

首创图文并茂的刀百科·新手老手不可不知的刀知识

「达人开讲」

刀达人 李嘉亮 著

ALL ABOUT THE KNIVES

图说 刀 事典



金太郎别作

三合鋼
ステンレス
JAPAN

长江出版传媒
湖北科学技术出版社



[达人开讲]

刀达人 李嘉亮 著

图说刀事典

ALL ABOUT THE KNIVES



长江出版传媒
湖北科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

达人开讲·图说刀事典 / 李嘉亮著. -- 武汉: 湖北科学技术出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5352-8230-9

I. ①达… II. ①李… III. ①冷兵器—世界—图解
IV. ①E922.8-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第207623号

书名原文: 達人開講·圖說刀事典

中文简体版通过成都天鸢文化传播有限公司代理, 经远足文化事业股份有限公司授予光明书架(北京)图书有限公司独家发行, 非经书面同意, 不得以任何形式, 任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行。

责任编辑: 兰季平

封面设计: 李净东

出版发行: 湖北科学技术出版社

电 话: 027-87679468

地 址: 武汉市雄楚大街268号

邮 编: 430070

(湖北出版文化城B座13-14层)

网 址: <http://www.hbstp.com.cn>

印 刷: 北京缤索印刷责任公司

邮 编: 101111

787 × 1092 1/16

14印张

250千字

2016年1月第1版

2016年1月第1次印刷

定 价: 78.00元

本书如有印装问题可找本社市场部更换



绪论 刀刃材料进化史 6

从非金属到金属刀刃的进化历程

1. 远古时期与旧石器时期 10
2. 新石器时代 12
3. 青铜器时代 13
4. 旧钢铁器时代 16
5. 新钢铁器时代 19
6. 不锈钢、钛合金、陶瓷刃物时代 23
7. 碳钢刀具没落，不锈钢刀具方兴未艾 25

Chapter 1 厨刀 27

人类利用食物时永远离不开的刀

1. 初露锋芒 / 切西瓜是对具体而微的厨刀功能的大考验 28
2. 牛刀小试 / 生活饮食习惯影响厨刀的设计 30
3. 谁与争锋 / 食材种类大增，厨刀生命元素随之骤变 34
4. 独占鳌头 / 切工各有所长难分高下 38
5. 群雄并起 / 厨刀跨国互通的时代来临 43
6. 玩赏心得 / 除了锋利之外人们很少谈到正确的握刀法 46

Chapter 2 有鞘短刀 51

山野活动中代替厨刀的入门刀具

1. 初露锋芒 / 劈柴取火的考验比想象中严酷 52
2. 牛刀小试 / 伴随人类生活方式改变而演化的有鞘短刀 55
3. 谁与争锋 / 测试刀的锋利度与锋利持久度 60
4. 独占鳌头 / 碳钢仍然独占锋利与锋利持久性的高峰 64
5. 群雄并起 / 挑选适用的刀难免需要尝试错误 67
6. 玩赏心得 / 测试刀口硬度与锋利度的绝密高招 69

Chapter 3 折叠刀 73

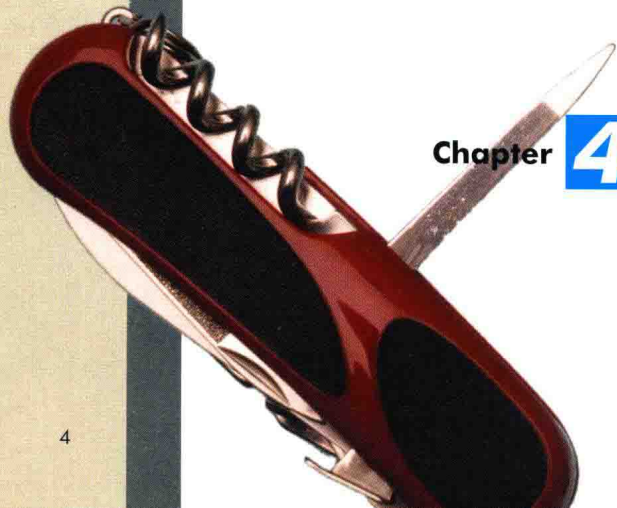
随手放口袋的折叠小刀

1. 初露锋芒 / 已传承百年的士林刀 74
2. 牛刀小试 / 用刀知识总在尝试错误中成长 77
3. 谁与争锋 / 士林刀曾经是各行业爱用的万能刀 81
4. 独占鳌头 / 舶来品折叠刀百家争鸣 83
5. 群雄并起 / 各种创新的超硬钢单手开锁刀设计 87
6. 玩赏心得 / 最需要细心照顾的折叠刀 92

Chapter 4 多功能工具刀 97

具备多种功能的折叠刀

1. 初露锋芒 / 轻便迷你的多用途随身工具箱 98
2. 牛刀小试 / 百年淬炼的精品人人都适用 101
3. 谁与争锋 / 多功能刀的领导品牌 104
4. 独占鳌头 / 具备最多功能的领导品牌 107
5. 群雄并起 / 有十多个品牌生产多功能刀 111
6. 玩赏心得 / 针对瑞士刀的缺点提出对策 113





Chapter 5 多功能折叠钳工具刀 117

多功能刀的二次革命

1. 初露锋芒 / 旅途的遗憾激发的灵感 118
2. 牛刀小试 / 让小麻烦迎刃而解 120
3. 谁与争锋 / 初问世即独霸市场近十年 122
4. 独占鳌头 / 即使类似产品众多, 宝座仍未易手 126
5. 群雄并起 / 一亿把的市场规模引发群雄争战 128
6. 玩赏心得 / 功能件的多寡决定价钱与用途 132

Chapter 6 格斗刀与求生刀 137

热兵器时代最火的冷兵器

1. 初露锋芒 / 二战是军用格斗刀翻身的分水岭 138
2. 牛刀小试 / 求生刀开始塑造独立的性格 142
3. 谁与争锋 / 求生刀爆红后迫使格斗刀重塑特色 144
4. 独占鳌头 / 格斗刀将求生刀挤到了配角的位置 146
5. 群雄并起 / 折叠式格斗刀从此花样百出 148

Chapter 7 开山刀 157

登山溯溪队伍勘探新路线的基本工具

1. 初露锋芒 / 地方特色明显, 承受最大实用考验的大型刀 158
2. 牛刀小试 / 世界上最广为流通的开山刀 160
3. 谁与争锋 / 在火器与冷兵器的过渡末期出现了多种开山刀 163
4. 独占鳌头 / 在日本称王的山铤 166
5. 群雄并起 / 十八斩刀之后陆续登场的最强开山刀 169
6. 玩赏心得 / 挥舞开山刀的巧劲 173

附录 1 收藏刀与古董刀剑 176

悠游在目不暇接的收藏刀大观园

1. 陨铁 / 具备超硬合金钢的基本条件 180
2. 印度乌兹钢 / 地球上谜样的最强刀剑 181
3. 复合钢与刀口固体渗碳 / 持续生产流通的新收藏刀剑 184
4. 水钢与牙钢 / 新出土的最强古董刀剑 189
5. 手工锻造大马士革钢 / 西方现代刀匠擅长且流行的古法 192

附录 2 刀刃生产制造概论 194

拨开武侠小说里的刀剑云雾

1. 现代刀具生产大要 198
2. 世界各国常见的刀具钢材简介 221



[达人开讲]

刀达人 李嘉亮 著

图说刀事典

ALL ABOUT THE KNIVES



长江出版传媒
湖北科学技术出版社

一步步的错误， 造就我这个玩刀达人

还没上小学的时候，家里都是烧煤球来做饭。那时中国台北双连旧火车站附近有好几家锯木厂，专门剖锯太平山林场火车运来的原木，锯剩下的木材毛废料会卖给一般家庭用来引燃煤球。每当一大捆柴火送到家，我总是第一个来到柴捆边，仔细挑、慢慢察看，看哪一根木材最像自然成形的刀、剑，然后迅速纳为己有，躲到没大人在的阳台、客厅挥舞耍弄，玩过一阵子后就小心翼翼地收藏到自己的床铺底下。但是不久就会被母亲拿去当柴烧，换来一场涕泣纵横。母子间的拉锯战从没停过。从小就踏出玩刀的错误第一步，玩刀的根性恐怕是天生不可理喻的。

小学六年级开始钓鱼无疑是玩刀瘾的催化剂，举凡走小径开路、割绳子捆绑钓竿，切割钓鱼线、线结、钓饵，甚至削竹子剥树枝架起甩竿，都要用到刀。上中学之后用刀经验扩展到了野炊。在荒郊野外吃饭，不像今天派人骑摩托车出去买便当那么方便。持续多天的钓鱼等野外活动，除了吃干粮，不会操刀做菜恐怕很难玩下去，特别是自己属于挑剔食物味道的“歪嘴鸡”。之后参加登山、溯溪等活动，刀子的用途更广，刀与户外活动紧密结合起来后，对于刀子的重心设计、刀身厚薄、锋利度等的要求越来越严格，买不到理想的野炊用刀，于是踏出错误的第二步，自己来做刀。在那个年代外人看来真是荒唐！

从年轻时写钓鱼文章到老，既没有钓鱼相关专业的大学老师指导，也少有前人的文章可参考，完全靠自己摸索，阅读各种与钓鱼有些关联的专业书籍——生态学、海洋学、湖沼学、鱼类学、渔具学以及英文、日文的钓鱼书等。皓首穷经、大海捞针，一小块、一小块地像拼图一样构筑学问体系，好像变成了自己的专长与宿命。投入庞大的精力执着于钓鱼、玩刀，以这样的苦心考个有社会地位的学校，弄个有终身保障的公职不是更好吗？但是错误的下一步并没有因此打住。从思考自己做刀的那一刻开始，选购阅读相关书籍的强迫症就没有一刻消停。

溪钓要溯溪翻动石块找溪虫当钓饵，溪流里的石块一块也没放过，然后也顺便找起了磨刀石，以至于现在光用眼睛看一看石头，就猜得出来它属于哪一类岩石，粗细目数（gauge）大约多少，适合磨哪一种钢料的刀。有谁知道那是我多少次用两块石头互相摩擦产生石粉，沾在拇指食指尖搓磨的体验。但我并没有在地质学方面弄出一张文凭，自己筚路蓝缕摸索玩起社会不太认同的做刀，真是一步错、步步错。后来虽然在开山刀的制作领域很自豪地认为足以开山立派，但这终究还是大幅背离社会主流价值的小玩意儿，相信社会上多数人都认为如此步步错，人生一定充满痛苦。他们却不知这样孤单摸索奋斗，一次又一次小小突破后的喜悦与成就感。

威权时代加在大家身上的框架并未远去，社会还是充斥主流价值观：著名学府、热门科系、第一名毕业、顶尖高薪。高唱人人平等的社会，居然处处充斥着高人一等





的学位、名校、职业、名门世家。社会高度发展后的教育体系，迅速复制各种名牌学历、高贵职业，供过于求以至于那些以往高不可攀的“名牌”，迅速沦为“地摊货”。随着社会的多元化发展，以往的冷门现在可能成为热门了。

多元化的社会充满多元而平等的价值，我这辈子连续的错误步履，可能变成一个社会多元价值自我发展的模板。摸索制作刀具的执着、用心、积累知识、广泛阅读研究，其实并没有比其他的成就者高明，只是之前选择的一条冷门的行径，刚好赶上了多元化社会的来临。如果说有没有什么小小的启示可以给年轻人，就是希望年轻人要用课本知识的已知去探索与课本相关联的未知，这就是知识的创新与多元思考，能做到这点，再冷门的教科书，都可能变成琼浆玉露，偶有新发现都如醍醐灌顶，就像几经切割打磨的顽铁，淬火抛光再开锋，终于成为一把光芒熠熠的宝刀。广泛阅读、一步一步地踏错，原来那是穿梭在书本丛林、知识大洋的冒险行径。用漫长的人生冒险玩刀，玩刀达人就这样诞生了！

李嘉亮

绪论 刀刃材料进化史 6

从非金属到金属刀刃的进化历程

1. 远古时期与旧石器时期 10
2. 新石器时代 12
3. 青铜器时代 13
4. 旧钢铁器时代 16
5. 新钢铁器时代 19
6. 不锈钢、钛合金、陶瓷刃物时代 23
7. 碳钢刀具没落，不锈钢刀具方兴未艾 25

Chapter 1 厨刀 27 人类利用食物时永远离不开的刀

1. 初露锋芒 / 切西瓜是对具体而微的厨刀功能的大考验 28
2. 牛刀小试 / 生活饮食习惯影响厨刀的设计 30
3. 谁与争锋 / 食材种类大增，厨刀生命元素随之骤变 34
4. 独占鳌头 / 切工各有所长难分高下 38
5. 群雄并起 / 厨刀跨国互通的时代来临 43
6. 玩赏心得 / 除了锋利之外人们很少谈到正确的握刀法 46

Chapter 2 有鞘短刀 51 山野活动中代替厨刀的入门刀具

1. 初露锋芒 / 劈柴取火的考验比想象中严酷 52
2. 牛刀小试 / 伴随人类生活方式改变而演化的有鞘短刀 55
3. 谁与争锋 / 测试刀的锋利度与锋利持久度 60
4. 独占鳌头 / 碳钢仍然独占锋利与锋利持久性的高峰 64
5. 群雄并起 / 挑选适用的刀难免需要尝试错误 67
6. 玩赏心得 / 测试刀口硬度与锋利度的绝密高招 69

Chapter 3 折叠刀 73 随手放口袋的折叠小刀

1. 初露锋芒 / 已传承百年的士林刀 74
2. 牛刀小试 / 用刀知识总在尝试错误中成长 77
3. 谁与争锋 / 士林刀曾经是各行业爱用的万能刀 81
4. 独占鳌头 / 舶来品折叠刀百家争鸣 83
5. 群雄并起 / 各种创新的超硬钢单手开锁刀设计 87
6. 玩赏心得 / 最需要细心照顾的折叠刀 92

Chapter 4 多功能工具刀 97 具备多种功能的折叠刀

1. 初露锋芒 / 轻便迷你的多用途随身工具箱 98
2. 牛刀小试 / 百年淬炼的精品人人都适用 101
3. 谁与争锋 / 多功能刀的领导品牌 104
4. 独占鳌头 / 具备最多功能的领导品牌 107
5. 群雄并起 / 有十多个品牌生产多功能刀 111
6. 玩赏心得 / 针对瑞士刀的缺点提出对策 113



Chapter 5 多功能折叠钳工具刀 117

多功能刀的二次革命

1. 初露锋芒 / 旅途的遗憾激发的灵感 118
2. 牛刀小试 / 让小麻烦迎刃而解 120
3. 谁与争锋 / 初问世即独霸市场近十年 122
4. 独占鳌头 / 即使类似产品众多, 宝座仍未易手 126
5. 群雄并起 / 一亿把的市场规模引发群雄争战 128
6. 玩赏心得 / 功能件的多寡决定价钱与用途 132

Chapter 6 格斗刀与求生刀 137

热兵器时代最火的冷兵器

1. 初露锋芒 / 二战是军用格斗刀翻身的分水岭 138
2. 牛刀小试 / 求生刀开始塑造独立的性格 142
3. 谁与争锋 / 求生刀爆红后迫使格斗刀重塑特色 144
4. 独占鳌头 / 格斗刀将求生刀挤到了配角的位置 146
5. 群雄并起 / 折叠式格斗刀从此花样百出 148

Chapter 7 开山刀 157

登山溯溪队伍勘探新路线的基本工具

1. 初露锋芒 / 地方特色明显, 承受最大实用考验的大型刀 158
2. 牛刀小试 / 世界上最广为流通的开山刀 160
3. 谁与争锋 / 在火器与冷兵器的过渡末期出现了多种开山刀 163
4. 独占鳌头 / 在日本称王的山铤 166
5. 群雄并起 / 十八斩刀之后陆续登场的最强开山刀 169
6. 玩赏心得 / 挥舞开山刀的巧劲 173

附录 1 收藏刀与古董刀剑 176

悠游在目不暇接的收藏刀大观园

1. 陨铁 / 具备超硬合金钢的基本条件 180
2. 印度乌兹钢 / 地球上谜样的最强刀剑 181
3. 复合钢与刀口固体渗碳 / 持续生产流通的新收藏刀剑 184
4. 水钢与牙钢 / 新出土的最强古董刀剑 189
5. 手工锻造大马士革钢 / 西方现代刀匠擅长且流行的古法 192

附录 2 刀刃生产制造概论 194

拨开武侠小说里的刀剑云雾

1. 现代刀具生产大要 198
2. 世界各国常见的刀具钢材简介 221



绪论

ALL ABOUT THE
KNIVES

刀刃材料进化史

刀刃材料从燧石、动物角牙骨、青铜发展至今，钢铁、不锈钢已是刀刃的主要材料，但后起之秀的钛合金、陶瓷方兴未艾。

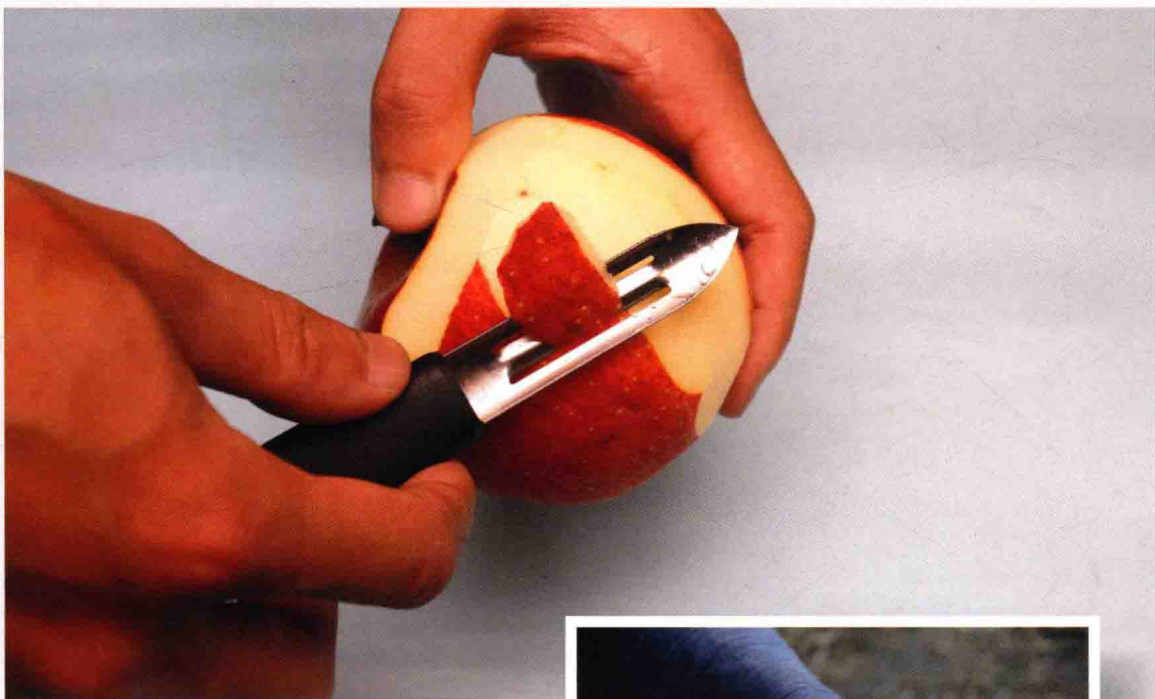
现代都市生活很方便，使用刀子的机会越来越少了。例如：买水果摊切好的水果，不需要使用刀子；修指甲时就上美容院，自己不怎么使用指甲刀（它虽然是一种刀，却完全不属于本书讨论的主题——典型的刀）；现在很多人都不下厨，所以也没动过菜刀。根据英国的一项网络调查显示，老婆讨厌丈夫的十大罪状之一，竟然是先生不帮太太磨刀。刀子不锋利，如何下厨做出几道像样的菜？可是话说回来，都市人可能1周难得用一次刀子，又怎么可能知道磨刀的基本技巧？若没有锋利的菜刀，紧随在后的厨艺就更不用谈了。顾不了丈夫（老婆）的胃，维持婚姻幸福就得在其他方面加倍努力弥补了。想不到吧！刀子锋利与否竟然还与婚姻幸福有关。就算不谈这些，如果你喜欢从事户外活动，用刀的机会就会很多。本书主要希望读者能从中获得多方面的、足够的正确用刀知识。

笔者的父亲老来得子，我从小都跟上了年纪用刀机会很多的人一起生活，关于刀总是



大溪镇的千祥打铁店，店内用途广泛的磨刀石已成国宝。

从非金属到金属刀刃的进化历程

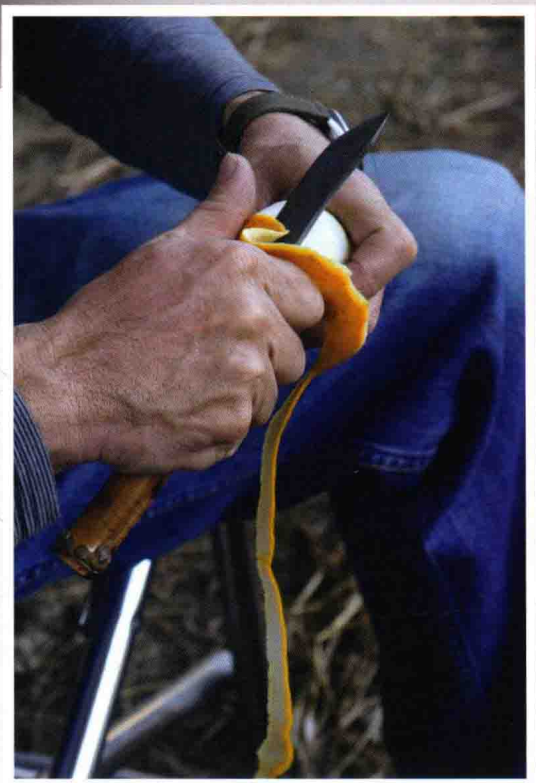


吃水果必备的刮皮刀，几乎家家都有这样的工具，人人都会用。

这样削橙子、苹果皮的简单技巧有多少人根本不知道呢？

充满了那个年代的记忆。当时家中新买的碗盘，会摆在橱柜里一段时间，等到菜刀钝了，就会用新碗底磨刀，同时还可以避免粗糙的碗底刮伤桌面，一举两得。当时不论大小碗盘，底下都有一圈没上釉的粗糙面，这一圈磁坯土裸露的粗糙面非常适合磨刀。兴许你也见过老一辈经常施展此绝招。今天有些日本产高档磨刀石（砥石）就是陶瓷材质。如果刀子要大磨特磨，家中还会备有一块宽、厚各约 20 厘米、长约 30 厘米的奇哩岸石。大家可能知道奇哩岸石是台北城城墙的石料，却不知道也可以用作磨菜刀、勾头镰刀、锄头的天然粗砥石。奇哩岸石很早就禁采了，现在人工制造的砥石很常见，夜市五金摊上一块人工石了不起 100 元（台币），保用大半辈子。家里用的菜刀不能太锋利，要恰到好处，否则会削掉指甲，甚至切伤手指。怎么让刀的锋利度恰到好处，学问就在本书中。

不知道你听说过没有，在中国台湾光复初期



的台东县，拥有一块砥石就够资格娶老婆。俗话说：“磨了不吐浆，不是好砥石。”台东县的山脉变质岩大理石、地壳结构的片麻岩都太坚硬，不能做砥石。沉积岩类坚硬的千层岩里面没有细



台湾新北市新庄区百年老店日用打铁铺珍藏非卖品，上一代师傅手工锻打的古式硬贴钢剪刀，除了引发思古幽情，您难道不会想起自己有多久没拿过剪刀？

台东县新武吕溪无名支流的峡谷，岩层虽属坚硬的页岩，但是不吐浆无法磨刀。

微坚硬的石英颗粒，不能当砥石，而质地松散的黏板岩更不能磨刀，浆吐太多也不好。整个台东县的地表岩石，没一块石头适合当砥石。农夫的多数钢铁农具都需要磨，在人工合成砥石尚未发明的年代，缺乏砥石，农事生产就会大受影响，温饱都有问题，还有余力成家吗？日据时期，父亲在松山机场的第一届大日本帝国博览会，买了一块砥石，听父亲说是磨刮胡刀（剃头刀）专用的珍贵砥石。大凡用来磨最锋利刀子的砥石，都是最贵的高级砥石。那块不起眼的砥石，已在老家改建时丢弃，经过漫长的 20 余年后，才从日

本杂志上得知，那是日本人磨刨刀、生鱼片刀、武士刀的最高档、国宝级的备前砥，日本早已禁采，现在一块要价好几万台币。拥有存货者出售时还会仔细询问用途，严格面试后再考虑是否割爱。即使在今天人工砥石普遍可见，绝大多数人都没掌握磨刀要领，关于砥石的认识也一概不知。

用刀、磨刀、制作刀的文化，人类几乎耗费了两万余年缓缓建构而成，却可能在中国台湾短短的一代人手里，无足轻重到了差不多忘记了它的存在，本书站在维系传统文化的高度，为你揭开蒙在刀上的一层薄纱。

各种人工合成的廉价砥石，图中木盒装的是美国高价天然碳钢专用砥石。小立方块俗称“刀石虎”，专门用来将砥石修整出精确的平面，原本是磨石子的修饰小角落的器具。磨刀石用钝了后，要用刀石虎修饰翻新表面，使磨刀石变锐利。

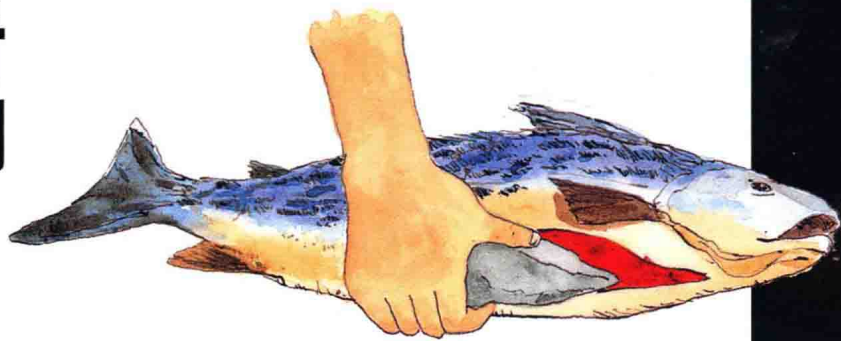




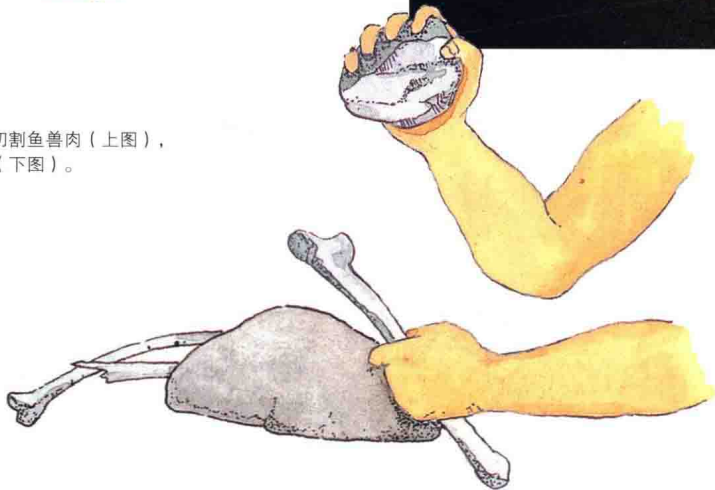
那时人们挑选合适的石块主要用作锤击器，锋利切割用途的石器应该还没出现。

古人类学者多数认同，远古与旧石器时代的人类，多半捡拾森林大火烧死的动物尸体，或者肉食性动物啃食后剩下骨骸，才有机会吃到兽肉。前者兽体上还有较多的肉，被火烤过很好吃，因而引发人类后来发明取火以及烧烤食物的方法。直到今天，野外露营能够烧起一堆火，总让人感觉温暖与精神安定，甚至很多人喜欢烧烤的食物，追根究底，营火与烧烤食物，曾经与人类的遗传基因，共同存在几十万年，迄今难以割舍。猛兽吃剩下尸骸肌肉已不多，但是骨骼里面的骨髓，含有大量脂肪、蛋白质，非常可口又营养，人类可能因此发明用石头捶击敲裂骨骼，食用骨髓，今天中式餐点的大骨熬汤，还不是食用骨髓的具体重现。意大利菜有道横切牛膝盖的炖煮料理，既能吃到牛膝的筋肉，其中骨髓更是整道料理的精华，具体呈现远古人类吃骨髓的悠久传统。远古人类因此由素食者渐渐改吃肉类，烧烤后食物利用效率提高，肉类食物的能量更多，推动人脑有多余的能量思考，促成文明演进。在这一段时期，人类可能已知利用岩石的锐利面切割，但是典型的刀还没有出现。

远古时期与旧石器时期



远古人类使用石片器切割鱼兽肉（上图），使用石砧器砸碎兽骨（下图）。





登山溯溪活动到了夜晚，身体通常感觉寒冷，在营地焚火炊爨（cuàn），通常让人觉得既温暖又舒适。

新石器时代

经过打磨变得锋利、尖锐的石器出现了，刃物的雏形已经拥有强大的杀伤力。

旧石器时代人类的石器以捶击钝器居多，有利刃的器物较少。距今约5000至距今约4000年前的新石器时代晚期，人类的石器，逐渐变成具有狭角度锐利面的切割、刺穿用利器，其中以敲击、撬挤燧石（火山玻璃）剥制的利器最具代表，大约4000年前，开始出现装在投掷长矛上的燧石矛尖以及扇贝状剖肉利器，燧石矛尖后来缩小演变成成为箭镞。装上了动物骨、牙、角等手把的燧石矛尖，变成人类最早的匕首，算得上是典型的概念刀。有趣的是，因为矛尖、箭镞必须左右、上下对称才能平稳飞行，所以由此演变成的匕首也是两刃对称设计，与今天的多数猎刀单刃设计截然不同。与旧石器时代相比，人类已经由食腐动物蜕变成吃鲜肉的掠食者。因纽特人迄今还在使用扇贝状的剖肉利器，形状与构造都没有变，只是材料改成了钢铁，因为它不需要使用砧板就能切大块肉，完全颠覆了一般人对于刀的印象。但无论如何，利器的发明确实代表了人类文明的一大进步。

燧石制的利器十分锋利，现在多数的钢铁制品都比不上。美国医学研究人员发现，燧石刀的锋口锐利光滑，制成手术刀切开人体，伤口工整平滑，伤口愈合速度比440C不锈钢的手术刀切口快1/3。燧石匕首十分锋利，人类发明之初和随身携带的同时，应该也发明了刀鞘，只不过适合制刀鞘的皮革和木材易腐，迄今在发掘遗址处还没发现实物的残迹。今天中南半岛、喜马拉雅山山麓、马来西亚丛林、非洲刚果森林的少数民族，为了方便吃坚韧的兽肉，同时防止牙齿侧蛀，还保留有敲凿修整门齿使其成为角锥齿状的特殊行为。兽肉与家禽畜肉的最大差别，在于野兽的肉十分坚韧，尤其经过烘烤后更是硬得不得了，除非用大铁锅小火久炖，否则人类门牙的平板齿很难咬得动。但是石器时代哪来的大铁锅？新石器时代的人类开始学会打磨石器，不出产燧石的非洲部分地区原住民用象牙磨制匕首、矛尖，或利用质地厚而坚硬的牛腿骨等制作锐利器具。直到今天，中南半岛、南洋群岛的少数游猎民族还在用长条状的薄竹皮，如带锯般来回拉动切割生肉。人类祖先为了切割营养美味的肉类而绞尽脑汁，哪是今天轻松就能获得廉价钢刀的人们所能想象的。

➔ 因纽特人的扇贝状剖肉利器，从石器时代一直延续到今天，只不过现在用钢铁来制造了。

