

Od mečov k nožom

Japonsko je krajina mnohých prívlastkov. V snahe vyhnúť sa obohratým klišé ich tu nebudem radšej vymenovávať. Všetci predsa vieme, na ktorej svetovej strane vychádza slnko i to, kto dlhé roky diktoval tempo priemyselného pokroku. Pravdou však je, že pre svoju vzdialenosť je pre nás Európanov značne neprebádanou oblasťou, opradenou viac či menej podloženými mýtmi. Len ťažko by sme hľadali národ, v ktorom sú hlbšie zakorenené tradície.

Autor: Ing. Roman Ulík Foto: autor



Jednou z nich je kováčstvo. Pri tomto pojme každému v prvom rade prebehne myšľou bájna samurajská katana. Musím podotknúť, že plným právom. Vplyv mocných šógunov bol do značnej miery udržiavaný samurajskými bojovníkmi. Z tých najstatočnejších sa stali priam bájne bytosti. No samotná chrabrosť by bola len polovicou úspechu. Tú druhú tvoril „pracovný nástroj“ samuraja, jeho meč – katana. Katany od tých najlepších majstrov sa nikdy neohli a ani nezlomili. To zabezpečovalo kováčom náklonnosť šógunov a tým vysoké spoločenské postavenie. Dômyselnosť japonských mečov sa skúma dodnes a v testoch s prehľadom pokorujú tie európske.

Po skončení vleklých občianskych vojen sa výroba mečov pretransformovala na produkciu poľnohospodárskych nástrojov a nožov pre domáce použitie. V čom sú výnimočné a ako sa odlišujú od svojich európskych rivalov?

Je to predovšetkým už spomenutá tradícia. Mnohí výrobcovia používajú procesy, ktoré sa nemenili prakticky 700 rokov. Dnes sa môžete stretnúť s rodmi, ktoré sa venujú výrobe nožov 25 generácií. V dielňach pracuje spravidla otec so synom a tak sa výrobné postupy ako aj rodinné tajomstvá odovzdávajú z jednej generácie na druhú. Ďalšia odlišnosť spočíva v rozdielnosti samotných kuchýň. Tá japonská je typická malými, presne naporciovanými kúskami mäsa, rýb, morských plodov, tofu, zeleniny a ovocia. Japonský kuchár strávi prevažnú časť svojej smeny plátkovaním. Nôž musí mať extrémne ostrie, aby nedochádzalo k nežiaducej deformácii tkaniv a tým úniku



tukov a štiav. Japonská strava musí byť nielen chutná a zdravá, ale aj esteticky príťažlivá. A na to potrebujete vhodný nástroj.

To najpodstatnejšie na japonskom noži je tvar a kvalita jeho ostria. Existuje viacero tvarov ostria, pričom každé má svoje pre a proti. Stačí si však uvedomiť, že japonské ostrie zvierá menší uhol a je teda subtilnejšie ako to európske. Výsledkom je priam žiletková ostrosť. Predpokladom takéhoto ostria sú výnimočné materiály použité na ich zhotovenie. Ide o ultratvrde oceľ, odolné voči mechanickému opotrebeniu. V opačnom prípade by vás neminulo dennodenné ostrenie vášho noža. No a na to japonský sushi majster predsa nemá čas. Pre porovnanie, bežné európske čepele dosahujú tvrdosť v rozmedzí 54 až 58 stupňov na Rockwellovej škále tvrdosti, tie japonské na 58 stupňoch len štartujú, bežne dosahujú 61 až 64 stupňov. A to je veru riadny rozdiel.

Z čoho sú teda tieto zázraky ukuté? Predovšetkým treba rozlišovať medzi japonskými nožmi používanými v Japonsku a tými v rukách kuchárov mimo túto krajinu. V domovskej krajine

sa dáva prednosť osvedčeným materiálom. Sú to oceľ s vysokým obsahom uhlíka. Ten prepožičiava materiálu tvrdosť, no v duchu hesla „niečo za niečo“ mu na cestu pribalí nemálo krehkosti a až lascivnú ochotu obcovať s kyslíkom. Kým krehkosť Japonci vyriešili umným vrstvením svojich čepelí, povrchovej korózii bráni to, že nože po použití natierajú kaméliovým olejom. Takto ošetrené sú následne uložené do obalu z masťného papiera, kde čakajú na svoju ďalšiu smenu. K týmto materiálom patrí napríklad oceľ Shirogami (White paper steel) alebo absolútny šampión v tejto triede Aogami (Blue paper steel, alebo Super Blue). V drvivej väčšine sa v krajine svojho domícilu z nej zhotovujú tradičné nože s jednostranným brusom. Ten poskytuje užívateľovi maximálnu kontrolu nad rezom a bezkonkurenčnú ostrosť.

Spomenuté typy nožov si mimo Japonska zaobstarávajú zväčša špičkoví sushi majstri, alebo nadšení fanúšikovia japonských tradičných nožov. Tí ostatní, pokojne ich môžete nazvať





Definícia japonského noža po 14-ročných skúsenostiach:

Symbióza tradície a pokroku umocnená ultimativnými materiálmi, nekompromisným výkonom a estetickým stvárnením.

aj pragmatickí, siahnu skôr po japonských nožoch tzv. západného štýlu. Tie sa hrdia síce tvrdým, ale pritom nehrdzavejúcim materiálom. Samotné ostrie je u tých najkvalitnejších nožov zhotovené z kobaltovej ocele VG-10. Tá okrem vysokého podielu uhlíka obsahuje ďalšie prísady, ktoré vybalansujú jej vlastnosti na požadovanú úroveň. Ostrie je najčastejšie v tvare písmena „V“, ktoré je pre nás predsa len bližšie. Samotný materiál „z lepšej spoločnosti“ nie je, samozrejme, zárukou skvelého výsledku. Rovnako ako blenderi kvalitného škótskeho moku, aj nožiari si strážia svoje receptúry. Že ide o to najcennejšie s čím disponujú, svedčí prípad nožiara menom Okishiba Masakuni. Tento Van Gogh čepelí, ako ho prezývali, nevelmi dbal na životosprávu a takpovediac sa upil k smrti. Ako to u takýchto géniov býva, svoje receptúry si nepísal, držal ich proste v hlave. Ostalo po ňom obmedzené množstvo čepelí, ktoré sa dnes obchodujú s cenovkami 30 000 eur za kus. Dnes sa v jednotlivých oblastiach Japonska vyrábajú nože rôznym spôsobom. Od tradičného ručného kutia po laserom vyrezávané čepelie. No i v takomto prípade prebieha dôležitá finalizácia výhradne rukami zručných remeselníkov

s mnohoročnými skúsenosťami. Pri samotnej výrobe sú kľúčové 4 profesie: kováč, brusič, výrobca rukovätí a finalizátor.

Japonské čepelie sú v prevažnej miere vrstvené. Ide o akýsi sendvič, kde jadro (hagane) je ukuté z tej najkvalitnejšej a zároveň najtvrdšej ocele a tvorí samotné ostrie noža. Po stranách sa priklujú vonkajšie vrstvy z mäkkšieho materiálu. Tak získa čepel ako celok nielen tvrdosť, tak dôležitú pre trvácnosť ostria, ale aj pevnosť, húževnatosť a odolnosť. Výsledkom je komplexná čepel. Pri luxusnejších sériách sa vonkajšie vrstvy ukujú z prekladaných tvrdších a mäkkších ocelí. Hovoríme o damascénskych čepeliach, ktoré môžu mať 33, 37, 63 i viac vrstiev. Tie vytvárajú prekrásne obrázky pripomínajúce vlnky na jazierku (suminagashi), alebo opar nad vrcholkami hôr (kasumi).

Čepel je síce podstatná časť noža, ale nie jediná. Rukoväť japonských nožov sú taktiež špecifické. Tie tradične majú vypalované otvory, do ktorých sa následne narážajú nahriate konce čepelí. Najbežnejší je oválny tvar, prípadne tvar písmena „D“. Tie z vyšších cenových kategórií sa hrdia osemhranom. Z materiálov prevládajú drevinu ako gaštan, dub, magnólia, palisander, honoki, paulownia, bambus alebo stabilizované drevo (pakka wood). Časť medzi čepelou a rukoväťou voláme záštita a jeho materiál je daný cenou – od plastu po byvolí roh. Tak, ako sa ázijská kuchyňa stáva populárnou aj v našich končinách, tak si japonské nože hľadajú cestu do našich domácností. Pretože nejde len o snahu vlastniť niečo exotické, ale hlavne o diametrálne iný rezný výkon, na aký sme zvyknutí, čoraz častejšie narazíte v gurmánskych kuchyniach vašich priateľov na yanagi, debu, usubu, gyuto, sujihiki, santoku, nakiri, honesuki, pankiri či petty. Je potešiteľné, že kvalitný japonský nôž si môžete kúpiť už aj na Slovensku. Aby však bol výsledok dokonalý, je dôležité si nôž pred kúpou vyskúšať. Ide o súbor dôležitých detailov, ktoré vám musia „sadniť“. Iba tak sa budete rovnako tešiť na krájanie, ako aj na jeho obdivovanie. ☺

VEDELI STE?

..., že vážnym sushi majstrom sa stane adept až po 7 rokoch prípravy?

Prvé 3 roky strávi učeň upratovaním kuchyne a brúsením nožov. Je to obdobie, počas ktorého získava pokoru, tak typickú pre japonský spôsob života. Potom nastane čas osvojovania si zručností, ktoré ho vynesú v spoločenskom rebríčku riadne vysoko. Učeň dostane od svojho majstra kvalitný nôž, ktorý sa rovnakou cestou dostal do vlastníctva majstra. Takto nôž putuje po niekoľkých generáciách, čím dokazuje svoju výnimočnú kvalitu. Uznávaný sushi majster sa teší štatútu váženej osoby, čomu zodpovedá i jeho príjem. Preto si môže dovoliť kúpiť svoj vlastný klenot, ktorý ho sprevádza po celú kariéru. Pri odchode na dôchodok tento nôž spáli a tak symbolicky uzatvára jednu kapitolu svojho života.



Autor je prevádzkovateľom najväčšej predajne japonských nožov na Slovensku www.japonskenoze.sk