

12

INTRODUCTIE

20

JAPAN EN ZIJN MESSEN

64

HET STAAL

102

HET SMEDEN VAN MESSEN

124

DE MESSEN

231

VERDER LEZEN

247

REGISTER





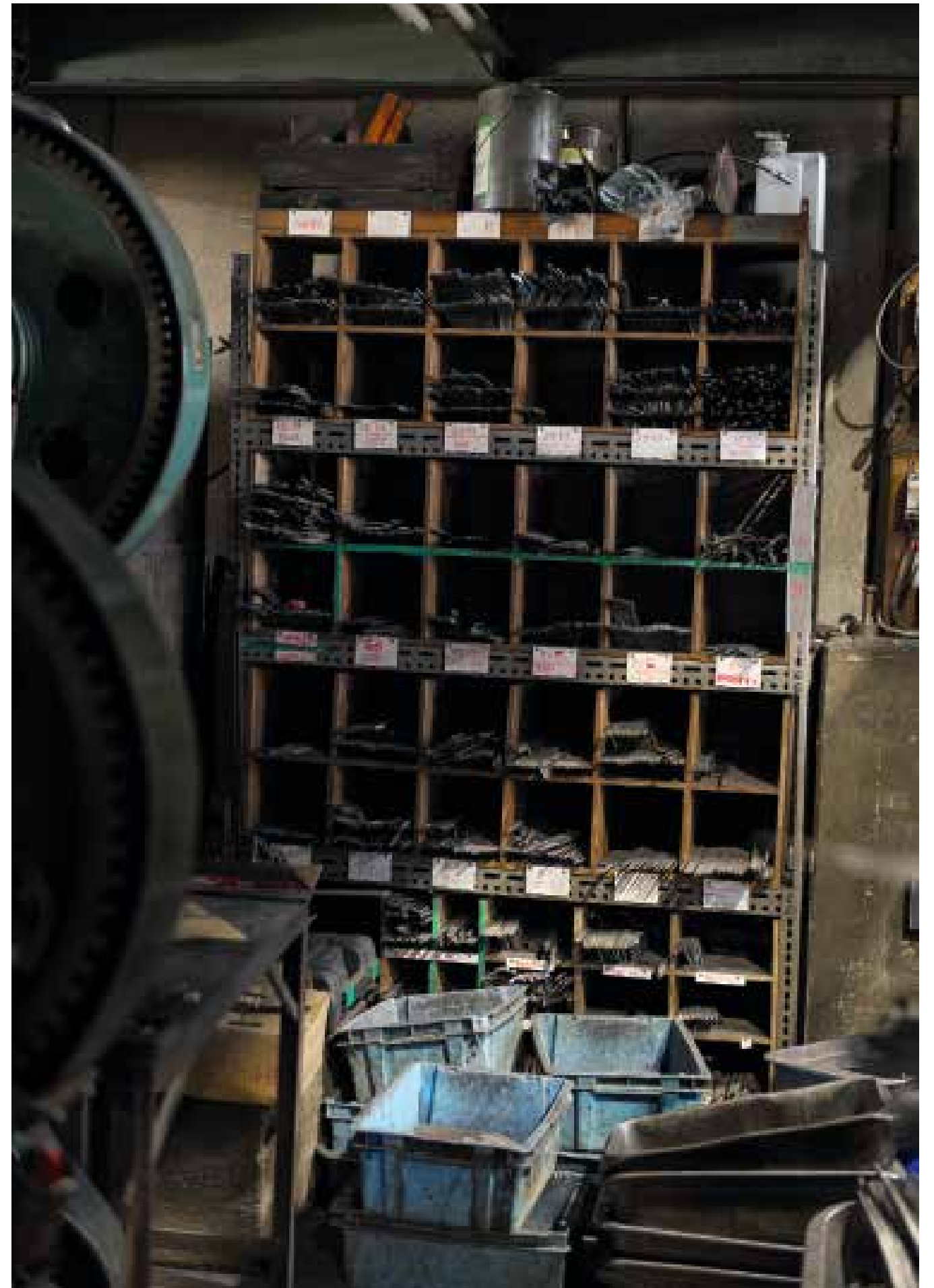
STAALTYPES

Ik weet wat je denkt, maar wacht. Dit lijkt misschien het minst sexy hoofdstuk van het boek, en wellicht ook het meest technische, maar het is in veel opzichten ook het meest essentiële. Hoewel de handgrepen en afwerkingen van het mes je aandacht trekken, bepaalt het staal waarvan het lemmet wordt gesmeed de kwaliteit, hoe het gehard en afgewerkt kan worden, hoelang het meegaat en hoe vaak het opnieuw geslepen kan worden. En het is de kwaliteit van Japans staal die het onderscheidt.

De materiaaleigenschappen van staal omvatten hardheid, sterkte, taaiheid en corrosiebestendigheid. Deze werken samen met de eigenschappen van het mes, zoals afbrokkeling van de snede, scherpste en scherpstebehoud. Goed staal is niets waard als het lemmet niet ook een goede lemmetgeometrie heeft.

Messenstaal kan worden onderverdeeld in drie typen: koolstofstaal, roestvrij staal en gereedschaps- en poederstaal. Elk type heeft verschillende eigenschappen en smeedtechnieken en elke smid heeft een eigen voorkeur voor een bepaalde staalsoort. Afgezien van de afwerking van het lemmet en de handgrepen, is de staalsoort de belangrijkste beslissing die je neemt bij de keuze van een mes.

Lees dit gedeelte, laat de aantrekkelijke afkortingen en technische details op je inwerken en vereenvoudig het vervolgens in je hoofd. Ben jij het type dat een paar suède schoenen goed kan onderhouden? Overweeg dan koolstofstaal. Zo niet, dan is een mes van roestvrij staal of met roestvrij staal bekleed waarschijnlijk meer iets voor jou. Poederstaal of gereedschapsstaal is ook prima, maar over het algemeen minder gemakkelijk verkrijgbaar.



MESVORMEN

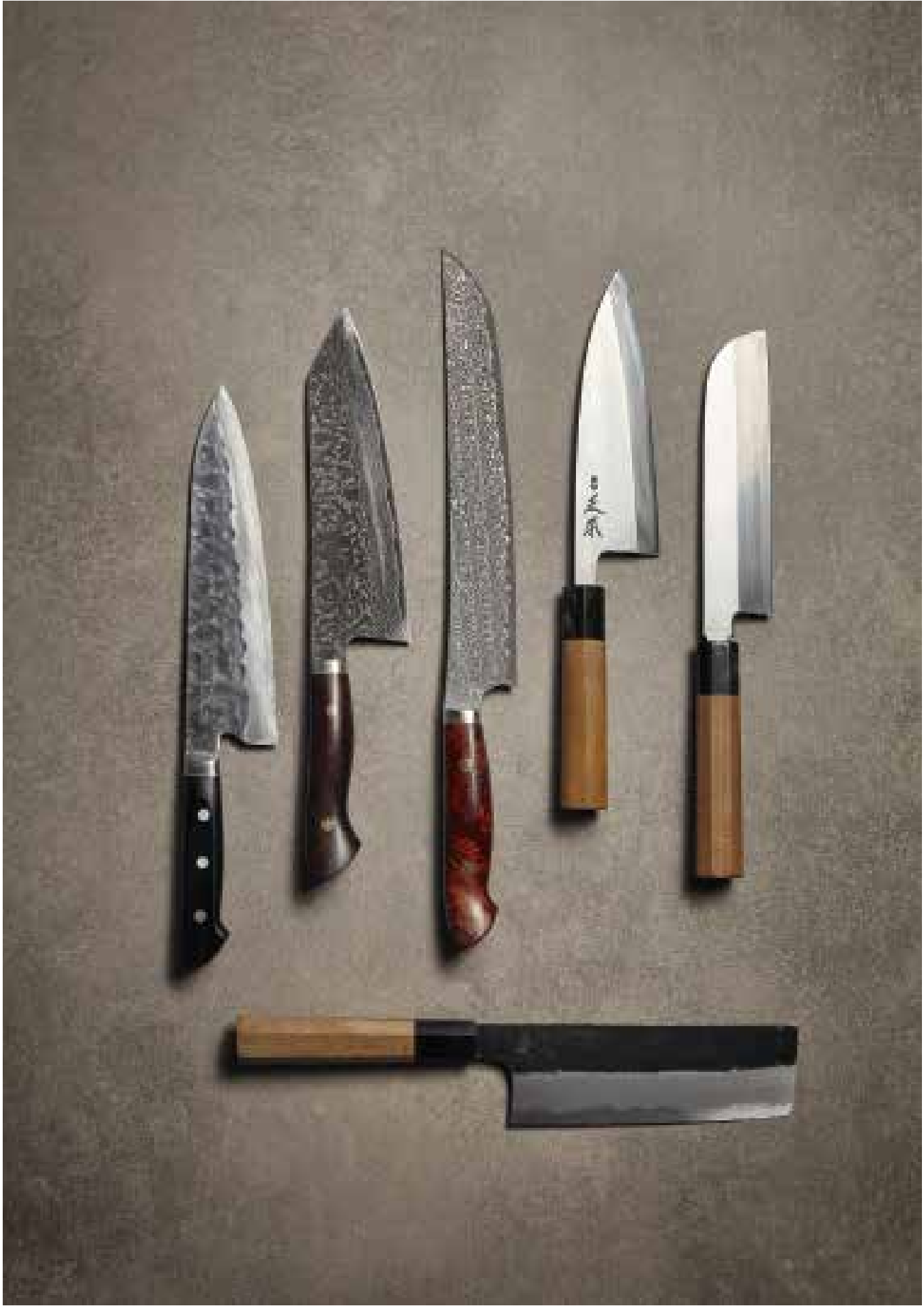
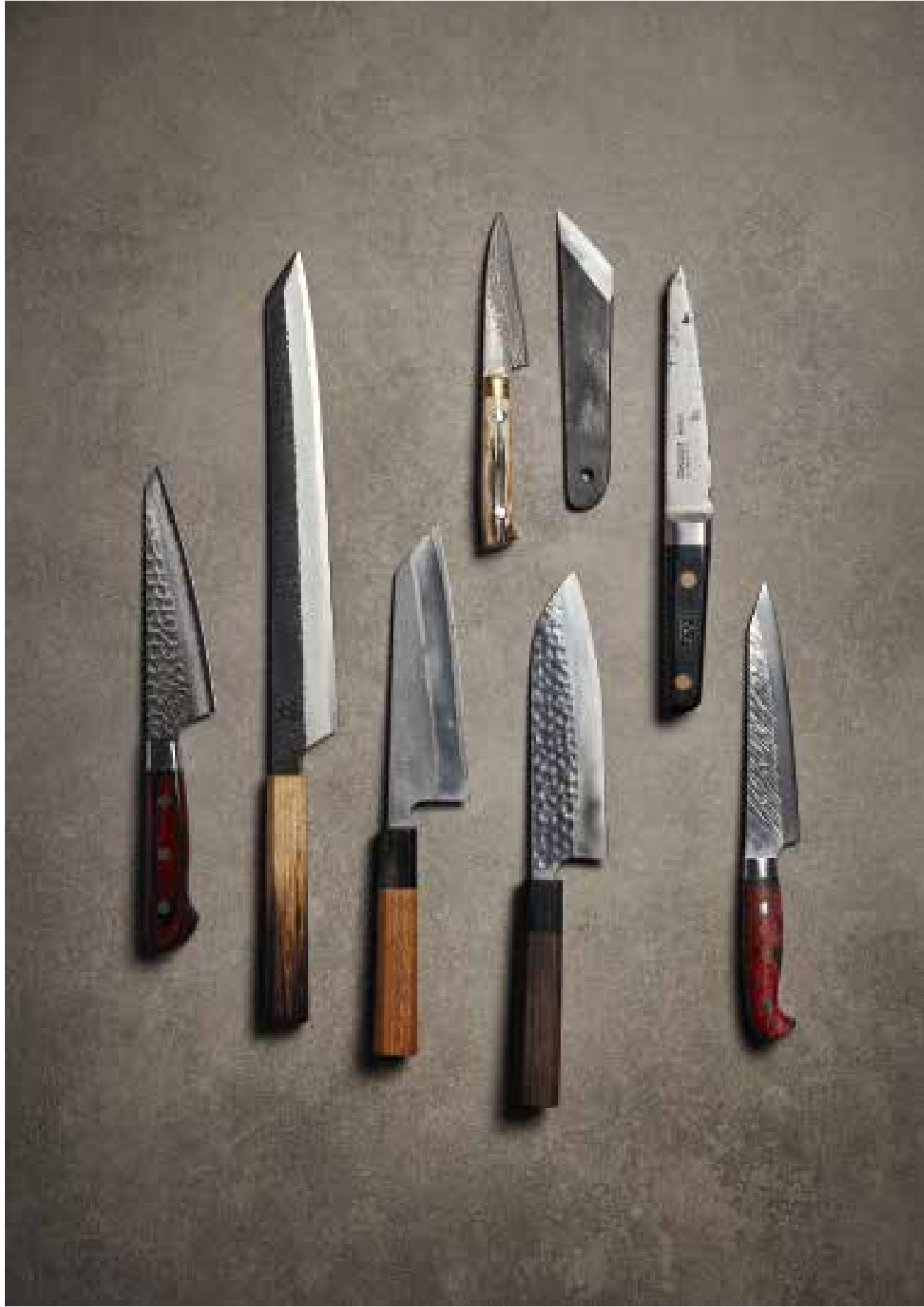
Op het eerste gezicht lijken Japanse messen qua vorm vrij gestandaardiseerd, met herkenbare lemmeten en vaste lengtes. De erkende variabelen tussen lemmeten zijn de lengte, het gewicht, de dikte bij de rug en de hoogte bij de hiel. Deze afmetingen worden vaak gebruikt om de geometrie van het lemmet te verklaren. Dit zijn echter slechts momentopnamen van wat een mes kenmerkt en er gaat niets boven het voelen van het gewicht en de balans van het mes in de hand. Zoals bij elk zorgvuldig vervaardigd en gespecificeerd gereedschap, zit het venijn in de details. Een kleine variatie in de slijping van de taps toelopende vorm of de exacte balans van een lemmet maakt het verschil.

1. Kiritsuke
2. Gyuto
3. Santoku
4. Bunka
5. Deba

6. Honesuki
7. Palingmes
8. Chinees hakmes
9. Nakiri
10. Usuba

11. Sujihiki
12. Yanagiba
13. Hankotsu
14. Petty







Yamamoto Nao werkt in Echizen op kleine schaal aan de productie van ongelooflijke handgesmede messen. Zijn werkplaats is klein en draait om de smeedkuil en de hamer. Het meest opvallend zijn de vele sjablonen aan de muur boven de smeedruimte, die dienen als leidraad voor de talloze mesvormen die hij maakt. Yamamoto werkt met zowel roestvrij als koolstofstaal – het is minder gebruikelijk om met beide te werken – en staat ook bekend om zijn damaststaal, dat hij allemaal door middel van precisiesmeden tot messen verwerkt.

MAKER YAMAMOTO NAO

HANDGREPEN

Japanse mesheften zijn er in twee soorten: wa (和), traditionele Japanse handvatten, of yō (洋), westerse handvatten. De manier waarop ze worden gemonteerd en geconstrueerd, verschilt aanzienlijk. In de praktijk zijn westerse handgrepen doorgaans zwaarder in de hand – ze bevatten meer metaal – en verkrijgbaar in een breder scala aan materialen. Het wa-handvat daarentegen is lichter en gemakkelijker te vervangen of te repareren.

Je kunt je mes opfleuren met een fraai handvat – exotische houtsoorten zijn momenteel erg populair – maar het is erg belangrijk om na te denken over het materiaal waarvan het handvat is gemaakt en hoe het gewicht het balanspunt van het mes beïnvloedt. Een dunne santoku (pag. 143) met een zwaar ebbenhouten handvat kan onevenwichtig aanvoelen. Veel hoogwaardige messen met wa-handvatten worden zonder heft geleverd door de fabrikant. De verkoper kan het handvat er zelf op monteren, waardoor hij zelf kan bepalen wat er mooi uit ziet en goed functioneert. Als je een fraai handvat ziet dat door een Japanse fabrikant wordt geleverd, is het meestal een westers handvat, aangezien eenvoudigere handgrepen van urushi-lak, ebbenhout of magnolia de boventoon voeren bij hoogwaardige wa-handvatmessen.





