

諺は、秦之時較鑿鑽といふ如く、當代の用に立ぬを云といへり、
〔類聚名物考〕調度十四厨刀 なきりがたな。俗云薄刃。うすば。出刃。でば。庖丁なり

臺所にて魚菜を斷裁小刀也、俗に庖丁といふは、莊子に見えし、古へ牛をよく料理せし人の名也、
〔和漢三才圖會〕三十一木砧略。中。割刀。俗云庖丁、蓋庖刀乎。略。中

割刀宇天云波。莊子云、庖丁爲文惠君解牛、曰、臣之刀十九年矣、所解數千牛矣、而刀刃若新發于硎、蓋庖
丁久里夜乃。俗云料理人也。今呼割刀曰
丁與保呂。庖丁者誤也。

〔雍州府志〕七庖丁。凡於庖厨截魚肉之刀、不論大小、倭俗總謂庖丁、是出自庖丁解牛之義者乎、多
於鍛冶屋町打之。略。中。又截野菜之短片刀、是謂菜刀、北野通西鍛工口人之所打爲宜。

〔本朝世事談綺器用〕出齒庖丁

庖丁は所々にありといへども、泉州堺を良とす、名譽の庖丁鍛冶あり、一流を鍛ふ、世こぞつてこ
れを用ゆ、かの男の向齒出たるにより、出齒が庖丁と呼けるより、終にその器の名となる、

〔和泉名所圖會〕大鳥郡堺名産。庖丁打物類を商ふ家多くあり、所謂黒打、
文殊四郎、御方庖丁、石割等の銘あり、

〔四條流庖丁書〕一庖丁刀ノ事、長目釘穴ヨリ九寸、マチヨリ目釘穴ノ間ハ一寸、然バ身ハ八寸ト可
心得也、劔形ノ刀也、峯ノスリ様ハ、丸峯ニスリテ、サキ四寸ニ角アルベシ、口傳、柄ハ赤木、亦ハ朴ヲ

可用、努々檜ヲ不可用、根本ハ鑄藤ヲ卷儀アリ、今ノ庖丁ヲハトリ皮ニテ卷ナリ、然バアイ皮成ベ
シ、其上ヲ紙ニテ包事有ベシ、如此柄ハ鯉口也、少ホリ入テ柄ノ木ハ兩方ホルベシ、此義少モ違ナ
ラバ、當流ニテハ不可在之ト云々、庖丁刀ノ崎ヲ折事、劔形ヲ學可成、口傳在之、



如此鑄藤ヲ卷トイヘドモ、口傳ニ在
替所有ベシ、繪圖ニ用捨有之、刀ノサ
キ四寸ニ角ヲスル事、泉ノ鯉ニ付テ
モ口傳有之、可秘々々、