

DSCHUANG DSI

DER KOCH

Aus: DSCHUANG DSI: „Das wahre Buch vom südlichen Blütenland“ (Übers. von Richard Wilhelm) München 1998, Diederichs Gelbe Reihe, Seite 54 f

Der Fürst WEN HUI hatte einen Koch, der für ihn einen Ochsen zerteilte.

Er legte Hand an, drückte mit der Schulter, setzte den Fuß auf, stemmte das Knie an: ritsch! ratsch! - trennte sich die Haut, und zischend fuhr das Messer durch die Fleischstücke.

Alles ging wie im Takt eines Tanzliedes, und er traf immer genau die Gelenke.

Der Fürst WEN HUI sprach:

»Ei, vortrefflich! Das nenn' ich Geschicklichkeit!«

Der Koch legte das Messer beiseite und antwortete zum Fürsten gewandt:

»Der SINN ist's, was dein Diener liebt.

Das ist mehr als Geschicklichkeit.

Als ich anfang, Rinder zu zerlegen, da sah ich eben nur Rinder vor mir.

Nach drei Jahren hatte ich's soweit gebracht, dass ich die Rinder nicht mehr ungeteilt vor mir sah.

Heutzutage verlasse ich mich ganz auf den Geist und nicht mehr auf den Augenschein.

Der Sinne Wissen hab' ich aufgegeben und handle nur noch nach den Regungen des Geistes.

Ich folge den natürlichen Linien nach, dringe ein in die großen Spalten und fahre den großen Höhlungen entlang.

Ich verlasse mich auf die (anatomischen) Gesetze.

Geschickt folge ich auch den kleinsten Zwischenräumen zwischen Muskeln und Sehnen, von den großen Gelenken ganz zu schweigen.

*Ein guter Koch wechselt das Messer einmal im Jahr, weil er **schneidet**.*

*Ein stümperhafter Koch muss das Messer alle Monate wechseln, weil er **hackt**.*

Ich habe mein Messer nun schon neunzehn Jahre lang und habe schon mehrere tausend Rinder zerlegt, und doch ist seine Schneide wie frisch geschliffen. Die Gelenke haben Zwischenräume; des Mes-

sers Schneide hat keine Dicke.

Was aber keine Dicke hat, dringt in Zwischenräume ein - ungehindert, wie spielend, so dass die Klinge Platz genug hat.

Darum habe ich das Messer nun schon neunzehn Jahre, und die Klinge ist wie frisch geschliffen.

Und doch, so oft ich an eine Gelenkverbindung komme, sehe ich die Schwierigkeiten.

Vorsichtig nehme ich mich in acht, sehe zu, wo ich haltmachen muss, und gehe ganz langsam weiter und bewege das Messer kaum merklich - plötzlich ist es auseinander und fällt wie ein Erdenkloß zu Boden.

Dann stehe ich da mit dem Messer in der Hand und blicke mich nach allen Seiten um.

Ich zögere noch einen Augenblick befriedigt, dann reinige ich das Messer und tue es beiseite.«

Der Fürst WEN HUI sprach:

»Vortrefflich! Ich habe die Worte eines Kochs gehört und habe die Pflege des Lebens gelernt.«