« Le cuisinier Ding découpe un bœuf 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

5 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 ser-

10 viteur cherche le plus, c'est le Dao, ayant laissé derrière lui la simple technique. Au début, quand j'ai commencé à découper des bœufs, je ne voyais que des bœufs entiers autour de moi. Au bout de trois ans, je ne voyais plus le bœuf dans son

15 entier. À présent, je ne le perçois plus avec les yeux mais l'appréhende par l'esprit. 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), 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

20 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 bœufs 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

25 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 ralentis-

sent : on voit à peine le mouvement de la lame et, d'un seul coup, le nœud 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 le range. »

Zhuangzi, (IV^e siècle avant J.-C.)