



## 为什么外国厨师会迷上“日本的菜刀”

柳刃菜刀。这是用来切生鱼片的菜刀。日式菜刀根据用途可以分为 200 多个种类。专业人员分别使用不同类型，打造出自己想要实现的味道。

樋口直哉 [小说家、烹调家]

现在经常都可以听到日本在国际社会的影响力有所降低的说法，但是在烹调界却并非完全如此。日本厨师在全世界都炙手可热，从海外到日本来学习烹调的人也在增加。而这在以前根本就是无法想象的。

当然由于金额的不同，很难一概地作出比较，但是日本产品、尤其是家电产品不再畅销，蔓延着一种悲观论，但就在这样的背景下，根据财务省的贸易统计数据，厨房用菜刀类的出口金额在 2004 年之后（美国次贷危机的年份除外）持续保持增长的趋势。

我们曾经看到过这样的一幕，海外星级餐厅的厨师们来到日本，会买上好几把菜刀带回本国，但是如今，已经天经地义般谁都用日本制菜刀。



樋口直哉 [小说家、烹调家]

## 占专业用日式菜刀 90%份额的堺市 通过匠人的分工而形成的造菜刀的世界



大阪府堺市的和泉利器制作所

全球厨师认可日本制菜刀的理由，说到底还是因其锋利的切割能力。比如以刀具而著称的闻名全球的德国索林根双立人亨克斯公司的最高级系列产品，生产工厂便是在岐阜县关市。要实现最高水准的切割能力必须用到日本匠人的技术。

国公司的旗舰款式，也就是西式菜刀原来是在日本制作而成，这在业界人士之外恐怕鲜有人知吧。

暂且先不谈西式菜刀这个话题，日本料理的厨师们喜欢使用的菜刀产地为大阪和堺市。堺市的刀具在日本全国所占份额约为 7%，这并不高，但专业用的日式菜刀却雄踞 90%以上的市场份额。

这次为了实际参观菜刀制作，我们参观了坐落在堺市的和泉利器制作所。和泉利器以堺刀司品牌的刀具而著称，是一家创业于 1805 年的老店。日本的菜刀产地有高知、福井、岐阜、新潟等地方，除了一部分产品以外，基本上采用分工生产的形式。堺的菜刀制作也分为锻冶、开锋和装刀柄，其特征就在于制造过程进行各种分工。

在此我想说明一下堺的菜刀世界。

正如刚才说明的那样，堺的菜刀制作采用分工制度。

锻冶屋：是从铁孕育出菜刀的工序。使用火力对铁块进行锻造，制作成大致的形状。

开锋屋（磨刀屋）：对锻冶屋制作成菜刀形状的半成品通过磨制开锋的地方。

柄屋：制作刀柄的地方

批发：批发商不仅把菜刀批发给零售店，还负责装上刀柄、完成最后加工等使其成为商品的工序。有时还在这里刻制菜刀生产商等铭记。

菜刀这种商品单从外观不太容易知道这是谁做的、通过什么样的途径到了自己手上。我还曾经从其他地方听到过把外国制造的菜刀在堺市开锋的事例。菜刀虽然刻有生产商的铭记，但仅靠这个并不可能知道究竟是由谁的手制作而成。这种形式是通过什么样的过程形成的呢？就我个人的理解范围而言，不能单单把它归结为是一种习惯，但具体情况尚不清楚。说到底菜刀的流通——单从我的视线来看，是非常不可思议的。

## 匠人的眼睛就好象机器那样准确 凭火焰的颜色看出铁的温度

担任专务的信田尚男带领我参观了生产现场。在专务信田尚男的带领下，我参观了池田刃物制作所。

池田公司在这里进行“锻冶”工序，并负责制作开锋前的刀身部分。

锻冶的工序分为 11 种之多，其材料可以分为两大类，一种是全部采用钢制作的“本烧”，另一种是在软铁中加入了钢的“混合”。当然“本烧”更为昂贵。

这次我参观的是“混合”式的菜刀。釜的火焰使工厂充满了热量。每次使用榔头敲击，便可看到火花四溅。混合的做法是将坚硬的金属和柔软的金属拼合起来的日本独有的技术。

刀具越硬就越锋利。但是，坚硬的同时往往也更为脆弱。而混合这种技术，则是通过混合柔软的金属来补充其弱点，在使刀刃变得更为锋利的同时，变得不容易折断或断裂。这种制作方法在任何其他国家都无法看到，这一点有些不可思议。

“温度至关重要，太热，刀刃就会报废。但温度太低硬度又达不到要求。”

——这里所说的温度究竟是如何鉴别的呢？

“究竟是 800 度还是 1000 度，只要看颜色就明白了。混合的话，900 度还不能粘合起来。如果达到 1100 度，就会变钝。必须在 950 度到 1050 度之间的温度捶打，把两种金属粘合起来。”

有必要用肉眼确认，这是因为即使通过测量知道了炉内的温度，但是无法测量出放进去的铁的温度。正如成语“趁热打铁”所说，如果使用温度计来判断，就会坐失良机。

“比较麻烦的一点就是我在有时间的时候也会制作日本刀，但它的材料是玉钢或堺，完全不同呢。所以，一旦制作了日本刀，眼睛的感觉要花一些时间才能恢复原状。这一时间有必要进行调整”。

没想到在制作了其他刀具后，还会需要类似于电脑显示屏调整颜色的操作。可见匠人的眼睛能像仪器那样精确无比地判断温度。据说池田能辨别出相差十度的温度差。

从科学角度而言，金属加热的温度如果是比获得最高硬度的温度稍低的温度，就能获得韧性。正如前面所述，越硬就越锋利，韧性恰恰与之成反比。精确的判断需要极其细致的感觉。

“日式菜刀的需求有所减少。我们年轻时有很多订单，每天不停地打呢。那时候，‘本烧’匠人也用的是好材料。等我年纪再大一点的时候，我想专心从事日本刀的制作。刀真的很有趣哦。”

日式菜刀虽然受到来自全球的瞩目，出口数量也有所增加，但是其国内的需求却出现减少的趋势。

## 就像与来自世界的关注程度成反比那样 呈现衰退倾向的菜刀产业

池田制作好的菜刀，接下来由研磨师进行加工。他给我们介绍的森本是入选“现代名匠”的匠人。车间更为窄小，在仅能由一人通行的道路两侧，排列着许多磨刀用具。

“那就开始把。”

森本用带有份量的口气一道道说明了研磨的工序。研磨的工序从粗磨到完工大致分为20多种以上。菜刀经过每一道工序都会增加哑光的光泽，变得越来越美丽。值得瞩目的是经过每一道工序，刀具的歪曲渐渐得到了纠正。

“锻冶屋制作的半成品还比较粗糙。如果是混合材质的话，出于金属的属性，硬的金属和软的金属相互牵拉，就容易产生歪曲。每把菜刀看起来似乎都差不多，其实根据不同的锻冶屋，各自有着不同的脾气呢”。要成为锋利的菜刀，其条件是必须笔直。与锻冶屋的工作形成对比的是研磨师的工作是必须重复细致入微的调整作业。在这个工序，温度也非常受到重视。如果因研磨产生的热传到刀刃，甚至还有可能影响到切割。

“研磨的面虽然肉眼看不见，但感受它十分重要。正因为眼睛看不见，才应该用手指尖的感应器去感受，就是这个意思哦”。放眼未来，他果然说出了后继无人的担忧。“我还算幸运，有人愿意继承，但是今后应该会慢慢减少吧？很久以前，有的顾客在新年伊始开始工作之际，必定会重新购买菜刀呢。有一次，我因为太忙了，所以送的货不尽人意。结果呢，那个人马上就发现了，说‘这怎么回事！’于是我认真进行了反省。类似如此和使用菜刀的顾客之间的交往，我觉得也在渐渐减少”。

完成研磨的菜刀被运到了和泉利器制作所。本以为在这里装上刀柄就可以完工了，但其实并非如此。在这里也将对送来的菜刀微妙的歪斜加以矫正。信田专务面对堆积的商品为我作了说明。

“虽然研磨师已经矫正过了，但是混合材质的菜刀还是会出现歪斜。本烧就不会这样了，我会矫正这一点。然后放置至少一年，甚至放置长达五年的也有。放置以后就能让金属稳定下来。”

批发生产商不仅是商品的“制作人”，同时也为了守护高度的产品质量而注意到每一个细节。虽然听起来会感到效率不高，但是分工制度是一种通过许许多多的人手，有效防止出现粗劣产品的机制，这也是堺的菜刀得以保证质量的一个侧面。

“要说我们店，应该是全日本有最多存货的店吧”，信田专务并非开玩笑，而是以认真的口吻这么说道。

“在海外日本制菜刀已经获得一定的评价。如果我不管这里，去海外经营菜刀店的话，应该会更加赚

钱吧。但是，有些情况说是日本制的菜刀，其实有的是由中国人在经营，比如从研磨开始到保养，就不能好好地传递信息。这个部分就是今后的课题”。

信田专务刚刚在西班牙举办的名为“马德里 Fusion”的世界最大规模的饮食界学会宣传过日本制菜刀。继承一家具备悠久历史的公司是一件非常辛苦的事。正如刚才我提到的那样，现状就是日本制菜刀的需求正在逐渐减少。

## 现状是饮食行业从业人员虽然在增加 但是专业用菜刀的需求却不见增加

日式菜刀已经很少在普通家庭看到。以往，每个日本家庭基本总是会备有一把名叫“出刃包丁”的菜刀，但是现在人们越来越多地直接购买已经切好的鱼，所以就不再有必要在家庭准备这样的菜刀了。那么，专业人士用的需求又如何呢？这也没有显示乐观前景的因素。根据堺市公布的数字，2006年度菜刀的产值为9.31亿日元，2008年度减至6.1亿日元。仅仅在两年期间，从数字上看就减少了3亿日元，问题相当严峻。与此相应的是从业人员也从332人减少至290人（参照堺刃物商工业协同组合联合会调查数据）。因经济严重低迷造成料亭等高级日本料理店的相继关门等，被认为是其原因。

根据总务省《经济普查和基础调查》，在饮食业界工作的人数本身呈现增加的趋势。但即便如此，专业用菜刀滞销的原因是小型零售店减少，每家商店拥有众多员工的大型商店有所增加。在设有集中烹调设施等的商店，人们所需要的仅仅不过是用来剪开包装袋的“剪刀”而已。

比如在饮食店中，以最快速度持续减少的是“寿司店”。相反地，大型回转寿司等却呈现增加的趋势。由于在回转寿司店等，向各家分店供给的鱼片等材料都是已经切好了的，所以菜刀的必要性并不高。另外还有后继无人的问题等，日式菜刀的将来并不能说很乐观。正如本连载的标题，也许有朝一日它会成为一种文化遗产。我们必须在某个阶段改变业界整体的机制。而且应该以支撑着菜刀文化的匠人能够得到更丰厚报酬的形式。

作为我樋口个人的意见，家庭不需要有高级的菜刀。但我想告诉人们，比起菜刀高级与否，更为重要的是正确地磨刀才更为重要。虽然说锋利与否和使用感受是比较主观的东西，但哪怕是价格平平的菜刀，只要善于磨刀，也会保持相当好的使用感受。但是，高级菜刀能更为耐久地保持锋利，所以能使用优质菜刀当然是再好不过的了。

归根结底，菜刀文化是无法单独存在并延续的东西。作为工具而使用菜刀，就有必要进行“研磨”这一保养工作。但是，究竟有多少家庭、或是有多少餐饮店使用的是精心研磨过的菜刀呢？这未免让人有些担忧。面向海外的进行宣传固然是一个课题，但在此之前，根基部分有不稳的感觉了。

这次在菜刀的采访过程中，让我有了乐观看法的是平时名字并不出现在菜刀上面的（当然是拥有“传统工艺师”这一尊贵称号的人士）匠人们、以及锻冶与研磨师的工作。他们对自己的工作拥有自信，并不隐藏

技术，而是毫不吝啬地作出了介绍，全靠他们，让我感到了希望。  
最后，我想借这个方向和泉利器制作所的信田社长表示衷心的感谢，感谢他的指导以及细致入微的斧正。

[译自《Diamond Online》2014年6月4日版 [<http://diamond.jp/articles/-/54037>]，本文经Diamond社同意翻译转载。]

---

### 樋口直哉 [小说家、烹调家]

出生于1981年。毕业于服部营养专门学校。作为烹调家开展活动的同时，又于2005年以《再见美国》获得了群像新人文学奖，一跃成为小说家。其他作品还有《月亮和狢狢》（讲谈社）、《成人Drop》（小学馆）、《星空下的太阳。》（光文社）、《向日葵之吻》（徳间书店）、《潜水员和水母之泪》（Media Factory）。

---