

庖丁一本で牛をさばいた名人・庖丁の庖丁さばき

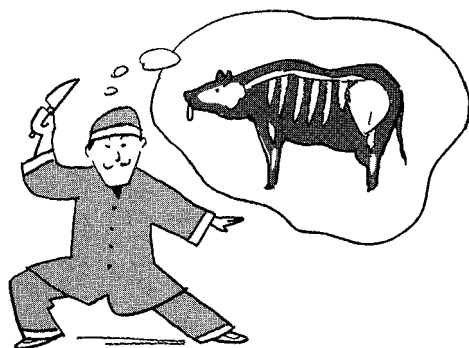
“肉や野菜を切り刻む金属性の刃物をなぜ庖丁というのか？”——こんな疑問を抱いたことのある人はかなりな“漢字人間”といつてよい。

「庖」とは何か、「丁」とは何かといくら首をひねつてみても、庖や丁と刃物の結びつきを見つけないことはとうていできないだろう。というのも、この庖丁というのは、正しくは「ホウテイ」と読んで料理人の丁さんという意味だからである。では、なぜ料理人の丁さんの名前があつた刃物を意味するようになったのか。そのいわれを記したのが「莊子」（中国古代の脱俗思想家。老子と並んで老莊の学といわれる）の「養生主篇第三」にみられる「庖丁論」なのである。

中国古代、梁りやうという国に恵王（文恵君ともいう）という王様がいた。

あるとき、庖丁がすぐれた料理人であることを聞きおよび、御前に招いてその技を披露させることになった。このとき庖丁が行つたデモンストレーションというのが、生きた牛を一頭、牛刀一本で解体してみせるというもの。庖丁は最初のひと突きから最後の庖丁納めまで、さながら舞を舞うような優雅さで見事に牛を仕分けて見せたという。

恵王もさすがに感じ入って、庖丁に「どのようにしてその技術を身につけたか」を



間うと、庖丁は「わたしも初めて牛の前に立ったときにはどこからどうしたものか、それこそ見当もつきませんでした。修業三年でどこにどんなふうにも骨があり、それに肉がどうつながっているかが、外から見ただけで寸分違わずわかるようになりました。はじめはよく牛刀を骨に当てて刃こぼれを起こしましたが、いらい十九年、数千頭の牛を手がけて一度も刃こぼれを起こしたことはありません。牛刀がぴたりとねらったところに入り、さつと肉を切り分けたときにはわれながら得意な気分になるのです」と答えたとか。

これを聞いた恵王も、「おかげで自分も、人生いかに生くべきかがわかったような気がする」といい、庖丁も、

「自分が牛の内部を見通すのは、目で見るのではなく、心眼で見るのだ」

と、重ねて恵王をうならせたという。それにしても、庖丁さばきの技術が牛によってイメージされるところがいかにも中国らしい。