

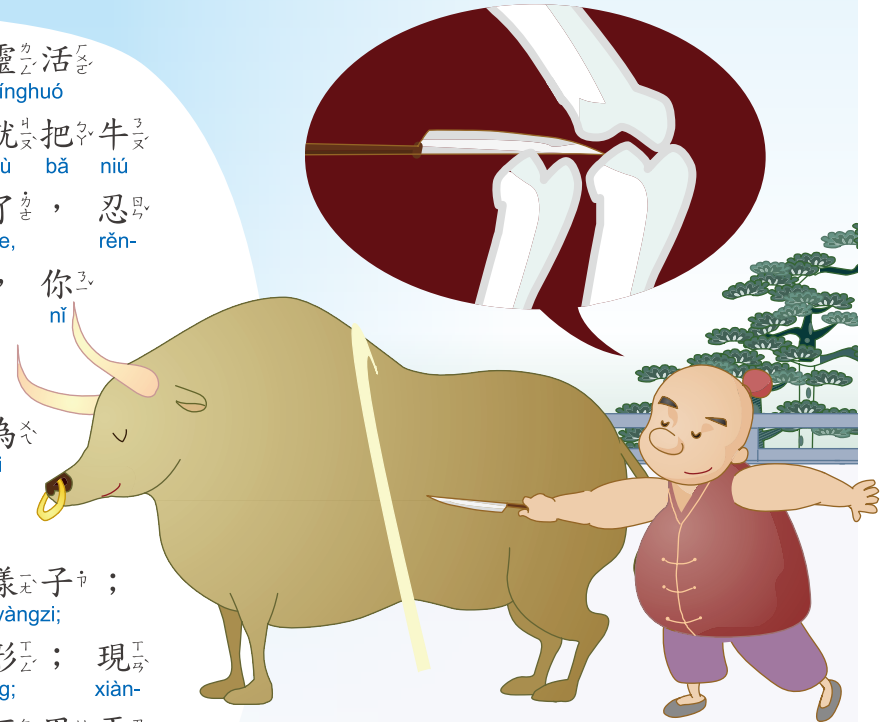
庖丁解牛

páodīngjiěniú



古時候有一個廚師非常會宰牛，靈活
 Gǔshíhòu yǒu yí ge chúshī fēicháng huì zāi niú, línghuó
 的動作好像是在跳舞一樣，輕輕鬆鬆地就把牛的
 de dòngzuò hǎoxiàng zài tiàowǔ yíyàng, qīngqīngsōngsōng de jiù bǎ niú
 的骨、肉和皮分解完畢。梁惠王看到了，忍
 de gǔ, ròu hàn pí fēnjiě wánbì. Liánghuìwáng kàndào le, rěn-
 不住讚美他：「我從沒看過這種技術，你
 búzhù zànměi tā: "Wǒ cóng méi kànguò zhè zhǒng jìshù, nǐ
 真了不起！」
 zhēn liǎobuqǐ!"

廚師放下刀子回答：「大王，因為
 Chúshī fàngxià dāozi huídá: "Dà wáng, yīnwèi
 宰牛的原理由比技術更重要。我剛開始
 zāi niú de yuánlǐ bǐ jìshù gèng zhòngyào. Wǒ gāng kāishǐ
 學習宰牛的時候，眼睛看到的只是牛的樣子；
 xuéxí zāo niú de shíhòu, yǎnjīng kàndào de shì niú de yàngzi;
 練習三年之後，看到的不僅只是牛的外形；現
 liànxí sān nián zhīhòu, kàndào de bùzhǐ shì niú de wàixíng; xiàn-
 在的話，只需要憑感覺宰牛就夠了，不用再
 zài de huà, zhǐ xūyào píng gǎnjué zāi niú jiù gòu le, bú yòng zài
 靠眼睛去看。



我是按照牛骨的位置，用刀從骨頭之間的空隙割開，再沿著骨頭把肉分出來。刀子不是用來切割皮肉，更不是用來砍大骨頭的。好的廚師每年必須換一把刀，是因為拿刀子直接割肉；普通的廚師每個月就得換一把刀，是因為拿刀子直接砍骨頭。我的這把刀已經用了十九年了，宰牛好幾千頭，刀子還是像剛磨好的一樣。骨頭之間的空隙，用薄薄的刀子伸進去，一下子就能分開骨、肉和皮。如果碰到不容易割開的地方，我只需要小心地使用刀子，輕輕地動一下，骨、肉和皮就會像一堆泥土掉在地上。我拿著刀子站起來，看看四周，才會滿意地把刀收起來。」

梁惠王說：「說得好！你說的這些事情，也能夠用在保養自己身上。啊。」

詞彙

※請上網看更多詞彙、練習題※

- 1 庖丁解牛：庖丁，廚師。解牛，宰牛、殺牛。形容對事物非常了解，心裡想怎樣做事，手裡就能怎樣完成。
- páodīngjiěniú: Páodīng, chùshī. Jiěniú, zāi niú, shā niú. Xíngróng duì shìwù fēicháng liǎojiě,
- xīn lǐ xiǎng zěnyàng zuòshì, shǒu lǐ jiù néng zěnyàng wánchéng.