

« Ici, ça zazen, ça doan*, ça bouge, ça tenzo**, ça tronçonne, ça s'ennuie, ça rigole, ça grimace, ça s'harmonise aussi, ça s'énergise, ça discute, ça dort, ça rêve, ça vit, ça sourit, ça se réveille – c'est beau la pratique de la Voie à La Demeure... » Jokei Ni

*doan : personne qui s'occupe des chants de la cérémonie du matin **tenzo : responsable de la cuisine



DAISHIN SEPTEMBRE 2005

Dans ce numéro:

Zendos de Paris et Grenoble : visite de Joshin Sensei
Histoires de maîtres, histoires de disciples Joshin Sensei
O Bon, la célébration des morts Zen friends
Chiens et chats et nouilles de blé Zen friends
S'approprier Lionel
La cuisine dans un Temple Zen, suite Anne Claire

Programme octobre dans les Zendos :

Joshin Sensei sera à Paris, Zendo de la Montagne Bleue, le samedi 9 octobre pour une journée de zazen et enseignements. Renseignements et inscriptions :

Fabrice (rép. Ecole de musique) 01 39 12 48 12

Laurent 01 39 46 52 73

et à Grenoble le samedi 15 octobre, de 9 heures à 12 heures. La matinée sera suivie d'un pique-nique sur place. Participation 10 Euros, inscription obligatoire.

Renseignements et inscriptions :
Yvon 04 76 89 54 62.

Autour de la Toussaint il y aura à La Demeure sans Limites un BENDOHO, retraite de silence, de zazen et d'enseignements. Renseignements et inscriptions à La Demeure.

Tout le programme de Joshin Sensei est sur le site de La Demeure www.larbrededeveille.org

Histoires de Maîtres, histoires de disciples

Ce Monsieur me téléphone un matin : il a vu notre site, il désire aller étudier au Japon, il aimerait aller à Zuigakuin, rencontrer Moriyama Roshi. Nous parlons quelques minutes, il me pose des questions sur Zuigakuin, puis, d'une voix grave et hésitante il me dit : « Je ne veux pas être indiscret, mais vraiment j'aimerais vous demander...est-ce que M° Moriyama est, selon vous, un Maître vraiment éveillé... ? » Bon, on n'a pas tous les jours l'occasion de rire un peu...

Une dame m'appelle cet hiver. Elle vient d'acheter un livre qui regroupe des interviews fait par GE Hourant, « Paroles de Maîtres », et elle a été absolument emballée, enthousiasmée, par ce que j'ai dit ; c'est le plus intéressant, c'est merveilleux, elle veut venir à La D, et déjà tout savoir ; elle me pose mille questions sur la fondation de La Demeure, les activités etc ; puis réfléchit un peu et pour finir me demande : « Mais, est-ce qu'il y a un Maître qui vient de temps en temps donner des enseignements ? » Bon, finalement, on a pas mal d'occasion de rire...

Ca me fait penser aux gens qui vont jouer aux courses : il s'agit de parier sur le bon cheval, euh, le bon maître, celui qui court le plus vite, enfin le plus éveillé, pour ne pas perdre son argent...son temps ! Imaginez, vous allez dans un temple, il fait froid, il faut se lever tôt, vous faites la soupe, vous lavez par terre, vous rentrez le bois, pendant des mois, des années, que sais-je, et un jour vous vous apercevez que vous avez fait tout ça, pour RIEN! Ce n'était pas un maître vraiment éveillé... ! Mince alors, vous n'allez même pas être remboursé ! Et puis après il y a les affres du disciple, pris entre deux feux : si son maître n'est pas connu, il a peur que les autres ne voient pas quel grand Maître vraiment éveillé c'est ! Et si le Maître est connu, et reconnu, orgueil du disciple d'être le disciple d'un Maître vraiment éveillé ! Bon, ces histoires de Maître, de vrai, et d'éveil, tout ça et rien du tout, on ne peut vraiment qu'en rire !

Joshin Sensei

Cette année, pour la première fois, nous avons célébré « O Bon », la fête des morts à La Demeure. Voici quelques explications et textes sur cette célébration traduits de la revue « Zen friends », publiée par l'école Soto Zen ;

le mois prochain, textes de Jokei Ni, qui a dirigé cette célébration et de quelques-unes des personnes qui y ont pris part.

O BON : la célébration des morts.

Le Nouvel An et la Fête des Morts sont les plus importantes célébrations du Japon. Chaque année, pour O-Bon, les citadins quittent en masse la ville pour retourner au village d'origine de la famille et s'incliner devant les tombes de leurs ancêtres. Les parents vivant à la campagne doivent se préparer à recevoir plus de personnes qu'il n'en n'ont l'habitude. Autrefois, cela rendait les maîtresses de maison frénétiquement occupées.

Ces dernières années toutefois, il y a de moins en moins d'enfants et les liens de famille se distendent ; la corvée des préparatifs devient une chose du passé. Mais quelque chose de l'ancien O-Bon subsiste dans le cœur des Japonais : en témoignent les feux allumés au début de la fête pour saluer les esprits de tous ceux que l'on a rencontrés, et ceux du dernier jour qui leur dit au revoir. Il y a différents moyens d'allumer ces feux selon la région, mais toujours la vision des personnes se tenant autour des flammes au crépuscule rappelle l'ancienne foi dans l'invisible. Ces feux font naître un sentiment à la fois mélancolique et réconfortant.

La vie est pleine de rencontres et de séparations, et de promesses de se revoir. Qui verrez-vous dans les feux qui brûleront cette année ?

O-Bon est généralement fêté du 12 au 15 août (ou juillet dans certaines régions) ; mais il y a 50 ans il commençait le 1er août et se terminait

avec la célébration de Jizo Sama le 24. Les dix premiers jours chaque foyer s'adonnait à un nettoyage extensif de la maison et des champs. On coupait l'herbe et on nettoyait les cimetières, ainsi que l'intérieur et l'extérieur des temples. Chaque maison préparait l'autel et les offrandes pour les morts.

Selon les croyances populaires les esprits des ancêtres résident dans les mers, les montagnes et les rivières qui se trouvent près de leurs anciennes habitations. On pense que les esprits des personnes décédées récemment s'attardent près des maisons, dans le cimetière ou les tablettes mortuaires déposées sur l'autel familial.

Lors d'O-Bon, les portes de l'autre monde s'ouvrent permettant aux ancêtres de retourner dans leur ancien foyer, où tout a été préparé pour les recevoir. Dans les vérandas, sur les autels sont empilés des légumes et fruits de saison, des sucreries – et parfois du tabac. On dépose aussi les montures des esprits, des petits bœufs, ou des chevaux, sculptés dans des concombres ou des aubergines, aux pattes de paille. A côté sont posées les lanternes traditionnelles de l'été. Le Bouddhisme met l'accent sur les relations causales entre notre propre vie et celles de nos parents et de nos ancêtres. C'est pourquoi la plupart des familles essaient de se réunir pour cette fête, afin d'exprimer leur gratitude.

Quand tout est prêt les moines viennent réciter des sutras devant l'autel sur lequel est placé – pour les adeptes de l'école Soto- des images du Bouddha Shakyamuni, de M° Dogen et de M°Keizan Jokin. Puis toute la famille se rend au cimetière afin de remercier les ancêtres qui ont rendu possible notre existence. Jusqu'à récemment, on priait aussi pour de bonnes récoltes. Enfin les danses d'O-Bon font aussi partie de l'accueil des esprits des ancêtres.

Tout le village –hommes, femmes et enfants – se met en cercle pour les danses traditionnelles qui durent souvent toute la nuit. Autrefois ces danses se déroulaient aux abords des temples. Mais aujourd'hui elles sont sponsorisées par les associations villageoises et perdent peu à peu leur couleur bouddhique et leur signification d'origine.

Une semaine après la fin des cérémonies d'O-Bon se tient la fête de Jizo Sama : Jizo-Bon, le 24 août. On y fait des offrandes aux statues du Bodhisattava

Jizo, qu'on peut voir souvent aux carrefours et aux entrées des villages.

Jizo, qui est considéré comme un propagateur du Dharma, est aussi le protecteur des enfants. Il les protège depuis leur naissance et il est dit qu'il les aide à surmonter leurs chagrins.

Le matin du 24, on nettoie les alentours des statues de Jizo, on lui fait des offrandes et on prépare des lanternes pour le soir. L'après-midi les enfants s'y rassemblent ; on leur offre des cadeaux et tout le monde joue avec eux. Toutes ces fêtes sont caractéristiques des étés au Japon.

Chiens et chats et nouilles de blé.

Hisako Sasaki

Pour beaucoup de gens aujourd'hui les fêtes du Nouvel An et d'O-Bon ne sont plus importantes ; c'était bien différent lorsque j'étais jeune. A Hiroshima, où je suis née et où j'ai passé mon enfance, on attendait l'arrivée d'O-Bon avec impatience. On se rassemblait dans les temples bouddhistes pour les danses. Et nous, les enfants, nous recevions des kimonos d'été en coton neufs, des « yukatas » à cette occasion. Mon père nous en faisait fabriquer chaque année. Des piles de coton indigo, rouge ou jaune s'entassaient sur le sol et leur odeur emplissait la maison. Nous poussions des cris de ravissement en nous bousculant pour attraper notre tissu préféré, que père envoyait chez la couturière. Nous recevions aussi une ceinture neuve pour aller avec le yukata. Puis nous attendions en nous demandant si O-Bon allait enfin commencer.

O-Bon signifiait aussi avoir l'estomac plein de ces fines nouilles de blé, les « somen » mangées en salade glacée. Les hommes de notre famille avaient été des charpentiers, des constructeurs de maison, depuis des générations, aussi recevions-nous de nombreux visiteurs. Selon la coutume tous ceux qui nous rendaient visite recevaient des somen et des concombres marinés. Et bien sûr du saké – appelé Acqua Vita, ou le Roi des Médicaments- en accompagnement.

Mon père était un homme généreux qui disait toujours que bien vivre était plus important que posséder une belle maison ou plein d'argent.

Les nouilles étaient d'abord cuites dans un grand chaudron, puis empilées dans des égouttoirs en bambou et rafraîchies dans l'eau du puits. Puis ma mère, ma grand-mère et une servante préparaient les fines tranches de concombre salé qui étaient servies avec. Leurs mains agiles travaillaient si vite en découpant les tranches de concombre que je craignais toujours pour leurs doigts. Je les suppliais de me laisser les aider, sans succès. Mais une année une chose bizarre se produisit. Alors que les concombres trempaient dans l'eau salée, les nouilles préparées dans la cuisine commencèrent à disparaître. Maman grommelait : « Je ne comprends pas ce qui se passe ».

Mais nous avons trouvé le coupable qui fauchait les somen : une chatte tigrée, d'environ huit ans, qui avait adopté notre maison. On la trouva même en train de

voler des concombres. Elle avait convoqué toute une bande de vagabonds à la dégustation. Le voleur était donc un membre de la maison ! Etait-ce seulement parce qu'ils voulaient manger comme nous, mais les chiens et les chats de la maison se régalaient tous de somen. Le mâle, un grand siamois qui vécut près de nous 19 ans et demi les adorait.

A peu près au même moment, une chienne et une chatte donnèrent naissance à des petits pratiquement en même temps : trois chiots et trois chatons. La chatte, orgueilleuse, les avait eus dans la maison, et la chienne sous la véranda. Refusant de nourrir ses petits elle-même, la chatte en prit un dans sa gueule et l'emporta auprès de la chienne qui nourrissait ses petits dans la véranda. Apparemment, celle-ci comprit et poussant les chiots de côté, elle fit téter le chaton. La chatte sembla comprendre quand celui-ci en eut assez, et le ramena, puis elle apporta le second, et enfin le troisième.

Bien que je préfère généralement les chats, cet acte effronté de non-amour maternel me frappa, et je ressentis une grande affection pour la chienne qui s'était dévoué pour tous les petits. Le 6 août 1945, la bombe atomique frappa Hiroshima, et je n'ai aucune idée de ce qu'il advint des chats et des chiens.

Quand je repense à ce passé, je suis touchée par un fort sentiment maternel. Je prépare toujours des nouilles glacées pour O-Bon et des concombres salés pour nourrir les gens qui me rendent visite : je ne continue pas une tradition, c'est la tradition qui est vivante par elle-même. Je suis heureuse, même en cet âge de nourriture toute faite et de supériorité de l'argent, de joindre les mains en gassho en signe de gratitude chaque année pour ce nouvel O-Bon.

APPROPRIATION ?

Hier, une nouvelle personne est venue pratiquer Zazen pour la première fois et je lui ai montré la position de Zazen. Etant donné que dans notre lignage on ne touche pas les personnes et qu'il est de rigueur de laisser le champ libre à la découverte de Zazen, je me suis assis pour lui montrer la position de Zazen et, notant une certaine rigidité dans son mimétisme, je lui ai dit :

"De toute façon, je vous montre la Forme de Zazen et ensuite c'est à vous de chercher, c'est à vous de vous approprier cette Forme". Prononçant cette parole, je me suis demandé si elle était juste. En l'occurrence, elle me semblait juste pour la circonstance de ce début de pratique. Même si par la suite, nous allons observer les mécanismes de notre incessante logique d'appropriation il me semble que le début de la pratique passe par une appropriation des formes de cette pratique. Il me semble qu'il est

question d'initier un mouvement, un processus où l'on transmet une forme propice à la libération, au déconditionnement, au décloisonnement.

Si l'on pointe l'ouverture est-il pertinent d'employer un terme qui est trop souvent porteur de fermeture ? Est-il juste de parler d'une appropriation de la forme de Zazen ? Le terme "d'appropriation" est-il à proscrire lorsque l'on présente Zazen ? Si l'on s'approprie la forme est-ce pour autant Zazen qu'on approprie ?

Sur l'octuple sentier, la recherche de la Parole Juste suscite parfois des mises à distance questionnantes...

Lionel

J'aimerais bien savoir ce qu'en pensent d'autres personnes...La lettre de Lionel soulève plusieurs points : faire sien, est-ce toujours s'approprier ? Y a-t-il une « forme » de zazen que l'on pourrait s'approprier tout en laissant un « fond » libre ? Comment explorer une nouvelle forme de corps ? Est-ce la « forme » de zazen qui est « propice à la libération » ? Et bien sûr, toujours la question : « Est-ce moi qui fais zazen, ou

zazen qui se fait à travers moi ? » -et pourtant, sans moi, sans corps, pas de zazen...Sensei

Suite des enseignements donnés sur le « Tenzo kyokun » de Maître Dogen, « Enseignements pour le cuisinier du Temple Zen »

« Nettoyez les baguettes, les louches, tous les ustensiles ; maniez-les avec soin et attention, et remettez chaque chose à sa place naturelle. Gardez votre esprit à ce que vous faites, et ne jetez pas les objets sans soin, n'importe où. »

J'ai choisi de commenter ce passage parce que l'invitation à « prendre soin » me touche profondément.

Prendre soin des objets utilisés, cela revient aussi à prendre soin du silence de la cuisine. Cette attitude permet de casser ses habitudes, de revenir à l'essentiel, de changer son regard sur les objets et sur ce que l'on est en train de faire. Plus on prend soin des objets (dans la cuisine comme ailleurs) et plus on parvient à être présent à ce que l'on fait, à ne pas bousculer les choses. Au bruit que je fais dans la cuisine, je peux voir mon degré de

présence. Cela est flagrant à La Demeure quand on s'affole les cinq dernières minutes parce que le repas n'est pas prêt et que l'esprit s'égare : les bruits s'amplifient, les heurts d'objets aussi...

Cela me rappelle un été où j'avais beaucoup travaillé à la cuisine de La Demeure. J'avais l'habitude de frapper la cuillère en bois sur le bord de la casserole. Et à chaque fois que Jokei entendait ce bruit, elle me disait : « Il ne faut pas frapper ».

Depuis, quand je me retrouve chez moi, dans ma cuisine, et que je frappe une cuillère sur le bord d'une casserole, j'entends la voix de Jokei qui me dit : « Il ne faut pas frapper » et cela me ramène à La Demeure et du coup je suis plus attentive à chacun de mes gestes. En même temps, prendre soin d'une petite chose comme une cuillère nous permet de découvrir qu'il n'y a pas de petites et de grandes choses, et que peut-être seule l'attention que l'on porte à ce que l'on fait importe, que l'on soit en train de nettoyer une cuillère ou d'essuyer le Bouddha.

Anne-Claire



Bulletin de liaison édité par l'association « L'Arbre de L'éveil

Afin de faciliter l'organisation de DAISHIN, veuillez faire parvenir votre courrier

-à la Demeure, Riou La Selle, F-07320 St-Agrève

-sur notre E-mail : Lademeure@larbredeleveil.org

-ou directement sur le site : <http://larbredeleveil.org/daishin/journal/> ,

-en allant dans la rubrique « participation au site » (si vous disposez d'un mot passe)

Vous pouvez également directement répondre aux textes publiés sur chaque page (cliquer sur le lien « répondre à cet article »)

Toutes les informations concernant La Demeure sans Limites sont disponibles sur le site : <http://www.larbredeleveil.org>