

Cuchillos japoneses de acero: el pasado y la actualidad

La región de Tsubame Sanjo es la cuna de los herreros japoneses, es aquí donde varias generaciones de maestros artesanos llevan utilizando el acero para hacer los más famosos cuchillos de sushi a nivel mundial. La búsqueda de la excelencia en la fabricación de cuchillos japoneses se remonta a los orígenes de la forja en Japón, cuando el acero servía para fabricar espadas que usaban los samuráis feudales. Según la leyenda japonesa, las almas de los guerreros siguen habitando en sus espadas.



En la localidad japonesa de Sanjo, el pasado se junta con el presente. Aquí, las técnicas tradicionales de

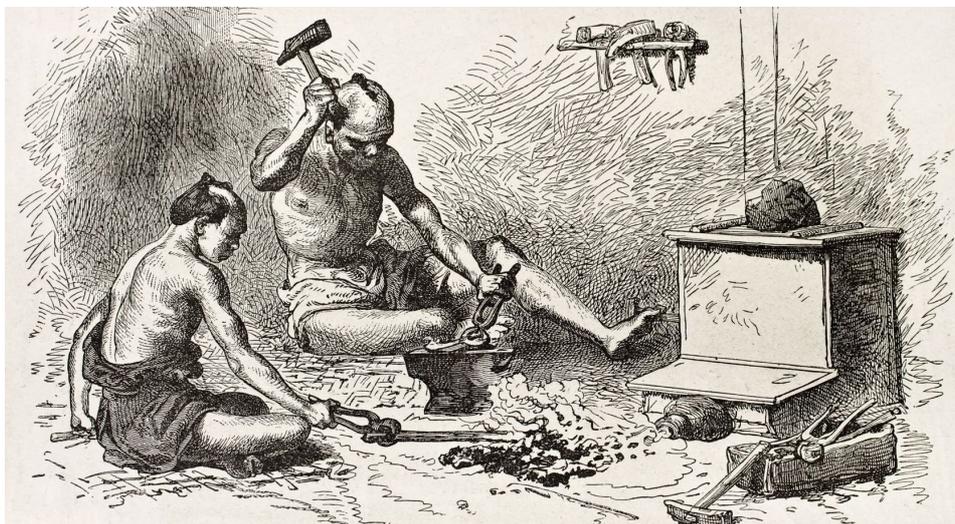
[elaboración del acero](#)

van de la mano con la tecnología moderna para crear algunas de las hojas más afiladas del mundo. A dos horas de Tokio, en tren de alta velocidad, Sanjo es el centro de herrería en Japón desde el periodo feudal Edo.

Los secretos de la perfección

Los artesanos locales tienen motivos para estar orgullosos de su herencia. Las hojas talladas de forma intrincada que se crean aquí, se valoran por su resistencia y durabilidad. Estos cuchillos de acero se utilizan por los mejores chefs de todo el mundo en los mejores restaurantes de sushi, e incluso como cubiertos en la cena de entrega anual del Premio Nobel.

El secreto del éxito y la reputación de los artesanos de Sanjo está en la búsqueda de la perfección, incluso en los más mínimos detalles. El doctor Koshi Yamamura es el presidente en tercera generación de Yamamura Manufacturing, fundada por su abuelo en 1948. "Nuestros herreros no se limitan a dar forma a los objetos de acero, sino que tenemos en cuenta la propia microestructura del acero para crear nuestras hojas", afirma. Forjamos el acero utilizando la temperatura mínima posible para maximizar la resistencia y la durabilidad de nuestros productos".



La eficacia del trabajo de los herreros locales depende del tipo y la calidad específicos del acero utilizado. La mayoría de los productos para este uso requieren un

del 1%. "Los distintos metales, incluido el acero para las espadas japonesas, tienen propiedades y usos diferentes. Los herreros aportan su experiencia para sacar lo mejor del material elegido", dice Yamamura. Aquí utilizan acero de alto carbono de producción propia que ha sido elaborado expresamente para obtener un borde afilado de las espadas japonesas. Los artesanos necesitan décadas de experiencia para sacar las mejores cualidades del metal.

Tokifusa Iizuka lleva 50 años haciendo cuchillos en Sanjo. Su logotipo Shigefusa Knives es una leyenda local. En 2007, Iizuka recibió un premio del gobernador de la Prefectura de Niigata y fue nombrado "Maestro de la Artesanía".

Los cuchillos Shigefusa gozan de gran prestigio entre los chefs de todo el mundo por su durabilidad y sus afiladísimos bordes. Cada cuchillo es creado a mano por el maestro Iizuka y sus dos hijos. Un solo cuchillo suele llevar un día entero de trabajo desde el principio hasta el final. El artesano tiene una larga lista de espera. Algunos clientes esperan más de tres años para tener su cuchillo hecho a mano.

"Si les enseñara a mis hijos a hacer tal o cual cuchillo, podrían hacer un buen trabajo, pero nunca llegarían a ser grandes maestros por sí solos", explica Iizuka. El trabajo duro a base de intentos y errores, dice, son elementos necesarios en el camino para convertirse en un verdadero maestro.



"Cuando estaba empezando, me peleaba mucho con el acero intentando hacer que me obedeciera", cuenta el maestro. Pero a medida que he ido acumulando experiencia, me he hecho amigo del acero".

Los cuchillos japoneses de fabricación tradicional, si están bien cuidados y se afilan con regularidad, pueden durar décadas. Esto es posible porque están hechos de acero, que es lo suficientemente suave para afilar, pero lo suficientemente duro para resistir decenas de años de uso profesional.

"La calidad del acero debe coincidir con la calidad de la piedra de afilar gracias a un equilibrio muy preciso", apunta el Dr. Yamamura. Así, el cuchillo puede servir durante 10 o 20 años, e incluso puede pasar a la siguiente generación. Los guerreros del Japón feudal llamaban a su espada tamashii, que significa alma. Nuestros antepasados utilizaban las mismas técnicas y los mismos materiales que nosotros, así que las hojas de acero actuales también guardan el alma del samurái".



Cuchillos japoneses para sushi

Hoy en día, los famosos chefs de sushi japoneses utilizan cuchillos de acero japonés tradicional, como los de Iizuka, para filetear pescado con precisión. El sushi chef Katsunori Ikeda dirige Sushi Katzú en el centro de Tokio, cerca de la puerta Hanzomon del Palacio Imperial.

"La relación entre un chef y su cuchillo es algo muy personal", asegura Ikeda. El mío lleva conmigo 40 años".

Los cocineros de sushi suelen utilizar tres cuchillos distintos: Yanagiba, Deba y Usuba. El cuchillo Yanagiba, alargado y fino, se utiliza para realizar cortes a la pieza de pescado en fase de preparación del sushi y el sashimi. El cuchillo Deba, grande y pesado, con él se trabaja la pieza entera de pescado, y el Usuba para cortar y pelar verduras con precisión.

Sin embargo, Ikeda rápidamente aclara que un buen Yanagiba puede emplearse para hacer todas las tareas necesarias. "Con un solo Yanagiba de acero japonés bien fabricado, puedo filetear un maguro (atún rojo) entero de 100 kilos al completo", asegura Ikeda.

Los cocineros de sushi japoneses utilizan cuchillos de acero forjados artesanalmente porque sus hojas están lo suficientemente afiladas como para cortar la carne con una sola pasada.

"Soy hijo de un chef de sushi, aunque siempre me ha fascinado la ciencia", cuenta Ikeda. Hay razones científicas por las que una hoja japonesa perfectamente afilada marca la diferencia a la hora de preparar un sushi delicioso. Un corte preciso realizado con una sola pasada garantiza que la delicada estructura celular del pescado se conserve intacta, de modo que las enzimas necesarias para el sabor y la textura distintivos del pescado salgan a la luz. Hay quienes pensarán que los cocineros de sushi necesitan muchos cuchillos para hacer su trabajo, pero yo solo utilizo dos, uno de los cuales es un Yanagiba de 33 cm de largo y muy resistente".



El futuro de los cuchillos japoneses

Las técnicas artesanales tradicionales heredadas de generaciones de maestros como Iizuka, son la piedra angular

de la artesanía de Sanjo. Pero a medida que la población de Japón va disminuyendo, aumenta la preocupación sobre quién y cómo transmitirá los conocimientos y la experiencia de los antecesores. Esta es una de las razones por las que el Dr. Yamamura se doctoró en ingeniería, lo que convierte a este reconocido artesano en un erudito.

"Aunque nuestros artesanos dominan las técnicas tradicionales de elaboración del acero, no quiere decir que sean capaces de explicar la base científica que hay detrás de este oficio", afirma. Y yo puedo solucionarlo convirtiéndome en el eslabón que conecta a nuestra comunidad de artesanos con el mundo".

Pero, ¿qué es lo que realmente hace que los artesanos como Yamamura se centren en el acero? Según el maestro, es realmente fascinante trabajar con este material.

"La herrería te permite hacer todas las cosas que tus padres te decían que no hicieras cuando eras crío, como trabajar con el fuego y tocar objetos afilados", cuenta el maestro con una sonrisa en la cara. Según vas dando forma al acero hasta convertirlo en una hoja, puedes ver cómo se transforma ante tus ojos. Es algo hipnotizante que me gustaría que todo el mundo viera con sus propios ojos".

<https://metinvestholding.com/es/media/news/yaponskie-klinki-iz-stali-istoriya-i-sovremennostj>