

Nipponblades, vlijmscherpe koksmessen

Je bent jong, het ondernemen zit je in het bloed en je wilt een eigen bedrijf starten. Dat was de insteek bij Thijs en Koen Wolters. Twee broers die 5 jaar geleden begonnen met een idee over de verkoop van Japanse messen. Diverse afspraken zijn gemaakt in Japan. Een ontmoeting met een heuse Samoeraimaker gaf de doorslag. Qualis Magazine sprak met deze enthousiaste broers.

Tekst: José van Hall

Foto's: Arjan de Lange/Nipponblades

Volgens oeroude Japanse traditie



We ontmoetten Koen en Thijs bij een van hen thuis aan de keukentafel in Amsterdam. Twee alleraardigste jonge ondernemers die als enthousiaste thuis-koks niet tevreden waren over de scherppte van de verkrijgbare koksmessen. Het idee ontstond zo'n 5 jaar geleden. Ze wilden een eigen bedrijf starten en zochten naar een leuk product. Vanuit de interesse in koken kwamen ze al snel op een goed (lees scherp) koksmes. Excellente messen komen uit Duitsland, Frankrijk en Japan. Vooral dat laatste land bleek interessant. Want daar komen ook de samoeraizwaarden vandaan en die zijn vlijmscherp, precies wat je voor een koksmes ook zou willen.

Ontwerp

Via internet vonden ze een aantal handelaren en producenten in Japan waarmee afspraken werden gemaakt. Na 4 afspraken hadden ze nog niet gevonden wat ze zochten en een beetje ontmoedigd gingen ze naar de laatste afspraak. "Dat was cool" vertelt Thijs "want we kwamen bij een traditionele messenmaker terecht. Hier worden messen op dezelfde wijze gemaakt en gesmeed volgens de traditie van de samoeraizwaarden. Volledig handgemaakt en technieken die overgingen van vader op zoon". "Die zwaarden werden op een bepaald moment verboden in Japan, gaat Koen verder. "En zo zaten die mensen zonder werk. Ze gingen zich toen richten op het maken van tabaksmessen. Later op jacht- en koksmessen." Eenmaal deze traditie gezien te hebben wisten ze dat ze hier hun messen wilden laten maken. Ter plekke werden nog een aantal besluiten genomen. Wilden ze het aan 1 kant of aan 2 kanten geslepen hebben, welk patroon en wat voor een handvat. "We besloten dat we 2 kanten geslepen wilden hebben (volgens Westers gebruik), een damastpatroon en een rozenhouten achthoekig handvat" aldus Koen. Dit 'prototype' ging mee naar Nederland om daar volop getest te worden.



Een aantal onvolkomenheden kon zo worden aangepast en uiteindelijk hadden ze (na een jaar) het perfecte mes, handgemaakt door Hiroshi Katou.

Producten

Het mooie patroon op de messen ontstaat door de zogenaamde 'damascustechniek', waarbij het extra harde staal (VG-10) eindeloos wordt verhit, gebogen en gehamerd tot er meerdere laagjes ontstaan. Koen en Thijs hebben verschillende messen ontworpen in 2 uitvoeringen. De ene met het prachtige damascuspatroon met achthoekig handvat en de andere is een gladde uitvoering met een rond handvat. De scherppte en kwaliteit van het staal zijn bij beide uitvoeringen gelijk. Er zijn 4 varianten: het Santoku koksmes is te gebruiken voor elke klus in de keuken. Het Nakiri koksmes is een mes dat speciaal wordt gebruikt voor

het snijden van groente. Het blad van dit koksmes is dun, recht en scherp zodat er nauwelijks druk nodig is om door de groente te snijden. Het Yanagiba koksmes wordt gebruikt voor het fileren van vis. Doordat dit mes lang, dun en licht is kost het weinig kracht om vis recht en dun te snijden. Als laatste het Petty koksmes. Dit is het kleinste mes van Nipponblades en is uitermate geschikt voor het (fijn)snijden van kruiden, kleine groenten en fruit. De messen worden bewaard in kranten (olie uit de krant is goed voor het staal). In samenwerking met een bedrijfje in Amsterdam is er een magneetstrip (van hout) ontwikkeld om de messen op te hangen. Ook kan er een zgn. wetstone gebruikt worden om de messen (indien nodig) te slijpen. Daarnaast zijn er houten beschermhoesjes beschikbaar van prachtig hout die je om de messen kunt doen wanneer je ze niet gebruikt.

Hier worden messen op dezelfde wijze gemaakt en gesmeed volgens de traditie van de samoeraizwaarden

Handgemaakt

Alle Nipponblades koksmessen worden met de hand gemaakt door Hiroshi Katou. Hiroshi is een traditionele messenmaker, ook wel blacksmith genoemd, die onder andere keukenmessen maakt voor de Japanse keizer. Er wordt een stuk staal in een klei oven verwarmd tot 1400 graden. Wanneer het metaal de juiste temperatuur heeft houdt Hiroshi het onder een pneumatische hamer. Hij draait het staal heel snel rond zodat de vorm van het messenblad ontstaat. Doordat het donker is in zijn werkplaats, kan Hiroshi aan de kleur van het verhitte metaal zien wat de gevolgen zijn van de klap met de hamer. Dit is een essentieel onderdeel van het proces. Dit is namelijk het moment dat de balans, gewicht en hardheid van het koksmes wordt bepaald. Als er een fout wordt gemaakt bij het verhitten of koelen van het koksmes heeft dit direct gevolgen voor de hardheid en elasticiteit van het koksmes. Voordat het blad van het koksmes klaar is wordt het nog een keer verwarmd. Hierna wordt het meteen afgekoeld in een modderbad. Hierdoor wordt het sterker. Na het smeden is het koksmes nog steeds bot. Het wordt naar een ambachtsman, die gespecialiseerd is in het slijpen van koksmessen, gebracht. Deze voert circa 30 stappen uit van slijpen en polijsten tot corrigeren van oneffenheden. Wanneer alles perfect is wordt het handvat eraan gezet.

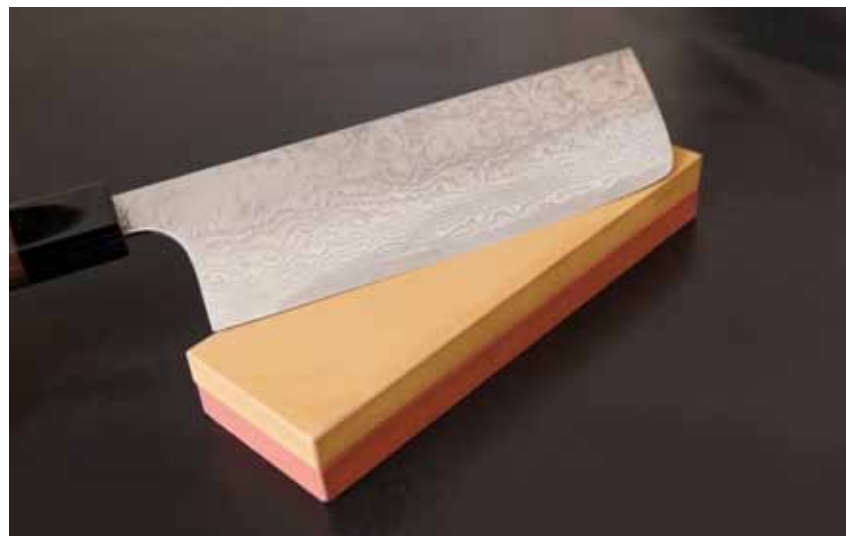


'Master Blacksmith'

In Japan mag een enkele smid zich 'Master Blacksmith' noemen. Deze titel wordt uitgegeven door de overheid maar er is geen opleiding of duidelijk weg die bewandeld moet worden om deze titel te krijgen. Het is belangrijk om op traditionele wijze te werken. Daarnaast hebben alle Master Blacksmiths prijzen gewonnen voor hun werk. Een Master Blacksmith is iemand die naast het smeden op traditionele wijze ook onderwijst aan de volgende generatie. Er zorg voor draagt dat het vak blijft bestaan. De traditie en de geschiedenis zijn bepalend voor de manier van het uitoefenen van het vak. Je ziet vaak dat de zoon in training is bij de vader en er daardoor in vele generaties messen worden gemaakt in de familie. De blacksmiths zijn opvallend bescheiden (wat overigens terug is te zien in de gehele Japanse cultuur). Vele hebben een hoge leeftijd bereikt en krijgen veel aanzien van de Japanse bevolking maar zolang er iemand ouder en wijzer is zullen ze blijven zeggen dat ze nog niet alles weten en nog aan het leren zijn. Door de zware opleiding en het fysiek zware werk is het een uitdaging om een nieuwe generatie/opvolger te vinden. Er zal een nieuwe groep blacksmiths op moeten staan om dit te veranderen.

Scherp

We kunnen niet wachten om een mes uit te proberen. We mogen ons uitleven op tomaatjes die Koen voor ons heeft klaargelegd. Heel voorzichtig pak ik het mes op om die boven te tomaat te houden en te snijden. Voordat ik er erg in heb is het mes er al doorheen. Ik ben verbaasd en verwonderd over de scherpte van dit mes. Nog nooit met heb ik met zo'n scherp mes mogen snijden. Superdunne plakjes van een tomaat is al een kunst, maar van een



wat zachtere tomaat is het bijna toverkunst. Koen en Thijs vertellen dat ze ook van kookrecensenten en chef-koks enthousiaste en overweldigende reacties hebben gehad. Daardoor is het balletje gaan rollen en zijn er al vele messen verkocht. Omdat het handwerk is zijn ze niet altijd op voorraad. Het kan dus soms even duren voordat het Japanse koksmes binnen handbereik is. Maar dat heb je over voor zo'n authentiek en uniek koksmes en klungel je voorlopig nog even verder met je oude mes. Totdat die in de prullenbak kan omdat het Japanse mes binnen is. De ambachtsman Anryu Katsushige is te zien op de foto's. Zijn familie is gestart met het maken van messen in 1870. Hij is opgeleid door zijn vader en smeed al 50 jaar koksmessen volgens de Japanse traditie. Hij heeft veel prijzen gewonnen en is altijd op zoek naar nieuwe manieren om zijn koksmessen te verbeteren en aan te passen naar de behoeften en vragen van de chef-kok. 🇯🇵



Er zijn vier verschillende messen verkrijgbaar in twee uitvoeringen met of zonder houten beschermhoesjes

Bestellen kan via de website, de messen liggen niet in de winkel. Ze kunnen ook bezichtigd en uitgeprobeerd worden bij Eginstill in Amsterdam (Schinkelhavenkade 6).

www.nipponblades.nl
www.eginstill.nl

