

► **Janneke**

## Snijgevoel

**B**racht ik hier vorige week een ode aan vintage pannetjes, vandaag is het plan schaamteloos reclame te maken voor een gloednieuw, handgemaakt en ook nog eens peperduur mes. Dat doe ik natuurlijk omdat ik het echt een goed stuk gereedschap vind, maar ook een beetje omdat er een klein, startend bedrijfje achter zit van twee sympathieke broers die niet zozeer dromen van roem en rijkdom, als wel van sashimi en snoeischerpe messen.

Koen en Thijs Wolters van Nipponblades laten hun messen naar eigen ontwerp vervaardigen in Japan. In een filmpje op [www.nipponblades.nl](http://www.nipponblades.nl) is 'hun' messenmaker, Hiroshi Katou, aan het werk te zien in zijn atelier. Katou, die behalve voor de gebroeders Wolters ook messen maakt voor de Japanse keizer, gebruikt de extra harde staalsoort VG-10. Het staal wordt eindeloos verhit, gebogen en gehamerd zodat er talloze laagjes ontstaan, een traditionele techniek die damascus heet. Vervolgens slijpt de messenmaker de messen, polijst, test en corrigeert ze in wel dertig stappen, en pas wanneer hij honderd procent tevreden is bevestigt hij een achthoekig houten handvat aan het lemmet.

Met al dat handwerk is het geen wonder dat zo'n mes ongeveer evenveel kost als een volautomatische keukenmachine in het middensegment. Wat je noemt een diepte-investering dus. Maar wel eentje waar je dagelijks rond etenstijd heel gelukkig van wordt. Sinds ik mijn Santoku-mes een paar maanden geleden aanschafte, ben ik er zelfs een beetje verslaafd aan geraakt. Op dagen dat ik niets te snijden heb verzijn ik vaak toch nog iets om te snijden, alleen maar vanwege dat heerlijke snijgevoel.

De messen van Nipponblades – naast de allround Santoku is er de Nakiri, speciaal voor het snijden van groente, en de Yanagiba voor vis – worden naar westers model aan twee kanten geslepen. Dat maakt ze voor Nederlanders zonder twaalfjarige opleiding tot

sushikok een stuk makkelijker in gebruik dan traditionele Japanse koksmessen.

Het enige dat een tikje wennen is, is dat de messen zo licht van gewicht zijn. Maar na het snijden van, laten we zeggen, 1 ui, 1 venkelknol, 1 teentje knoflook, een paar tomaten en een handje verse oregano, wil je waarschijnlijk niet meer anders.

Voor 2 – 3 personen:

- 1 kleine ui, gepeld
- 1 flinke venkelknol, schoongemaakt
- 3 rijpe tomaten
- 1 teen knoflook, gepeld
- blaadjes van enkele takjes verse oregano
- 1 flinke citroen
- extra vergine olijfolie

Snijd de ui, venkel en tomaten in heel kleine blokjes. Snijd de knoflook en oregano ragfijn en meng alles in een grote kom. Halveer de citroen en knijp hem erboven uit. Voeg een gulle scheut olijfolie toe, bestrooi met zout, bemaal met peper, hussel, en laat de smaken een uurtje intrekken. Serveer als salsa cruda (rauwe saus) door spaghetti, of als salade bij gegrild vlees.

**JANNEKE VREUGDENHIL**

**Maandag:** Janneke Vreugdenhil, **dinsdag:** Menno Stekete, **woensdag:** Roos Ouweland, **donderdag:** Stéphanie Versteeg, **vrijdag:** Joël Broekaert

