

ZHUANGZI 3 *yang sheng zhu* 養生主.

Notre vie a des limites mais connaître (*zhi* 知) n'en a pas. Avec des moyens limités poursuivre ce qui est sans limites est une chose très dangereuse. Les choses étant ainsi, qui s'applique à connaître se met simplement en grand péril.

Faire bien sans courir après la renommée; faire mal sans encourir de châtement; faire sa règle (*jing* 經) de suivre la ligne médiane (*du* 督). Ainsi se protège-t-on soi-même, vit-on pleinement sa vie (*quan sheng* 全生), entretient-on ses parents (*yang qin* 養親) et l'on atteint au terme de son âge.

Boucher à la cuisine au service du Prince Wen Hui, Ding dépeçait un boeuf; frappant de la main, pressant de l'épaule, maintenant du pied, poussant du genou, et l'on n'entendait que *huo ! xiang !* le bruissement du couteau découpant les chairs en cadence; les accords mêmes de la danse de Sanglin, les harmonies des mesures du Jingshou.

- Oh ! Ha ! S'exclame le Prince. Excellent ! Quel art !

Ding le boucher, posant son coutelas, répondit : Ce qui convient bien à votre serviteur c'est la la voie (*dao* 道), très supérieure à tous les arts. Quand je commençai à découper les boeufs,

Je voyais le boeuf, et rien d'autre. Après Trois années, je ne voyais plus le boeuf comme un bloc. Maintenant, mon approche est spirituelle (*shen* 神). Et je ne vois plus avec les yeux; la perception sensible et la connaissance mentale (*guan zhi* 官知) le cèdent (*zhi* 止) à l'impulsion de l'esprit. Partant de l'organisation naturelle (*tian li* 天理), j'attaque par les grandes fissures, et je me glisse à travers les grands creux, j'épouse la réalité comme elle se présente; œuvrant ainsi, jamais je ne tombe sur un tendon, a fortiori un grand os.

Un bon boucher change de couteau tous les ans parce qu'il taille. Les autres bouchers, parce qu'ils brisent, en changent chaque mois. Moi j'ai ce couteau depuis dix-neuf ans; j'ai dépecé des milliers de bœufs, et son tranchant est neuf, comme au sortir de l'affiloir.

Chaque articulation a un espace vide (*jian* 間), le tranchant du couteau est sans épaisseur (*wu hou* 無厚).

Si l'on insère ce qui n'a pas d'épaisseur là où il y a un vide, le tranchant a toute la place pour se mouvoir à l'aise (*you* 游). C'est ainsi qu'après dix-neuf ans, le tranchant de mon couteau est neuf comme au sortir de l'affiloir.

Seulement, chaque fois que j'arrive sur un noeud, je considère la difficulté. Plein de retenue, je me tiens sur mes gardes, j'y fixe mon regard, j'y vais comme au ralenti, je meus le couteau avec la plus grande délicatesse, et, d'un coup, ça se désarticule, comme une motte soulevée retombe à terre. Je lève mon couteau, je me redresse, je porte mon regard dans les Quatre directions, je me mets au repos, satisfait. Je nettoie le couteau, je le replace en sa gaine.

- Excellent ! s'exclame le Prince Wen Hui. J'apprends du boucher de cuisine Ding comment entretenir la vie (*yang sheng* 養生).

Gongwen Xuan, à la vue du grand conseiller de Droite, éprouva un choc :

- Qu'est-ce que c'est ? Un estropié ? Qui a fait cela ? Le Ciel ou bien des gens ?

- Le Ciel, et non les hommes, lui fut-il répondu. Le Ciel, qui m'a fait naître avec un seul pied, m'a aussi donné avec l'apparence humaine. C'est ainsi que je sais que cela vient du Ciel, non des hommes.

Le faisan sauvage fait dix pas pour une becquée et cent pas pour une lampée; il ne demande pas à être nourri dans une cage où même royalement traité ses Esprits ne pourraient trouver cela bien.

Quand Laodan mourut, Qin Shi alla présenter ses condoléances; il poussa trois lamentations, puis sortit. Les disciples lui dirent :

- N'étiez-vous pas un ami du Maître ?

- Si fait, répondit-il.

- Et c'est ainsi que vous le pleurez ?

- Eh bien, dit-il, c'est que je l'ai tout d'abord considéré comme un homme, ce qui n'est plus le cas à présent. Quand je suis entré pour présenter mes condoléances, il y avait des vieillards qui le pleuraient comme un fils, des adolescents qui le pleuraient comme une mère; tous ceux ici rassemblés exprimaient ce qu'on ne leur avait pas demandé d'exprimer, pleuraient sans qu'on leur ait demandé de pleurer; ils ajoutaient à ce qu'ils éprouvaient, au lieu d'en rester à des sentiments naturels. Dans l'Antiquité, on les aurait dits coupables pour s'être soustraits au Ciel.

Il y a un moment pour arriver; votre maître arriva en son temps. Il y a un moment pour s'en aller; votre maître s'y soumit volontiers. Content de son sort, soumis à sa destinée, comment affliction ou joie auraient-ils pu le pénétrer ? Dans l'Antiquité, on l'aurait dit : Libre de toute attache, comme un Très-haut.

Les doigts n'ont de prise que sur le combustible. Le feu s'y propage et on ne sait quand il s'éteindra.

Traduction de Anne Cheng (Pensée chinoise p.118)

Le cuisinier Ding découpe du boeuf pour le prince Wenhui. Il frappe de la main, pousse de l'épaule, tape du pied, ploie du genou, on entend les os de l'animal craquer de toutes parts, et la lame pénétrer dans les chairs, le tout en cadence, tantôt sur la danse de la Forêt des Mûriers, tantôt sur le rythme du Jingshou.

Le prince Wenhui s'exclame : « Bravo! Et dire qu'on peut atteindre une technique aussi parfaite ! »

Le cuisinier Ding pose son couteau et répond : « Ce que votre serviteur recherche le plus, c'est le Dao, ayant laissé derrière lui la simple technique.

Au début, quand j'ai commencé à découper des boeufs, je ne voyais que boeufs entiers autour de moi. Au bout de trois ans, je ne voyais plus le boeuf dans son entier. A présent, je ne le perçois plus avec les yeux mais l'appréhende par l'esprit (*shen* 神). Là où s'arrête la connaissance sensorielle, c'est le désir de l'esprit qui a libre cours.

S'en remettant aux lignes conductrices naturelles (*li* 理), mon couteau tranche le long des grands interstices, se laisse guider par les principales cavités, suit un chemin nécessaire; jamais il ne touche aux ligaments ni aux tendons, encore moins aux os. Un bon cuisinier change de couteau une fois par an, car il coupe; un cuisinier moyen en change une fois par mois, car il hache. Le couteau de votre serviteur, lui, a dix neuf ans d'usage, il a découpé des milliers de boeufs mais la lame en est comme neuve, à peine sortie de la meule. Voyez cette articulation : elle a un interstice, or la lame du couteau n'a pas d'épaisseur. Si vous taillez dans un interstice avec quelque chose qui n'a pas d'épaisseur, vous pourrez y promener votre lame tout à votre aise, et avec une marge encore ! Voilà pourquoi, au bout de dix neuf ans, mon couteau est comme neuf, à peine sorti de la meule.

Cela dit, chaque fois que j'en arrive à une articulation complexe, je vois d'abord où est la difficulté et me prépare avec soin. Mon regard se fixe, mes gestes ralentissent : on voit à peine le mouvement de la lame et, d'un seul coup, le noeud est tranché, il tombe comme une motte de terre. Et moi, je reste le couteau à la main, je regarde tout autour de moi, heureux, puis je le nettoie et je le range. »

Et le prince Wenhui de conclure : « Excellent ! Après avoir écouté les paroles du cuisinier Ding, je sais comment nourrir le principe vital! »