

Японские клинки из стали: история и современность

Цубамэ Сандзё (Tsubame Sanjo) является домом для японских кузнецов, где из поколения в поколение мастера изготавливают из стали одни из самых известных в мире суши-ножей. Стремление к совершенству в производстве японских лезвий восходит к истокамковки в Японии, когда сталь использовалась для изготовления мечей, используемых феодалными самураями. Если верить японской легенде, в их клинках и по сей день обитают души воинов.



В японском Сандзё (Sanjo) прошлое встречается с настоящим. Здесь традиционные

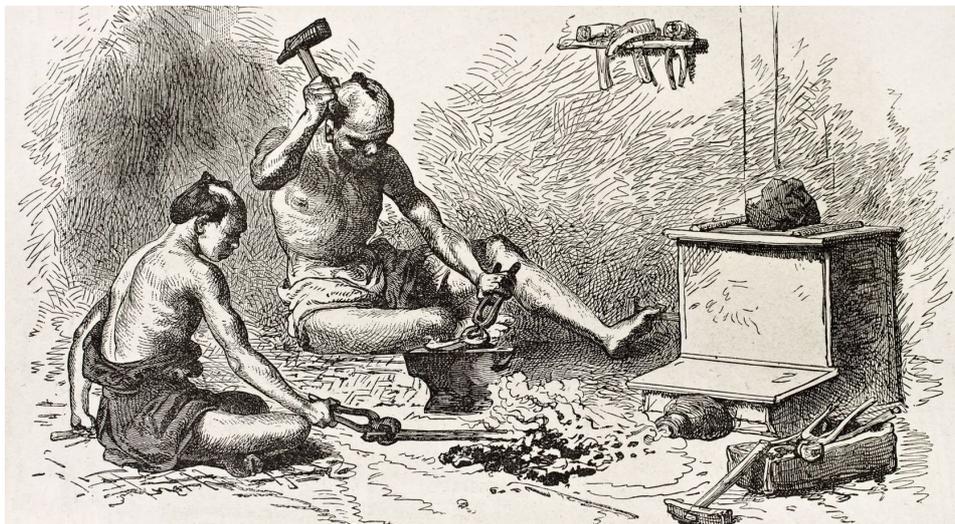
[методы обработки стали](#)

в сочетании с современными технологиями позволяют мастерам создавать одни из самых острых лезвий в мире. Расположенный в двух часах езды на сверхскоростном экспрессе от Токио, Сандзё является центром кузнечного дела в Японии еще со времен феодального периода Эдо.

Секреты мастерства

У местных мастеров есть все основания гордиться своим наследием. Лезвия с замысловатым узором, производимые здесь, ценятся за их прочность и долговечность. Эти стальные ножи используют лучшие шеф-повара по всему миру в лучших суши-ресторанах и даже в качестве столовых приборов на ежегодном ужине церемонии по случаю вручения Нобелевской премии.

Секрет успеха и репутации мастеров Сандзё заключается в стремлении к совершенству даже в мельчайших деталях. Доктор Коси Ямамура (Dr. Koshi Yamamura) - президент компании Yamamura Manufacturing в третьем поколении, основанной его дедом в 1948 году. «Наши кузнецы не просто делают предметы из стали, они учитывают саму микроструктуру стали для создания наших лезвий, - говорит он. - Мы используем минимально возможную температуру, чтобы максимально увеличить прочность и долговечность изделий».



Эффективность работы местных кузнецов зависит от конкретного типа и

. Для большинства изделий подобного назначения содержание углерода в стали находится на уровне 1%. «Различные металлы, в том числе сталь для японских мечей, обладают разными свойствами и применяются в различных областях. Кузнецы используют свой опыт, чтобы выявить лучшее в выбранном ими исходном материале», - говорит Ямамура. Здесь применяют местную высокоуглеродистую сталь для японских ножей, специально разработанную для изготовления острых лезвий. Мастерам требуются десятилетия опыта, чтобы раскрыть лучшие качества металла.

Токифуса Иидзука (Tokifusa Izuka) изготавливает ножи в Сандзё вот уже 50 лет. Его логотип Shigefusa Knives - местная легенда. В 2007 году Иидзука получил награду от губернатора префектуры Ниигата (Niigata Prefecture) и был назван «мастером мастеров».

Ножи Shigefusa высоко ценятся поварами по всему миру благодаря своей прочности и острым как бритва кромкам. Каждый нож выкован вручную мастером Иидзукой и двумя его сыновьями. Изготовление одного ножа от начала до конца может занять целый день. У мастера длинный список ожидания. Некоторые клиенты ждут более трех лет, пока их изделие ручной работы будет готово.

«Если бы я говорил своим сыновьям, как нужно делать тот или иной нож, они могли бы качественно выполнять соответствующую работу, но никогда не стали бы настоящими мастерами», - говорит Иидзука. По его словам, упорная работа, пробы и ошибки - необходимые составляющие на пути к настоящему мастерству.



«Когда я только начинал, я боролся со сталью и пытался заставить ее повиноваться мне, - говорит он, - но с годами я подружился с металлом».

Традиционно сделанные японские ножи при правильном уходе и регулярной заточке служат десятилетия. Это возможно благодаря тому, что они созданы из стали, достаточно мягкой, чтобы ее можно было точить, и при этом достаточно твердой, чтобы выдержать десятилетия профессионального использования.

«Качество стали должно соответствовать качеству точильного камня за счет очень точного баланса, - говорит д-р Ямамура. - Тогда нож может прослужить 10, 20 лет или даже может быть передан следующему поколению. Воины феодальной Японии называли свой меч тамасии (tamashii), что означает душа. Наши предки использовали те же методы и те же материалы, что и мы, поэтому в современных стальных лезвиях тоже живет душа самурая».



Современные суши-ножи в Японии

Сегодня известные японские суши-повара используют в своей работе ножи из традиционной японской стали, такие как Iizuka, для приготовления мелко нарезанной рыбы. Суши-шеф-повар Кацунори Икеда (Katsunori Ikeda) управляет суши-кацу (Sushi Katzu) в центре Токио, недалеко от ворот Ханзомон (Hanzomon Gate) Императорского дворца (Imperial Palace).

«Отношения между шеф-поваром и его ножом - очень личные, - говорит Икеда. - Мой нож со мной вот уже 40 лет».

Суши-повара традиционно используют три ножа: янагиба, деба и усуба (yanagiba, deba, usuba). Длинным тонким кулинарным ножом янагиба нарезают рыбу, из которой готовят суши и сашими. Большой и тяжелый нож деба используется для разделки филе рыбы, а нож усуба служит для приготовления овощей.

Однако Икеда сразу отмечает, что хороший янагиба-нож можно использовать для выполнения всех необходимых задач. «С помощью одного хорошо сделанного японского стального ножа янагиба я могу разделать 100-килограммовый тунец магуро от начала до конца» - говорит он.

Японские суши-повара используют ножи из традиционной ковальной стали, потому что их лезвия достаточно острые, чтобы разрезать плоть одним движением.

«Я родился в семье суши-шеф-повара, но меня всегда интересовала наука, - говорит Икеда. - Существуют научные причины, по которым сверхострое японское лезвие имеет большое значение в приготовлении вкусных суши. Быстрый срез одним движением позволяет сохранить хрупкую клеточную структуру самой рыбы так, что при этом высвобождаются ферменты, необходимые для отличительного вкуса и текстуры продукта. Некоторые считают, что поварам суши нужно много ножей для выполнения своей работы, я же использую только два, один из них - длинный 33-сантиметровый долговечный нож янагиба».



Будущее японских ножей

Традиционные техники ремесла, передаваемые из поколения в поколение такими кузнецами как Иидзука, являются основой мастерства Сандзё. Но по мере того, как население Японии сокращается, все чаще возникает вопрос, кому и каким образом передавать знания и опыт предков. Это одна из причин, по которой доктор Ямамура получил докторскую степень в области инженерии, что делает именитого мастера еще и ученым.

«Наши мастера освоили традиционные методы обработки стали, но они не всегда способны объяснить научную составляющую, лежащую в основе ремесла, - говорит он. - Я же могу исправить это и стать связующим звеном между нашим сообществом мастеров со всем миром».

Но что действительно заставляет мастеров, таких как Ямамура, сосредоточиться на стали? По словам мастера, с этим материалом увлекательно работать.

«Кузнечное дело позволяет вам делать все то, что родители запрещали вам делать в детстве, например, работать с огнем и прикасаться к острым предметам, - замечает мастер с улыбкой на лице. - Когда вы создаете лезвие из стали, вы можете наблюдать, как меняется металл прямо на ваших глазах. Это что-то завораживающее, и я бы хотел, чтобы каждый смог это увидеть собственными глазами».

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