# 成语“庖丁解牛”的原意是什么？其中又有哪些历史典故呢？

来源：网络 作者：雪海孤独 更新时间：2025-05-30

*【庖丁解牛的意思】　　《庄子·养生主》：“庖丁为文惠君解牛;手之所触……。”　　释义：庖丁：厨工;解：肢解分割。比喻经过反复实践，掌握了事物的客观规律，做事得心应手，运用自如。　　【庖丁解牛的故事】　　有一个名叫丁的厨师替梁惠王宰牛，手...*

　　【庖丁解牛的意思】

　　《庄子·养生主》：“庖丁为文惠君解牛;手之所触……。”

　　释义：庖丁：厨工;解：肢解分割。比喻经过反复实践，掌握了事物的客观规律，做事得心应手，运用自如。

　　【庖丁解牛的故事】

　　有一个名叫丁的厨师替梁惠王宰牛，手接触的地方，肩靠着的地方，脚踩着的地方，膝顶着的地方，都发出皮骨相离声，刀子刺进去时响声更大，这些声音没有不合乎音律的。它合乎《桑林》舞乐的节拍，又合乎《经首》乐曲的节奏。

　　梁惠王说：“嘻!好啊!你的技术怎么会高明到这种程度呢?”

　　庖丁放下刀子回答说：“臣下所探究的是自然的规律，这已经超过了对于宰牛技术的追求。当初我刚开始宰牛的时候，(对于牛体的结构还不了解)，看见的只是整头的牛。三年之后，(见到的是牛的内部肌理筋骨)，再也看不见整头的牛了。

　　现在宰牛的时候，臣下只是用意念去接触牛的身体就可以了，而不必用眼睛去看，就像感觉器官停止活动了而全凭意念在活动。顺着牛体的肌理结构，劈开筋骨间大的空隙，沿着骨节间的空穴使刀，都是依顺着牛体本来的结构。宰牛的刀从来没有碰过经络相连的地方、紧附在骨头上的肌肉和肌肉聚结的地方，更何况股部的大骨呢?技术高明的厨工每年换一把刀，是因为他们用刀子去割肉。技术一般的厨工每月换一把刀，是因为他们用刀子去砍骨头。

　　现在臣下的这把刀已用了十九年了，宰牛数千头，而刀口却像刚从磨刀石上磨出来的一样。牛身上的骨节是有空隙的，可是刀刃却并不厚，用这样薄的刀刃刺入有空隙的骨节，那么在运转刀刃时一定宽绰而有余地了，因此用了十九年而刀刃仍像刚从磨刀石上磨出来一样。即使如此，可是每当碰上筋骨交错的地方，我一见那里难以下刀，就十分警惕而小心翼翼，目光集中，动作放慢。刀子轻轻地动一下，哗啦一声骨肉就已经分离，像一堆泥土散落在地上了。

　　我提起刀站着，为这一成功而得意地四下环顾，一副悠然自得、心满意足的样子。拭好了刀把它收藏起来。”

　　梁惠王说：“好啊!我听了庖丁的话，学到了养生之道啊。”

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn