

由 Asriel 制作，对比文章：

左：Freedom Koo [《公款旅游：KarlDark 的奇妙冒险》](#)

中：[《一个刀客的顶级刺身之道》](#)

右：[《百度百科：刺身厨师》](#)

<p>青纸 1 号碳钢、本烧水淬，仕上研，极度昂贵又容易生锈，但它坚硬的刀锋可以直接以低于 20°的刃角凿式开刃，在细胞膜间毫无阻碍地穿梭，将汁液完整地保留在鱼肉之内。整条比目鱼被利落地分割开来，鱼片薄地能够透视到盘子的颜色和花纹。这是一种叫做薄造的切法，以拖刀切除，由近刀尾位置下刀，用刀斜切并向后拖至刀尖。</p> <p>(略一段)</p> <p>“哈！干的很漂亮啊，小伙子！”他可是这一带最好的刺身师傅，怎能在刀法挑战前示弱呢？他从冰柜中拎出了一条三文鱼，由近刀位下刀，完美的切法令刺身切成片状而挺立不倒。这种被称为角造的切法总在美味与美观得兼的宴席上占据着一席之地。</p>	<p>青纸 1 号碳钢、本烧水淬、仕上研，光凭上面几个字，在日本仅不到 5 名刀匠能够做到，每一把刀的价格，不会低于 1000 美金。</p> <p>虽然它极度昂贵，极易生锈，极难保养，维护成本非常高。但它异常坚硬，硬到可以直接以低于 20°的刃角凿式开刃，任何专业的刺身师傅都会义不容辞选择它！</p> <p>当它轻松无比的在金枪鱼肉的细胞膜间无阻穿透时，这本身就是一种艺术，一种奢华的体验。</p> <p>极度的锋利，确实能让刀刃留不住任何液体，所以，我相信世上是有杀人不沾血的刀存在的。极度的锋利，才能保证金枪鱼所有的鲜美，完整的被保留在鱼肉内。</p>	<p>角造：以削刀切，由近刀刃位下刀，边向下拉刀，完美的厚造可以令角造刺身挺立不倒。</p> <p>薄造：以拖刀切出，由近刀尾位置下刀，边用刀斜向后拖到刀尖，用尽刀锋来切，才可以切出最薄刺身。</p> <p>注：百度百科属不恰当引用，因为不符合 CC 授权协议。</p>
---	--	---