votre travail à la perfection jusqu'au moindre détail. Comment négocier la voie pour atteindre cet objectif ? Eh bien ! Si les anciens se contentaient d'un bouillon d'herbes sauvages, vous, avec trois sous, vous élaborerez un somptueux potage ? Hélas ! Que la tâche est difficile ! Les conditions d'aujourd'hui sont aussi éloignées du passé que la distance qui sépare le ciel et la terre. Comment pouvons-nous même nous comparer aux maîtres du passé ? Cependant, en nous appliquant sans ménager notre peine, il n'y a pas de raison de ne pas faire aussi bien et mieux qu'eux. Si cela ne vous semble pas évident, c'est que vous n'avez pas encore clarifié votre esprit. Vos pensées dispersées galopent comme un cheval sauvage et vos émotions bondissent d'arbre en arbre comme un singe. Cependant, quand ces pensées fougueuses et dispersées reculent et font retour sur elles-mêmes, ne serait-ce qu'un instant, notre nature originelle apparaît automatiquement et toutes choses sont égales et en harmonie. C'est de cette manière que l'on tourne les choses au lieu d'être tourné par elles. Un esprit clarifié et tranquille n'est ni borgne ni aveugle, il embrasse tous les aspects de la réalité. La feuille de légume que vous tenez dans votre main devient le corps sacré de l'ultime réalité, et ce corps que vous tenez avec respect redevient simple légume. L'exercice de ce merveilleux pouvoir de transformation est le propre de l'activité de Bouddha, dont profitent tous les êtres.

Nous devrions avoir de grands idéaux, mais en même temps être humbles et édifiants.

Le pouvoir secret ne signifie jamais rien d'extraordinaire ou d'étrange, mais il réside dans les actions ordinaires comme la vérité de la vie.

Le repas est prêt, vérifiez que tout est en ordre et assurez-vous qu'il repose en paix. Lorsque sonnent le tambour ou la cloche, joignez l'assemblée des moines à la salle de zazen. Matin et soir, vous ne devez jamais manquer de zazen et de l'enseignement du maître.

Chapitre 7

Vos mesures sont-elles correctes ou non ?

Une fois de retour dans votre chambre, fermez les yeux et comptez le nombre de moines, novices et anciens qui résident dans la salle des moines. Ajoutez ceux qui habitent dans les bâtiments annexes ou séjournent à l'infirmierie. Pensez également aux pavillons des moines âgés et des moines retirés. N'oubliez pas les nouveaux arrivants qui ne font pas encore partie de la communauté, les visiteurs de passage et quelques ermites. Certains moines peuvent être temporairement absents. Si vous avez un doute sur le chiffre exact, contactez l'intendant, le surveillant général, les responsables de la salle des moines, des résidences et des pavillons ou leurs assistants.

Une fois que vous avez fini de vérifier le nombre précis de convives, considérez combien de nourriture vous allez cuisiner. Pour chacune, prévoyez une unité de riz, mais quand vous divisez une unité par deux, vous obtenez deux portions. Ou trois, si vous divisez par trois. Ou quatre, si vous divisez par quatre. Vous pouvez aussi diviser une demi-unité par deux et obtenir deux demi-unités. Lorsque vous servirez le riz, un quart d'unité deviendra une portion. Par ailleurs, si vous servez neuf dixièmes d'une unité, voyez combien il vous reste et si vous gardez en réserve neuf dixièmes, calculez combien vous pourrez servir de dixièmes.

Quand un moine mange un grain de riz de Luling, il voit Kuei-shan (Isan Reiyû).
Quand le tenzo sert un grain de riz de Luling, il voit le buffle.

Êtes-vous sûr de vos quantités et du nombre de repas à servir ? N'avez-vous pas fait d'erreur de calcul ? Revérifiez encore, point par point. Une fois que tout est clair dans votre esprit et que vous distinguez parfaitement les tenants et les

aboutissants, donnez les instructions appropriées et, au moment opportun, guidez les autres sur la voie en vous adaptant aux facultés de chacun.

Cette pratique, effort après effort, jour après jour, ne doit jamais se relâcher.

Lorsqu'un donateur visite le monastère et fait une offrande en nourriture, vous devez en délibérer avec les administrateurs. Cette règle a toujours été observée dans les monastères zen depuis les temps anciens. Il en va de même pour la distribution de tous les dons destinés à la communauté. Si vous ne voulez pas que le désordre règne chez vous, n'empiétez pas sur les droits des autres.

Maintenant que le repas est prêt à être servi et que les plats attendent sur les plateaux, le tenzo revêt son kesa et déplie son zagu. Il allume une baguette d'encens en offrande et se prosterne neuf fois en direction de la salle de moines. Il fait ensuite porter les plateaux à la salle des moines où le repas est servi.

Voilà comment se déroule la vie d'un cuisinier dans un temple zen, qui consacre toute son attention à la préparation des repas, sans gaspiller son temps à des choses inutiles. Si vos activités sont authentiques et que vous agissez pour le bien d'autrui, toutes vos actions viendront nourrir votre corps de l'ultime réalité. En retour, notre grande assemblée épousera un bien-être apaisant et prendra plaisir à pratiquer.

Cela fait des siècles que les enseignements du Bouddha ont été transmis au Japon, et pourtant personne ne s'est encore intéressé à la méthode de préparation des repas des moines. Les anciens n'ont laissé aucune consigne à ce sujet et nos sages prédécesseurs n'ont pas inclus ce chapitre dans leur enseignement. Il va sans dire que personne n'a jamais fait mention des neuf prosternations avant de servir le repas. Et pourtant, personne n'y a songé en rêve. Dans notre pays, il semble que les gens n'accordent pas plus d'importance à la nourriture et à sa préparation que les animaux à fourrure et à fumé. C'est tout à fait déplorable ! Pourquoi en est-il ainsi ?

18 Le riz de Luling est réputé pour être le meilleur.

19 Kuei-shan : voir « propos de cuisinier ».

20 Littéralement : « buffle d'eau ». Dans les textes zen, le buffle d'eau symbolise la nature de Bouddha inhérente à chaque homme. Il est difficile à capturer et encore plus à domestiquer.

21 Kesa : Duitse boek als 19

23 Zagu :

Chapitre 8

Il n'y avait rien d'autre à dire

Lorsque j'étais en Chine, lors de mon séjour au monastère du mont T'ien T'ung, j'ai rencontré un moine nommé Yung. Originaire de cette région, il était chargé de la cuisine dans ce monastère. Un jour, après le déjeuner, alors que je me dirigeais vers le Pavillon de Repos en suivant la galerie Est, je l'aperçus en train de faire sécher des champignons devant la salle du Bouddha. Il tenait une perche de bambou dans les mains et ne portait pas de chapeau. Le soleil torride brûlait le sol. Il allait et venait, ruisselant de sueur, tournant et retournant les champignons avec toute son énergie. C'était un travail ingrat et harassant. Son dos était tendu comme un arc et ses sourcils blancs ressemblaient à une aigrette. Je m'approchai et lui demandai :

Quel âge avez-vous ?

Soixante-huit ans.

Pourquoi ne demandez-vous pas à un serviteur de faire cette besogne ?

Ce que fait un autre n'est pas fait par moi.

Je vois que vous appliquez la règle des anciens, mais pourquoi accomplir cette tâche pénible sous le soleil brûlant ?

Pour remettre à plus tard ? À quand ?

Je ne savais pas quoi dire de plus. Je continuai mon chemin le long de la galerie en songeant à ce que venait de me dire le cuisinier. Ses paroles m'avaient profondément touché, au vif de mon âme. Je pressentis la grande portée de cette fonction.

Chapitre 9

Mai 1223

Nous sommes arrivés en Chine à la mi-avril 1223, mais je suis restée quelque temps à bord du bateau dans le port de Ch'ing Yüan. Un jour, début mai, alors que je conversais avec le capitaine, un moine se présenta. Il avait une soixantaine d'années. Il venait acheter des champignons directement aux marchands japonais qui se trouvaient à bord. Je l'invitai à prendre le thé et lui demandai d'où il venait. Il me dit qu'il était cuisinier au monastère du mont Ayüwang.

Je suis originaire de la province du Szechwan, mais j'ai quitté mon village il y a quarante ans et j'ai maintenant soixante ans. Pendant toutes ces années, j'ai voyagé d'un monastère à l'autre, sans me fixer nulle part, jusqu'à l'an dernier, où j'ai rencontré Ku-yün Tao-Chüan (Koun Dôken), le supérieur du temple Ku-yün du mont Ayüwang. Je suis venu lui rendre visite et je suis resté auprès de lui, réalisant que jusqu'alors j'avais gaspillé mon temps. À la fin de la retraite d'été, j'ai été chargé de la fonction de cuisinier. Demain, on célèbre le cinquième jour du cinquième mois lunaire et je me suis dit que je n'avais rien de bon à offrir pour le repas. J'ai bien pensé faire une soupe aux nouilles, mais je n'avais pas de champignons. C'est pourquoi je suis allé acheter des champignons ici. Comme ça, je pourrai faire une offrande à tous les moines des dix directions !

Quand avez-vous quitté le monastère ?

Ce midi, après le repas.

À quelle distance d'ici se trouve le monastère Ayüwang ?

Quinze ou vingt kilomètres.

Quand devrez-vous repartir ?

Dès que j'aurai acheté les champignons.

Notre rencontre d'aujourd'hui dans le bateau est due à des circonstances fortuites qui nous ont permis de nous entretenir un moment, n'est-ce pas là un hasard de bon augure ? Je vous en prie, permettez-moi de vous inviter à passer la nuit à bord.

Je dois rentrer au monastère pour préparer le repas de demain. Si je ne surveille pas moi-même la cuisine, le repas ne sera pas bon.

Dans ce grand monastère, il y a sûrement quelqu'un capable de faire la cuisine ! Ils peuvent tout de même se passer d'un cuisinier sans en subir de désagréments.

Cette fonction a été confiée à l'ancien homme que je suis. Disons que c'est la pratique de ce vieil homme. Comment pourrais-je la déléguer à quelqu'un d'autre ? D'autre part, je n'ai pas demandé l'autorisation de passer la nuit en dehors du monastère.

Votre âge mérite considération. Pourquoi ne vous consacrez-vous pas uniquement à la pratique de zazen ou à l'étude des propos des anciens maîtres, au lieu de vous donner tant de mal à cuisiner et à effectuer des travaux manuels ? Quel profit en tirez-vous ?

Le cuisinier éclata de rire et me dit :

« Mon bon ami qui venez de l'étranger, vous n'avez pas encore compris ce que signifie la pratique de la voie et vous ne savez pas encore ce que veulent dire les mots et les lettres ! »

Sa réponse inattendue me remplit de confusion et de honte. Je lui demandai :

Que voulez-vous dire par « les mots et les lettres » et qu'entendiez-vous par « pratique de la voie » ?

Si vous ne trébuchez pas sur ces questions essentielles, vous deviendrez certainement un homme de la voie.

À ce moment-là, j'étais incapable de comprendre ce qu'il voulait dire, alors il ajouta :

Si vous ne comprenez pas, venez un jour me voir au mont Ayüwang, nous examinerons de plus près la nature des mots et des lettres. Il se fait tard, le soleil va se coucher, je dois rentrer.

Il se leva et partit en grande hâte vers le monastère.

Chapitre 10

J'ai demandé encore une fois : "Qu'est-ce que la pratique ? »

« Au septième mois de la même année (août ou septembre), alors que je séjournais au monastère de Mon Tien-t'ung, je reçus un jour la visite du cuisinier de Ayüwang.

Il me dit :

« Je vais quitter ma fonction à la fin de la retraite d'été et j'ai l'intention de retourner dans mon pays. Quand j'ai appris que vous étiez ici, j'ai pensé venir vous saluer.

J'étais enchanté de le revoir et je l'accueillis avec joie. Nous avons parlé de choses et d'autres, puis j'ai engagé la conversation sur le sujet que nous avions entamée à bord du bateau au sujet des mots et des lettres de la pratique. Il me dit :

Une personne qui étudie les mots et les lettres doit savoir ce qu'est un mot ou une lettre et celui qui se consacre à la pratique du droit doit comprendre ce que pratiquer veut dire.

Qu'entendez-vous par « les mots et les lettres » ?

Un, deux, trois, quatre, cinq.

Qu'est-ce que la pratique de la voie ?

Il n'y a pas de trésor caché dans l'univers.

Nous avons ensuite abordé d'autres sujets qu'il n'est pas utile de mentionner ici.

Si j'ai acquis quelques connaissances sur les mots et les lettres et compris ce qu'est la pratique de la voie, c'est bien à la grande bienveillance de ce cuisinier que je le dois.

Quand je rapportai cette conversation point par point à mon regretté maître Myôzen, il versa des larmes de gratitude.

Plus tard, au hasard de mes lectures, j'ai rencontré cette strophe de Hsüeh-To Ch'ung-Hsein (Setchô Jûken) qu'il avait écrite à l'intention d'un moine :

Un mot, ou bien une lettre, un kanji, trois, cinq ou sept. *15

Ayant soigneusement observé toutes choses,
aucune n'a de substance.

A minuit, la lune claire plonge dans l'océan sombre
à la recherche de la perle du dragon noir,
mais vous trouverez qu'elles sont innombrables

Ce que nous recherchons de plus précieux dans la vie, c'est-à-dire la réalisation, la nature de *Bouddha* exprimée par la perle du dragon noir, peut se réaliser à travers notre rencontre quotidienne avec tous les aspects de la vie, tous les phénomènes, tous les êtres. Tout ce que nous rencontrons est l'occasion de

réaliser la voie. Aussi nombreux soient-ils, un, trois, cinq, sept ou dix mille, aucun n'a de substance. Tous sont seulement rencontre,

L'essence même de notre vie est faite de cette rencontre. réaliser la voie. Aussi nombreux soient-ils, un, trois, cinq, sept ou dix mille, aucun n'a de substance. Tous sont seulement rencontre,

L'essence même de notre vie est faite de cette rencontre.

Chapitre 11

Ne pas faire de distinction entre les fautes ou les vertus

En lisant ce poème, la conversation que j'avais eue l'année précédente me revint à l'esprit. Ce qu'exprimait Hsüeh-Tou correspondait exactement à ce que le cuisinier m'avait dit. Cette strophe venait confirmer mon sentiment que le cuisinier d'Ayüwang était véritablement un homme de la voie.

C'est ainsi que j'ai compris le sens de « un, deux, trois, quatre, cinq », et maintenant, je sais aussi celui de six, sept, huit, neuf, dix. Vous, mes frères des générations à venir, appliquez-vous à voir ici ce qui est là-bas et de là-bas ce qui est ici, et vous goûterez au-delà des mots la saveur unique du zen. En revanche, si vous ne faites pas cet effort, vous serez les victimes du poison de la dualité et goûterez au zen aux cinq saveurs qui vous empêchera de préparer avec cœur et talent la nourriture de la communauté.

En vérité, la fonction de cuisinier concrétise la transmission des anciens. Elle est à la fois l'œil et l'oreille, le mot et le sens. Comment ne serait-elle pas le centre de la cible, le cœur de la pratique ? Si vous êtes digne de votre nom de chef

cuisinier, votre esprit et votre art sont identiques. Dans le Règlement des Monastères, il est dit : « Apportez tous vos soins à la préparation des deux repas quotidiens en veillant autant à la qualité qu'à la quantité. Le vénéré Shakyamuni nous a fait bon don de vingt ans de sa vie, à nous, ses lointains descendants, pour nous protéger. Grâce au mérite de ce bienfait, nous jouissons de l'aide de son inépuisable lumière. Sachez donc servir au mieux la communauté sans jamais craindre la pauvreté. Si votre esprit ne connaît pas de limites, votre part de bonheur est inépuisable. C'est dans ce même esprit que le supérieur d'un monastère doit servir la communauté.

L'essentiel dans l'art de la cuisine est d'avoir une attitude d'esprit profondément sincère et respectueuse envers les produits, et de les traiter sans porter de jugement sur leur apparence, qu'elle soit fruste ou raffinée. Souvenez-vous de la vieille femme qui obtint des mérites infinis pour avoir, d'un cœur pur, offert au Bouddha l'eau qui avait lavé son riz ? Pensez également au roi Ashoka qui, à l'instant de mourir, offrit une demi-mangue à un monastère. En plantant cette ultime racine du bien, il reçut la prédiction qu'il en récolterait les fruits dans sa prochaine existence. Le lien que nous créons avec le Bouddha n'est pas fonction de la grandeur de l'offrande, mais de l'authenticité de notre cœur. Notre pratique veut que l'on soit vrai dans tous les actes de la vie.

Un plat préparé avec de riches ingrédients n'est pas nécessairement supérieur, et un bouillon d'humbles légumes n'est pas nécessairement inférieur. Lorsque vous cueillez ou préparez des légumes sauvages, faites-le sincèrement, de tout votre cœur, et traitez-les avec autant d'égards que les produits les plus rares. Le vaste océan, qui pourtant reçoit d'innombrables rivières, a une saveur unique. Le vaste océan de la nature originelle ne propose pas de mets délicat et le goût fruste d'un bouillon d'herbes sauvages. De même, quand vous faites croître le germe de la voie et que vous nourrissez l'embryon sacré, les mets raffinés ou vulgaires sont d'une seule saveur. Il y a un vieil adage qui dit : « La bouche d'un moine est comme un four. » Rappelez-vous qu'une herbe sauvage peut nourrir le saint embryon et donner naissance au germe de la voie. Ne la rejetez pas avec mépris et ne la traitez pas à la légère. Un instructeur et un guide des dieux et des hommes doivent savoir tirer parti d'un légume ordinaire.

D'autre part, ne jugez ni les qualités ni les défauts des membres de la communauté, et ne tenez pas compte de leur ancienneté ou de leur âge. Puisque vous ignorez votre propre avenir, comment pourriez-vous présager de celui des autres ? Si vous mesurez les manques des autres en prenant pour norme vos propres manques, comment ne commettriez-vous pas d'erreurs ? Les hommes, différents en âge et en facultés, mais dans la voie, sont égaux. En outre, il se peut que celui qui a mal agi hier agisse bien aujourd'hui. Qui est un saint ? Qui est un homme ordinaire ? Personne ne le sait. Il est dit dans le Règlement des Monastères : « Un moine n'est ni saint ni homme ordinaire, il embrasse les dix directions. » Si vous êtes fermement résolu à ne pas demeurer dans la dualité du bien et du mal, vous entrerez directement sur la voie de l'incomparable sagesse de l'éveil. Mais si vous trébuchez sur l'un ou sur l'autre, vous ne verrez pas la voie, même si elle est devant vous. C'est en s'appliquant à ne pas discriminer que l'on atteint les os et la moelle des anciens maîtres. Vous, mes frères qui remplirez dans le futur la fonction de cuisinier, réaliserez aussi l'éveil en faisant le même effort. Étant donné que notre grand ancêtre Paichan Huai vous a laissé une ligne de repères pour vous guider sur la voie, comment pourriez-vous ne pas en tenir compte ?

23 Une des dix épithètes pour qualifier le Bouddha.

Pathétique

À mon retour au Japon, j'ai accroché mon bâton de pèlerin pendant deux ou trois ans au Kennin-ji. Il y avait effectivement un cuisinier en fonction dans ce monastère, mais le titulaire de cette charge n'avait rien à voir avec un cuisinier digne de ce nom. Il ignorait même que faire la cuisine était une activité de Bouddha ! Ne sachant pas discerner la voie, comment eût-il pu s'adonner à la pratique ? Il est regrettable qu'il n'ait jamais eu l'opportunité de voir un vrai cuisinier à l'œuvre ! C'est tout à fait déplorable de gaspiller ainsi son temps et de réduire en miettes sa pratique en la bâclant inconsidérément.

J'ai observé ce moine dans l'exercice de sa fonction. Il ne participait pas personnellement à la préparation des deux repas quotidiens et, pour toutes choses, s'en remettait à un domestique stupide, écervelé et indifférent. Il donnait des ordres, que l'affaire fût d'importance ou pas, mais jamais il ne vérifiait l'exécution du travail, comme s'il eût été aussi honteux ou inconvenant de le faire que de regarder la femme du voisin. Il passait son temps dans sa chambre à dormir, à bavarder avec des amis, à lire ou à chanter des stras. Les jours et les mois passaient sans qu'il ne touche jamais une casserole. Il va sans dire qu'il n'entrait pas dans ses préoccupations d'assurer les provisions nécessaires et encore moins de prévoir un menu. Comment eût-il pu savoir que ces activités en soi sont la pratique de la voie ? Il ne lui était évidemment jamais venu à l'esprit, même en rêve, de se prosterner neuf fois avant de faire porter les plats au réfectoire. Étant lui-même ignorant de ces choses, comment aurait-il pu former de jeunes élèves ? Cette situation déplorable m'attristait profondément. Voilà comment se comporte un homme qui n'a pas l'esprit de la voie parce qu'il n'a pas eu la chance de rencontrer un vrai maître : il entre dans une montagne de

pierres précieuses et revient chez lui les mains vides ; il pénètre dans un océan de gemmes et repart sans parure.

Si vous n'avez pas encore l'esprit d'éveil, il est important que vous appreniez en pratiquant avec un maître qui a réalisé sa vraie nature originelle. Cependant, si vous n'avez pas encore rencontré cette personne, mais que vous êtes profondément déterminé à produire l'esprit d'éveil et que vous y mettez tout votre cœur, vous parviendrez aussi à réaliser la voie. Bien sûr, si aucune de ces conditions n'est remplie, n'espérez aucun bénéfice.

Dans tous les monastères où j'ai séjourné dans la grande Chine des Song, j'ai observé que les administrateurs et leurs adjoints étaient nommés à leur fonction pour une durée d'un an. Néanmoins, à tout moment et en toute circonstance, leur comportement manifestait les trois lignes de conduite que l'on exige d'un supérieur de monastère : d'une part, ils travaillaient pour le bien d'autrui, obtenant ainsi un double profit, pour eux-mêmes et pour les autres ; d'autre part, ils rehaussaient le prestige du monastère par la noblesse de leur esprit, à l'instar des anciens ; enfin, ils rivalisaient avec les grands maîtres du passé en suivant leurs traces et leur exemple. À ce propos, je voudrais que vous compreniez bien que celui qui ne tient pas compte des autres est un sot, et que celui qui considère les autres comme lui-même est un sage. Jadis, un maître a écrit cette stance :

Vous avez achevé les deux tiers de votre vie
Sans jamais avoir fait reluire la moindre parcelle de votre âme.
Insatiable, vous dévorez votre vie à courir après des futilités.
Que puis-je pour vous, si vous ne daignez même pas tourner la tête
Quand je vous appelle ?

Chapitre 13

Vrais Enseignants

Vous devez savoir que vous serez emporté par vos émotions si vous êtes comme ce fils prodigue stupide qui porte en lui le trésor que lui a légué son père et qui le rate au rébus comme s'il s'agissait d'un tas d'ordures ! Il ne faut pas que cela soit le cas pour vous. Tous les hommes de la voie qui dans le passé ont exercé la fonction de cuisinier ont montré que leurs activités et leurs valeurs spirituelles étaient en parfait accord.

Kuei-shan Ling-yu (Isan Reiyû) a atteint l'éveil à l'époque où il était cuisinier. C'est également le cuisinier Tung-shan Shou-chu (Tôzan Shusho) qui, tout en pesant du sésame, répondit à un moine qui l'interrogeait sur le Bouddha : « Le Bouddha ? Trois livres de sésame ! »

N'existe-t-il rien de plus précieux que la réalisation de la voie ? Y a-t-il un moment plus grand que celui de l'éveil ? Pour celui qui aspire ardemment à la réalisation de la voie et qui s'adonne à la pratique, une poignée de sable offerte devient un trésor, une image de Bouddha qu'il est en train de sculpter, un objet de vénération. L'histoire a laissé de nombreuses expériences dans ce genre. Certes, ces actions sont méritoires, mais combien plus bénéfiques encore sont les activités d'un cuisinier qui ont été celles de nos grands prédécesseurs ! Si vous menez votre tâche exactement dans le pur esprit qu'ils nous ont transmis, comment pourriez-vous ne pas égaler leur perfection dans la voie ?

La fonction de chef ou de responsable, quel que soit le domaine d'activité, y compris celle de cuisinier, requiert trois qualités : joie de vivre, bienveillance et grandeur d'esprit.

La joie de vivre signifie que vous êtes heureux d'accomplir votre tâche. Songez que si vous étiez né dans le Royaume des Dieux, vous seriez accaparé par tant de

divertissements et de plaisirs que vous n'auriez ni le temps ni l'occasion de susciter en vous l'esprit d'éveil et encore moins de pratiquer. Vous n'auriez même pas l'opportunité de préparer la nourriture que vous offrez aux Trois Trésors *24. alors qu'ils sont le bien le plus précieux de l'univers ! Les Trois Trésors sont insurpassables en excellence, ni le roi des dieux ni le souverain du monde ne leur sont comparables. Le règlement des monastères dit au sujet des moines : « Respectés et honorés, ils vivent paisiblement à l'écart des affaires du monde ; n'étant pas souillés par la création d'objets de pensée, ils sont l'excellence de l'humanité. »

Non seulement vous avez la chance d'appartenir à l'espèce humaine, mais vous avez aussi l'honneur et le privilège de nourrir les Trois Trésors pour le bien de tous les êtres. N'est-ce pas là un magnifique karma ? Comment ne pas être au comble de la joie ? Imaginez que vous soyez né dans un autre monde, tel que celui des enfers, des esprits avides, des bêtes, des démons, ou dans toute autre situation difficile qui ne vous permettrait pas de voir et d'entendre la voie. Imaginez que même en endossant l'habit miraculeux du moine, vous ne soyez pas en mesure de préparer correctement les repas des Trois Trésors, car votre esprit et votre corps, réceptacles de souffrances, sont entrés en raison du douloureux sort dont vous êtes affligé. Puisque cette vie vous permet de faire la cuisine, soyez heureux de vivre cette vie, réjouissez-vous d'être ce que vous êtes. Votre excellent karma est source de mérites inaltérables pour des myriades d'éons*. Puissiez-vous, par votre travail et votre application quotidienne, venir en aide à tous les êtres de l'univers et utiliser votre corps, qui est le fruit de myriades de vies, pour créer de bons liens karmiques. Si vous considérez toutes choses dans cet esprit, votre cœur sera comblé de joie. Seriez-vous même le souverain du monde, et que vous ne prépariez pas les repas offerts aux Trois Trésors, vous n'en tireriez aucun profit et tous vos efforts ne seraient que poussière d'eau et de feu de paille.

La bienveillance est le sentiment qu'éprouve un père ou une mère pour un enfant. Quand on pense aux Trois Trésors, on éprouve ce même sentiment. Que les parents soient pauvres et même dans la misère, leur tendresse est aussi grande et leurs soins sont aussi attentifs. Comment expliquer ce sentiment ? Celui qui n'a pas d'enfant ne peut le comprendre ; il faut être parent soi-même

pour le ressentir. Un père ne considère pas son fils en termes de perte ou de profit. Il pense avant tout à bien l'élever. Au mépris de son confort personnel, il le protège du froid et l'abrite du soleil. La tendresse parentale est le comble de la bienveillance. Celui qui atteint l'esprit d'éveil connaît ce sentiment et seul celui qui le pratique peut le ressentir. Ainsi, lorsque vous tenez l'eau ou le grain dans vos mains, ne les voyez-vous pas avec le regard aimant et tendre d'une mère qui prend soin de son enfant ? Le grand Bouddha Shakyamuni nous aurait-il fait don de vingt ans de sa vie pour nous protéger en cet âge de déclin, s'il ne s'était penché sur nous avec la tendre attention d'un parent qui ne cherche ni à obtenir des résultats ni à faire fortune ?

La grandeur d'esprit, c'est grand comme une montagne, vaste comme l'océan. C'est un esprit sans idées reçues, sans partisans. Il ne se réjouit pas lorsqu'il n'a qu'une once à porter et ne s'afflige pas de soulever trente livres. Même s'il entend l'appel du printemps, il ne saute pas de joie dans la rosée et s'il contemple les couleurs de l'automne, il ne verse pas de pleurs mélancoliques. Un paysage inclut les vicissitudes des quatre saisons, comme le poids inclut l'once de la livre. Un grand esprit englobe la totalité des composants. C'est ainsi qu'il faut inscrire, comprendre et approfondir le mot grand. Si le cuisinier du monastère du mont Chia (Kassan Zen)*26 18 n'avait pas compris le mot grand, il n'aurait pas éclaté de rire en entendant le prêche de Tai-yüan (Taigen Fu)*27 19 et ce dernier n'aurait pas réalisé l'éveil. n'avait pas été compris par le cuisinier du monastère du mont Chia (Kassan Zen),*26 18 n'avait pas compris le mot grand, il n'aurait pas éclaté de rire en entendant le prêche de Tai-yüan(Taigen Fu)*27 19 et ce dernier n'aurait pas réalisé l'éveil. Si le mot « grand » n'avait pas été inscrit dans l'esprit du maître Kuei-shan (Isan Reiyû),*28 20, il n'aurait pas soufflé trois fois sur une brindille de bois mort qu'il avait ramassée. Si le maître Tung-shan avait ignoré le mot grand, il n'aurait pas répondu : « Trois livres de sésame ! » Au moine qui l'interrogeait sur le Bouddha. Il est essentiel que vous sachiez que nos grands maîtres du passé ont approfondi le mot « grand » dans toutes sortes de circonstances. Chacun l'a proclamé d'une grande voix, a exposé le grand principe, accompli une grande affaire et formé de grands hommes... Ils ont parfait les êtres en les menant à l'éveil. Que vous soyez supérieur d'un monastère, en charge

d'une fonction ou simple moine, n'oubliez pas de toujours agir dans la joie, avec bienveillance et grandeur d'esprit.

J'ai écrit ce texte pour le léguer aux sages des générations futures qui étudieront la voie.

Rédigé au printemps de l'année 1237, par le moine Dôgen qui transmet la loi dans la fonction de supérieur du monastère Kannondôri Kôshôhôrîn-ji.

