

Японските остриета от стомана: история и съвременност

Цубаме Санджо (Tsubame Sanjo) е родината на японските ковачи, където от поколение на поколение се предава изкуството на изработване на едни от най-известните в света суши-ножове от стомана. Стремехът към съвършенство в производството на японските остриета започва още в зората на ковашкото изкуство в Япония, когато от стомана били изработвани мечовете на висшите феодали-самураи. Според една японска легенда душите на самураите и днес все още обитават остриетата на техните мечове.



В японския Санджо (Sanjo) миналото се среща с настоящето. Тук японските майстори на мечове, съчетавайки

[традиционните методи за обработка на стомана](#)

с модерните технологии, създават известните в цял свят с ненадминатата си острота японски суши-ножове. Разположен на два часа път с високоскоростния експрес от Токио, Санджо е център на ковашкото изкуство в Япония още от феодаалните времена на периода Едо

Тайните на майсторите

Местните майстори с пълно основание могат да се гордеят с това, което оставят след себе си. Произвежданите тук остриета със сложна и неповторима форма са високо ценени заради тяхната здравина и издръжливост. Тези ножове от стомана се използват от най-добрите професионални готвачи по целия свят в най-изисканите суши-ресторанти, дори в комплекта от прибори за хранене по време на тържествената вечеря в рамките на церемонията по връчване на Нобеловата награда.

Тайната на успеха и заслужено високата репутация на майсторите от Санджо се крие в непрестанния стремеж към съвършенство дори и в най-малките на пръв поглед детайли. Доктор Коши Ямамура (Dr. Koshi Yamamura), който е от трето поколение президент на компанията Yamamura Manufacturing, основана от неговия дядо през 1948 година, споделя: „Нашите ковачи не просто изработват предмети от стомана, но когато създават нашите остриета те се съобразяват със самата микроструктура на стоманата. Ние използваме възможно най-ниската температура, за да постигнем максимална здравина и издръжливост на нашите продукти”.



Ефективността на местните ковачи зависи от конкретния вид и

[качество на използваната стомана](#)

. При повечето продукти с подобно предназначение съдържанието на въглерод в стоманата е около 1%. „Различните метали, в т.ч. стоманата за японските мечове, притежават различни свойства и имат различно предназначение. Ковачите използват натрупания си опит, за да извлекат най-доброто от изборията от тях изходен материал”, казва Ямамура. Тук, за изработката на японските ножове използват местна високо въглеродна стомана, която е специално разработена за направата на стоманените остриета. На майсторите са им необходими десетки години опит, за да успеят да разкрият най-добрите качества на метала.

Токифуса Иидзука (Tokifusa Iizuka) изработва ножове в Санджо вече от почти 50 години. Неговото лого Shigefusa Knives се е превърнало в местна легенда. През 2007 година Иидзука е удостоен с награда от губернатора на префектура Ниигата (Niigata Prefecture) и получава званието „майстор на майсторите”.

Ножовете с марката Shigefusa са високо ценени от професионалните готвачи по целия свят заради тяхната издръжливост и остри като бръснач остриета. Всеки отделен нож е ръчно изкован от майстора Иидзука и двамата му синове. Изработването на един нож от началото до края може да отнеме цял ден. Дълъг е списъкът на чаканиците. Някои клиенти чакат повече от три години, докато бъде готов техният нож ръчна изработка.

„Ако аз казвах на синовете си, как трябва да направят един или друг нож, те щяха качествено да си вършат работата, но никога нямаше да станат истински майстори”, - казва Иидзука. Според него, упоритият труд, пробите и грешките са естествените етапи по пътя към истинското майсторство.



„В самото начало на моя път, аз се борех със стоманата, опитвах се да я подчиня на волята ми, - казва той, - но с годините ние с нея станахме приятели”.

Традиционно произвежданите японски ножове, при подходяща грижа и редовно заточване, могат да служат десетилетия наред. Предпоставка за това е фактът, че те са изработени от стомана, която е достатъчно мека, за да може да се заточва, и в същото време, достатъчно твърда, за да издържи десетилетия професионална употреба.

„Качеството на стоманата трябва да отговаря на качеството на заточващия камък, което се постига с много точен баланс, - казва д-р Ямамура. – Тогава ножът може да бъде използван 10, 20 години и дори да бъде предаден в наследство на следващото поколение. Воините-феодали в Япония наричали меч си тамашии (tamashii), което означава „душа“. Нашите предци са използвали същите методи и материали, каквито използваме и ние днес, ето защо в съвременните стоманени остриета живее душата на самурая“.



Съвременните японски суши-ножове

В днешно време японските суши майстори използват ножове, изработени от традиционна японска стомана, като например Iizuka, за приготвяне на фино нарязана риба. Суши майсторът, главен готвач Кацунори Икеда (Katsunori Ikeda) управлява суши-кацу (Sushi Katsu) в центъра на Токио, близо до портата Ханзомон (Hanzomon Gate) на Императорския дворец (Imperial Palace).

„Връзката между суши майстора и неговия нож е много лична, - споделя Икеда. – Не съм се разделял с моя нож вече 40 години“.

Суши майсторите традиционно използват три вида ножове: янагиба, деба и усуба (yanagiba, deba, usuba). С дългия и тънък кулинарен нож „янагиба“ те нарязват рибата, от която приготвят суши и сашими. Големият и тежък нож „деба“ служи за нарязване на рибното филе, а с ножа „усуба“ се приготвят зеленчуците.

Икеда обаче бърза да отбележи, че добрият нож „янагиба“ може да се използва за изпълнението на всички тези действия. „С един добре направен японски стоманен нож „янагиба“ мога да нарежа 100-килограмова риба-меч от началото до края“, казва той.

Японските суши майстори използват ножове от традиционна кована стомана, тъй като остриетата им са достатъчно остри, за да разрежат месото с едно движение.

„Роден съм в семейството на суши майстор, но винаги съм се интересувал от наука, - казва Икеда. – Съществуват научни причини, обясняващи защо свръх-остро японско острие е от толкова важно значение за приготвянето на вкусно суши. Бързото срязване с едно движение запазва крехката структура на самата риба, като при това се освобождават ензимите, които са толкова важни за отличителния вкус и текстурата на продукта. Някои хора смятат, че суши майсторът трябва да има под ръка много ножове, за да приготви суши, но аз използвам само два, единият от които е дълъг, 33-сантиметров много издръжлив нож „янагиба“.



Бъдещето на японските ножове

Традиционните техники в този занаят, предавани от поколение на поколение от майстори на ножове като Иидзука, са в основата на високите умения на майсторите от Санджо. Но тъй като населението на Япония намалява, все по-често възниква въпросът, кой ще наследи и съхрани знанията и опита на предците. Това е една от причините, поради които доктор Ямамура беше удостоен с докторска степен по инженерство и така, освен знаменит майстор, той стана и учен.

„Нашите майстори усвоиха традиционните методи за обработка на стоманата, но те не винаги могат да обяснят научния елемент, залегнал в основата на занаята, - разказва той. – И аз бих могъл да поправам това и така да прокарам пътя от нашата занаятчийска общност до целия свят”.

Но кое все пак кара майстори като Ямамура да отделят толкова внимание на стоманата? Както самият той споделя, с този материал е интересно да се работи.

„Ковашкото изкуство ви дава възможност да правите всичко онова, което ви е било забранено в детството от вашите родители, например, да боравите с огъня и да пипате остри предмети, казва майсторът с усмивка. – Когато създавате острие от стомана, вие виждате, как металът се променя направо пред очите ви. Има нещо омагьосващо в това, и аз много бих искал всеки да може да го види със собствените си очи”.