27 ian. 2021

Lamele de oțel japoneze: istorie și contemporanitate

Tsubame Sanjo este un nume de referință pentru fierarii din Japonia; este locul în care generații de meșteri realizează cele mai faimoase cuțite de sushi din lume, cu ajutorul oțelului. Preocuparea pentru excelența în fabricarea lamelor japoneze datează de la originile meșteșugului fierăriei din Japonia, când oțelul era folosit la realizarea săbiilor folosite de samuraii feudali. Conform legendei japoneze, sufletele războinicilor se află încă în lamele lor.

În Japonia, în Sanjo, trecutul întâlnește prezentul. Aici,

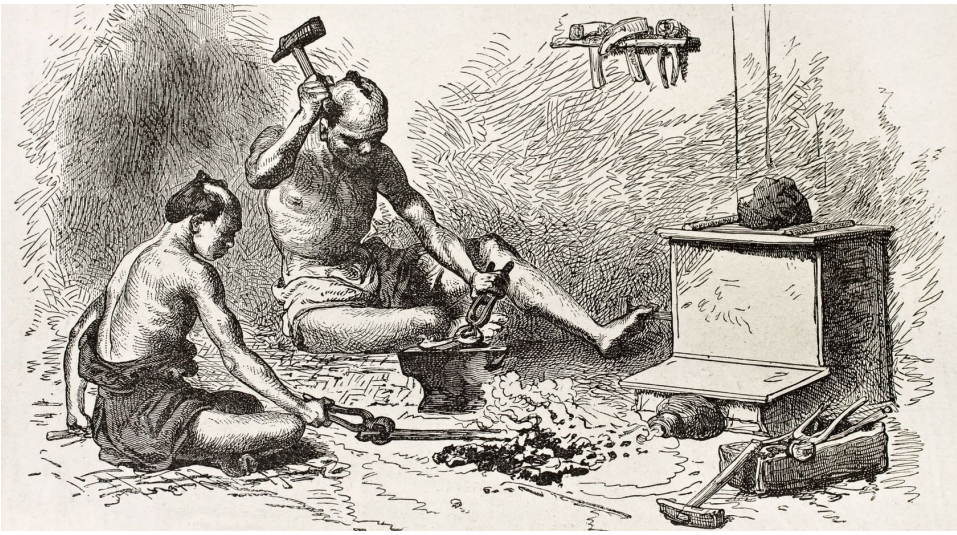
tehnicile tradiționale de fabricare a oțelului

se combină cu tehnologia modernă, pentru a crea unele dintre cele mai ascuțite lame din lume. La două ore de Tokyo cu trenul de mare viteză, Sanjo a fost un centru al fierarilor încă din perioada feudală Edo.

Secretele excelenței

Meșterii locali au toate motivele să fie mândri de moștenirea lor. Lamele complexe realizate aici sunt recunoscute pentru rezistența și durabilitatea lor. Aceste cuțite din oțel sunt folosite de chef bucătari de top din întreaga lume în restaurante de sushi celebre și chiar ca tacâmuri utilizate la cina anuală din cadrul ceremoniei de decernare a Premiului Nobel.

Secretul succesului și al reputației meșterilor din Sanjo constă în atingerea perfecțiunii până în cele mai mici detalii. Dr. Koshi Yamamura este cea de-a treia generație de președinți ai Yamamura Manufacturing, care a fost fondată de bunicul său în 1948. „Fierarii noștri nu doar modelează obiecte din oțel, noi studiem cu atenție însăși microstructura oțelului, pentru a putea crea lamele noastre”, spune el. „Noi forjăm oțelul la cea mai scăzută temperatură posibilă, pentru a maximiza rezistența și durabilitatea produselor noastre.”



Eficiența muncii fierarilor locali este direct proporțională cu tipul și calitatea oțelului utilizat. Majoritatea produselor cu această destinație necesită un conținut de

carbon al oțelului

de 1%. „Diferitele metale, inclusiv oțelul utilizat la săbiile japoneze, au proprietăți și moduri de utilizare diferite.

Datorită vastei lor experiențe, fierarii reușesc să scoată tot ce e mai bun din materialele sursă alese”, spune Yamamura. Aici, pentru lamele japoneze, ei folosesc oțel de provenienţă locală, cu un conținut ridicat de carbon, special formulat pentru ca lama să-și poată menține muchia ascuțită. Este nevoie de zeci de ani de experiență pentru ca un meșter să știe să scoată maximul dintr-o bucată de metal.

De 50 de ani, Tokifusa Iizuka face cuțite în Sanjo. Marca sa, Shigefusa Knives, este o legendă locală. În 2007, Iizuka a primit un premiu de la Prefectul din Niigata, care l-a declarat meșter maestru.

Cuțitele Shigefusa sunt foarte apreciate de bucătarii din întreaga lume, datorită durabilității lor și pentru muchiile ascuțite la perfecțiune. Fiecare cuțit este forjat manual de maestrul Iizuka și de cei doi fii ai săi. Fabricarea de la cap la coadă a unui singur cuțit poate dura o zi întreagă de lucru. La meșter este o lungă listă de așteptare. Unii clienți așteaptă mai mult de trei ani până când cuțitul dorit este complet finalizat.

„Dacă i-aș îndruma pe fii mei cum să facă un anume tip de cuțit, probabil că le-ar ieși un produs bun, dar nu ar reuși deloc să învețe adevăratul meșteșug”, spune Iizuka. Munca grea, testele și greșelile, spune el, sunt elemente nelipsite în calea devenirii unui adevărat maestru.

„La început, mă luptam cu oțelul, încercând să-l fac să mă asculte”, spune el. „Dar pe măsură ce am îmbătrânit, am reușit să leg o prietenie cu acesta.”

Cuțitele japoneze fabricate în mod tradițional, dacă sunt întreținute corespunzător printr-o ascuțire regulată, vor dura zeci de ani. Acest lucru este posibil, deoarece acestea sunt fabricate din oțel, un material suficient de flexibil pentru a fi ascuțit, dar suficient de rezistent pentru a rezista timp de decenii de utilizare profesională.

„Calitatea oțelului trebuie să se potrivească perfect cu calitatea pietrei de ascuțit printr-un fin echilibru”, spune dr. Yamamura. „Astfel, cuțitul poate dura 10 ani, 20 de ani sau poate fi chiar transmis următoarei generații. Războinicii Japoniei feudale își numeau sabia tamashii, care înseamnă suflet. Strămoșii noștri foloseau aceleași tehnici și materiale ca cele pe care le folosim și noi acum, așadar lamele de oțel de astăzi conțin și un pic din sufletul samurailor. "

Japonia cuțitelor moderne de sushi

În zilele noastre, pentru a putea tăia foarte fin peștele, la faimosul sushi se folosesc cuțite tradiționale japoneze din oțel, așa cum sunt și cele realizate de Iizuka. Bucătarul specializat în sushi, Katsunori Ikeda, conduce Sushi Katzu în centrul Tokyo, lângă Poarta Hanzomon a Palatului Imperial.

„Relația dintre un bucătar și cuțitul său este una profund personală”, spune Ikeda. "Al meu mă însoțește de 40 de ani." Bucătarii de sushi folosesc în mod tradițional trei cuțite: yanagiba, deba și usuba. Yanagiba, cuțitul culinar lung și subțire, este folosit la felierea peștelui care va deveni sushi și sashimi. Cuțitul deba, mai mare și mai greu, este folosit la filetarea peștelui întreg, iar cuțitul usuba este utilizat la prepararea legumelor.

Cu toate acestea, Ikeda nu uită să menționeze că un yanagiba bun poate fi folosit cu succes la orice e nevoie în bucătărie. „Cu un singur cuțit japonez yanagiba, din oțel bine fabricat, pot fileta un ton maguro întreg de 100 kg de la cap la coadă”, spune Ikeda.

Bucătarii japonezi de sushi folosesc cuțite din oțel forjate în mod tradițional, deoarece lamele lor sunt suficient de ascuțite pentru a tăia carnea dintr-o singură mișcare.

„Am crescut ca fiul unui bucătar de sushi, dar am fost mereu fascinat și de știință”, spune Ikeda. „Există anumite motive științifice pentru care o lamă japoneză extrem de ascuțită va face diferența atunci când vrei să-ți iasă un sushi delicios. Datorită unei mișcări de tăiere rapide, efectuată dintr-o singură mișcare, structura delicată a celulelor cărnii de pește rămâne intactă, perfect pentru ca acele enzime ce dau gustul și textura specifică peștelui să iasă la iveală. Poate că unii au senzația că bucătarii de sushi au nevoie de multe cuțite pentru a-și face treaba, însă eu folosesc doar două, dintre care unul este un cuțit yanagiba rezistent, de 33 cm lungime.”

Viitorul cuțitelor japoneze

Tehnicile meșteșugărești tradiționale, transmise de generații de maeștri precum Iizuka, constituie baza măiestriei lui Sanjo. Dar pe măsură ce populația Japoniei se micșorează, există îngrijorări tot mai mari cu privire la către cine și cum să fie transmise cunoștințele și experiența înaintașilor. Acesta este unul dintre motivele pentru care doctorul Yamamura și-a obținut doctoratul în inginerie, devenind astfel nu doar un renumit meșteșugar, ci și un savant.

„Deși meșterii noștri stăpânesc tehnicile tradiționale de fabricare a oțelului, nu reușesc neapărat să explice noțiunile științifice ce stau la baza acestui meșteșug”, spune el. „Eu pot rezolva această problemă și pot deveni chiar puntea care face legătura între comunitatea noastră de meșteșugari și lumea întreagă.”

Dar ce-i face, de fapt, pe meșteșugarii ca Yamamura să se dedice oțelului? După spusele maestrului, este fascinant să lucrezi cu acest material.

„Lucrul cu forja îți permite să faci tot ce-ți spuneau părinții să nu faci când erai copil: să nu te joci cu focul și să nu pui mâna pe obiecte ascuțite”, a spus maestrul cu un zâmbet pe față. „Când modelezi oțelul într-o lamă, îl vezi prinzând formă chiar sub privirile tale. Lucrul acesta este fascinant, este ceva ce mi-aș dori să vadă oricine. "

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