27 січ 2021

Японські клинки зі сталі історія та сучасність

Цубаме Сандзьо (Tsubame Sanjo) є домом для японських ковалів, де з покоління в покоління майстри виготовляють зі сталі одні з найвідоміших в світі суші-ножів. Прагнення до досконалості у виробництві японських лез сходить до витоків кування в Японії, коли сталь використовувалася для виготовлення мечів, які використовуються феодальними самураями. Якщо вірити японській легенді, в їх мечах і донині живуть душі воїнів.

У японському Сандзьо (Sanjo) минуле зустрічається з сьогоденням. Тут традиційні

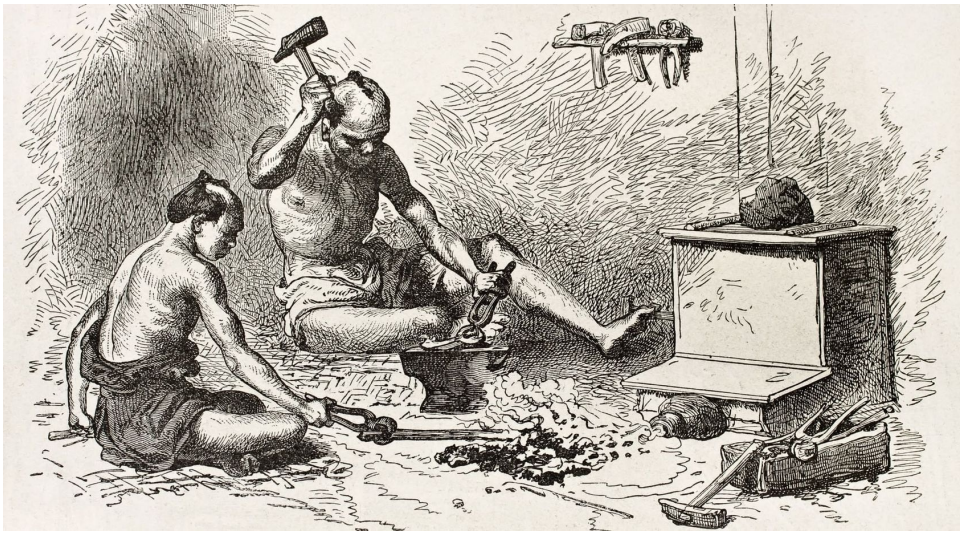
методи обробки сталі

в поєднанні з сучасними технологіями дозволяють майстрам створювати одні з найбільш гострих лез в світі. Розташований в двох годинах їзди надшвидкісним експресом від Токіо, Сандзьо є центром ковальської справи в Японії ще з часів феодального періоду Едо.

Секрети майстерності

У місцевих майстрів є всі підстави пишатися своєю спадщиною. Леза з вигадливим візерунком, вироблені тут, цінуються за їх міцність і довговічність. Ці сталеві ножі використовують кращі шеф-кухарі з усього світу в кращих суші-ресторанах і навіть у якості столових приладів на щорічній вечері-церемонії з нагоди вручення Нобелівської премії.

Секрет успіху і репутації майстрів Сандзьо полягає в прагненні до досконалості навіть у найдрібніших деталях. Доктор Косі Ямамура (Dr. Koshi Yamamura) - президент компанії Yamamura Manufacturing в третьому поколінні, заснованої його дідом в 1948 році. «Наші ковалі не просто роблять предмети зі сталі, вони враховують саму мікроструктуру сталі для створення наших лез, - каже він. - Ми використовуємо мінімально можливу температуру, щоб максимально збільшити міцність і довговічність виробів».



Ефективність роботи місцевих ковалів залежить від конкретного типу і

якості використовуваної сталі

. Для більшості виробів подібного призначення вміст вуглецю в стали знаходиться на рівні 1%. «Різні метали, в тому числі сталь для японських мечів, мають різні властивості і застосовуються в різних областях. Ковалі використовують свій досвід, щоб виявити краще в обраному ними вихідному матеріалі», - каже Ямамура. Тут застосовують місцеву високовуглецеву сталь для японських ножів, спеціально розроблену для виготовлення гострих лез. Майстрам потрібні десятиліття досвіду, щоб розкрити найкращі якості металу.

Токіфуса Іїдзука (Tokifusa Iizuka) виготовляє ножі в Сандзьо ось уже 50 років. Його логотип Shigefusa Knives - місцева легенда. У 2007 році Іїдзука отримав нагороду від губернатора префектури Ніїґата (Niigata Prefecture) і був названий «майстром майстрів».

Ножі Shigefusa високо цінуються кухарями по всьому світу завдяки своїй міцності і гострим як бритва крайках. Кожен ніж викуваний вручну майстром Іїдзука і двома його синами. Виготовлення одного ножа від початку до кінця може зайняти цілий день. У майстра довгий список очікування. Деякі клієнти чекають більше трьох років, поки їх виріб ручної роботи буде готовий.

«Якби я казав своїм синам, як потрібно робити той чи інший ніж, вони могли б якісно виконувати відповідну роботу, але ніколи не стали б справжніми майстрами», - каже Іїдзука. За його словами, наполеглива робота, проби і помилки - необхідні складові на шляху до справжньої майстерності.

«Коли я тільки починав, я боровся зі сталлю і намагався змусити її коритися мені, - каже він, - але з роками я подружився з металом».

Традиційно зроблені японські ножі при правильному догляді і регулярному заточуванню служать десятиліттями. Це можливо завдяки тому, що вони створені зі сталі, досить м'якої, щоб її можна було точити, і при цьому досить твердою, щоб витримати десятиліття професійного використання.

«Якість стали повинна відповідати якості точильного каменю за рахунок дуже точного балансу, - говорить д-р Ямамура. - Тоді ніж може прослужити 10, 20 років або навіть може бути переданий наступному поколінню. Воїни феодальної Японії називали свій меч тамасії (tamashii), що означає душа. Наші предки використовували ті ж методи і ті ж матеріали, що і ми, тому в сучасних сталевих лезах теж живе душа самурая».

Сучасні суші-ножі в Японії

Сьогодні відомі японські суші-кухарі використовують в своїй роботі ножі з традиційної японської сталі, такі як Iizuka, для приготування дрібно нарізаної риби. Суші-шеф-кухар Кацунорі Ікеда (Katsunori Ikeda) управляє суші-кацу (Sushi Katzu) в центрі Токіо, недалеко від воріт Ханзомон (Hanzomon Gate) Імператорського палацу (Imperial Palace).

«Відносини між шеф-кухарем і його ножем - дуже особисті, - каже Ікеда. - Мій ніж зі мною ось уже 40 років».

Суші-кухарі традиційно використовують три ножі: янагіба, деба і усуба (yanagiba, deba, usuba). Довгим тонким кулінарним ножем янагіба нарізають рибу, з якої готують суші і сашимі. Великий і важкий ніж деба використовується для оброблення філе риби, а ніж усуба служить для приготування овочів.

Однак Ікеда відразу зазначає, що хороший янагіба-ніж можна використовувати для виконання всіх необхідних завдань. «За допомогою одного добре зробленого японського сталевого ножа янагіба я можу обробити 100-кілограмовий тунець магуро від початку до кінця» - каже він.

Японські суші-кухарі використовують ножі з традиційної кованої сталі, тому що їх леза досить гострі, щоб розрізати плоть одним рухом.

«Я народився в родині суші-шеф-кухаря, але мене завжди цікавила наука, - говорить Ікеда. - Існують наукові причини, за якими понадгостре японське лезо має велике значення в приготуванні смачних суші. Швидкий зріз одним рухом дозволяє зберегти крихку клітинну структуру самої риби так, що при цьому вивільняються ферменти, необхідні для відмітного смаку і текстури продукту. Деякі вважають, що кухарям суші потрібно багато ножів для виконання своєї роботи, я ж використовую тільки два, один з них - довгий 33-сантиметровий довговічний ніж янагіба».

Майбутнє японських ножів

Традиційні техніки ремесла, що передаються з покоління в покоління такими ковалями як Їдзука, є основою майстерності Сандзьо. Але в міру того, як населення Японії скорочується, все частіше виникає питання, кому і яким чином передавати знання і досвід предків. Це одна з причин, за якою доктор Ямамура отримав докторський ступінь в галузі інженерії, що робить іменитого майстра ще й ученим.

«Наші майстри освоїли традиційні методи обробки стали, але вони не завжди здатні пояснити наукову складову, що лежить в основі ремесла, - каже він. - Я ж можу виправити це і стати сполучною ланкою між нашим співтовариством майстрів з усім світом».

Але що дійсно змушує майстрів, таких як Ямамура, зосередитися на стали? За словами майстра, з цим матеріалом захоплююче працювати.

«Ковальська справа дозволяє вам робити все те, що батьки забороняли вам робити в дитинстві, наприклад, працювати з вогнем і торкатися до гострих предметів, - зауважує майстер з посмішкою на обличчі. - Коли ви створюєте лезо зі сталі, ви можете спостерігати, як змінюється метал прямо на ваших очах. Це є щось, що зачаровує, і я б хотів, щоб кожен зміг це побачити на власні очі».

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