JAPANSKA KNIVAR

Jay Patel
På jakt efter perfektion i 26 år

Världens bästa smed?
Sakai är hemvist till mästaren Itsuo Doi
Titta in i hans smedja

Ett resmål för alla
Japan
Läs våra tips innan resan

Vi lär dig slipa på sten

Mange Schmidt
Ett glassigt customjobb direkt från Itsuo Doi, mästersmeden från Sakai.

Knivexpert i TV4
Svensken som fick diplom i slipning, *som andra västerlänning,* gläds åt uppdragen.

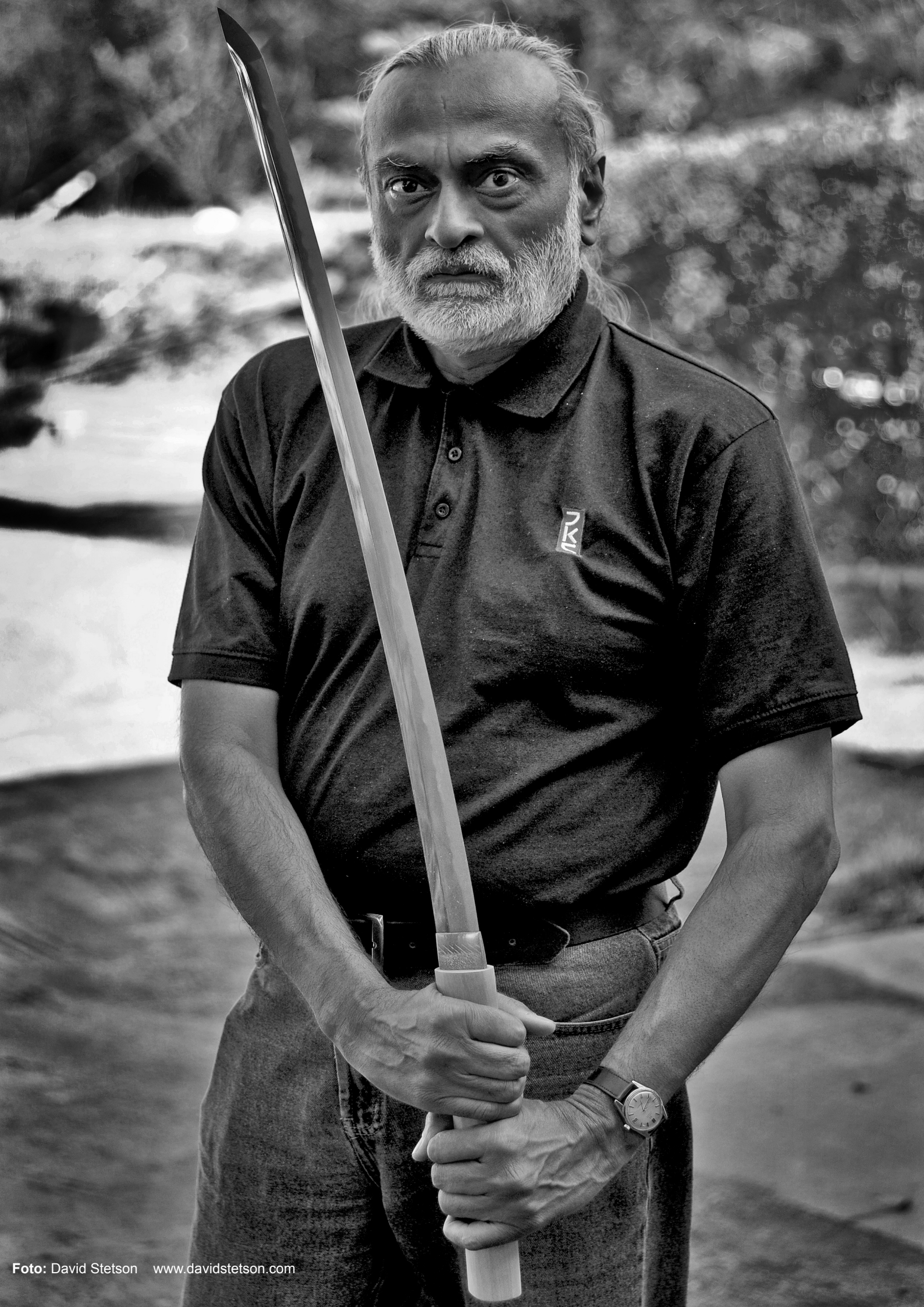
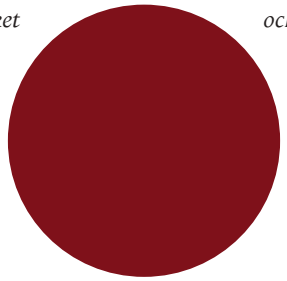


Foto: David Stetson www.davidstetson.com

Jay Patel

På jakt efter perfektion i 26 år

Jag satt i ett relativt högljutt kontor i samtal med Tomo-san, som numera är president på Mcusta i Seki city. Det var mitt andra besök hos Tomo-san och hans fabrik som skapar knivar i en kvalitet som skiljer sig från de flesta tillverkarna. Han visade nya serier och gav mig idéer på förpackningar etcetera. Det var ett livligt och kreativt möte med många skratt, då allt plötsligt tystnade och blickarna riktades över och bakom mig. Bakom mig stod en gänglig man med en lång hästsvans i eleganta kläder. Jag minns det tydligt och får det ofta påmint mig, om Jays respektingivande närvaro. – Mr Patel, sa Tomo-san och reste på sig för att sedvanligt buga och välkomna honom. På kvicka fötter som bara en japansk kvinna kan röra sig, kom Tomo-sans mor för att hälsa på Jay. Många möten i Japan kan vara mycket formella och lite kalla, men mötet mellan familjen Hasegawa och Jay var allt annat än formellt och kallt. Det var ett möte med värme och stor respekt. Det var mitt första möte med Jay som jag sedan mer än 10 år kan kalla vän och kompanjon. Jay startade Japanese Knife Company av ren passion till det japanska hantverket och deras förhållningssätt till kvalitet.



Det finns inget halvhjärtat i Jay, så innan han grundade Japanese Knife Company gick han som lärling i smedja för att få förståelse och kunskap i hantverket. Det fortsatte sedan med en lärlingstid på den berömda fiskmarknaden i Tokyo, för att lära sig att hantera kniven på ett riktigt sätt. Hans vilja att lära är extrem och målet är alltid perfektion. Det är nog en anledning till att han visas en sådan respekt i Japan. Efter sina resor i Japan och sina timmar i smedjor, hos fiskhandlare, knivslipare och givetvis i köken hos användarna startade han JKC. Med en liten budget fast beslutsam att lyckas öppnade han och hans fru Miranda den första butiken i London. Det har nu gått över 25 år sedan den första butiken såg dagens ljus. I dag finns det fem butiker i London, två i Paris och två i Stockholm.

I oktober 2023 firade JKC 25 år med att ge ut en bok om just knivar. Boken bygger på talet fem, vilket är ett turtal i Japan. Fem smeder dokumenteras från fem orter där knivar skapas. Fem stjärnkockar har fått ge sina önskemål på en kniv, vilket de fem smederna har skapat. De fem kockarna har sedan arbetat och dokumenterats i sitt arbete med dessa knivar. Givetvis lämnar kockarna sina recept i boken. I "From the forge to the kitchen", hittar vi ingen mindre än Carl Ishizaki grundaren av Sushi Sho i Vasastan. Carl och sushi Sho är i fint sällskap med bland annat; Masaki Sugisaki från Dinings i London, Clare Smyth från CORE även den i London. För att nämna några av smederna som skapat knivarna: Itsuo Doi, Saji-san, och Kiryu-san. Boken är en hyllning till hantverkarna och användarna. Jay's strävan har alltid varit att föra dessa två yrkesgrupper närmare varandra.

Smedens viktiga roll
Generationer av kunskap

Överdrivs vikten av smidet är en fråga som absolut är viktig att ställa sig. Är de så kallade damaskussmidda knivarna bättre än andra knivar, är det bara en estetik eller ger denna smides teknik någon fördel?

För att reda ut dessa frågor börjar vi från grund för att ge er en förklaring. Stålet är råvaran på samma sätt som vete är råvaran i ett vetebröd. Detta är ett exempel som de flesta kan relatera till och ett bra exempel för att kasta ljus på dessa frågor. Ni vet själva skillnaden på ett bröd i snabbköpet och ett bröd som bakats av hantverkare. Deras jobb gör skillnaden där råvaran är den samma men hanteringen vitt skilda. När en smed med generationer av kunskap smider en kniv så är det inte bara ett tidsfördriv, han förädlar stålet så att ni får en kniv vitt skild från en massproducerad produkt.

Stål är en legering av olika ämnen, där grunden alltid är kol och järn. när man gör en kniv i denna legering får man ett rent kolstål. Kolstål är alltså den renaste legeringen av stål. Ett kolstål har fantastiska egenskaper för att smida knivar i. Dessa knivar har det finaste skäret men det är viktigt att se till att knivarna förvaras torrt, annars rostar dem.

Är kolstål hårt eller mjukt

En vanlig missuppfattning är att kolstål är mjukt, vilket det kan vara, men det är ingen definition av kolstål utan tvärtom. Om stålet är hårt avgörs av härdningsprocessen. Ett stål med en högre kolprocent kan härdas hårdare än en med en lägre procent kol. De europeiska kolstålsknivarna har ca 4% kol och är därför mjukare än de japanska som håller 8% och uppåt. Ironiskt nog är de japanska knivarna i ”rostfritt” mer kolhaltiga än de europeiska ”kolstålsknivarna”.

Är hårt alltid bra

Hårt stål ger dig en kniv som inte behöver slipas så ofta. Så om det är en egenskap ni uppskattar, välj en hård kniv. En hård kniv tar lite längre tid att slipa eftersom den är hård. Om du som de flesta, inte slipar själv spelar det ingen roll. Om du däremot är road av att slipa eller uppskattar att det går snabbt att återställa skärpan, då skall du välja andra alternativ. Ett mjukare stål är det uppenbara valet. Hur vet man då om kniven är hård och håller skärpan så där bra som man vill? Rockwell heter skalan som används för att mäta hårdhet i t.ex. stål. Den förkortas HRC. Europeiska knivar brukar ligga på ca 54 -58 HRC medan de japanska ligger på 58 - 64 HRC. Ett högre tal är lika med ett hårdare stål. De som säljer knivar skall veta hur hårda de är, det är ett minimum av kunskap ni skall få vid köp av en kniv.

Kiryo-san i sin smedja i närheten av Sanjo. Bilden är tagen av David Stetson.

Lätt att slipa trots ett hårt stål

En skicklig smed kan ge dig både och, hårt & lättslipat. För att göra detta måste knivens egg vara mycket tunn. Om den är tunn är det mindre material som skall slipas bort för att skapa en egg. En populär och vacker lösning på detta dilemma är att smida kniven i damaskusteknik. En damaskuskniv är smidd i flera lager av stål, där det mittersta stålet är tunt och hårt. Det är så tunt att det behöver en kappa av stål som ger bladet vridstyvhet. Om kappan är gjord i fler lager kan hela bladet göras mycket tunt men stumt då lagren av stål kan liknas vid ”plywood”

Det tunna och hårda bladet är ett japanskt signum

Bladets geometri skapar förutsättningar för hur väl kniven skär. Ett tunt blad skär bättre än ett kilande. Det gemensamma för japanska knivar är just tunna fina välsmidda blad i hårt stål. Sammanfattningsvis kan man säga att de japanska knivarna skär bättre på grund av geometriska förutsättningar. Det håller även sin skärpa bättre på grund av sitt hårda stål.

Utgivare: Japanese Knife Company AB.
Fotografer: David Stetson, Matilda Lindeblad, Charli Ljung, Pigge Hall samt Suncraft.
Illustrationer: Pigge Hall.

Butiker i Stockholm: Upplandsgatan 57 & Götgatan 69
Webshop:japaneseknifecompany.se
Sociala medier: facebook.com/knivgeek, instagram.com/japaneseknifecom
Kontakt: 08-663 30 09, jkc@japaneseknifecompany.se

Slipskola: För dig som vill lära dig mer om slipning arrangeras schemalagda kurser varje vecka.
du hittar info och kan boka på: japaneseknifecompany.se/slipskola

SAPPORO
PREMIUM BEER

FRISK OCH BALANSERAD SMAK

SAPPORO – PREMIUM LAGER

Alkoholhalt: 4,7% | Pris: 18:90 kr
Artikelnummer Systembolaget: 89784

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

”Världens bästa smed”

Itsuo Doi

Mr Patel säger att jag är den bästa smeden i Sakai. Eftersom Japan är bäst i världen på att smida knivar och Sakai är bäst i Japan så måste jag väl vara bäst i världen? Salen brister ut i skratt men först efter att Doi-san själv ler sitt oemotståndliga leende.

Med dom orden börjar han sitt tal på bokreleasen av; ”From the forge to the kitchen” En fantastisk hantverkare med en lika fantastisk humor är en kort summering av Itsuo Doi.

Sakai är den traditionella japanska knivens hemvist. Härifrån kommer otaliga mästare som i generationer skapat några av världens bästa och vackraste knivar, Itsuo Doi är en av dem. Vi besökte honom i september 2023 och fick tillfället att både filma i smedjan och även hoppa ner i ”gropen” för att få lite känsla av Doi-sans vardag. Det tillhör inte vanligheterna att man får komma så här nära och att dessutom få dokumentera i både film och foto, en ynnest få förunnat där Japanese Knife Company fått äran. Doi-san och Jay Patel - grundaren till JKC - är nära vänner sedan lång tid tillbaka vilket öppnar dörrar som vanligtvis är stängda. Doi-sans knivar är på alla sätt unika och skapade helt för hand i Sakaismedjan. Hans hantverk är vida respekterat och omtalat. Vid hans första besök i Sverige, besökte han oss på Upplandsgatan 57, där han höll en föreläsning om sitt liv och sitt yrke. En annan konstnär, Mange Schmidt, i en helt annan genre var på plats och passade givetvis på att beställa en Doi kniv efter sina egna önskemål. Mange fick vänta nästan ett helt år på sin kniv, men jag vet att det var värt väntan, för att få en helt customiserad kniv smidd av Doi-san är mycket ovanligt eller omöjligt utan en relation.

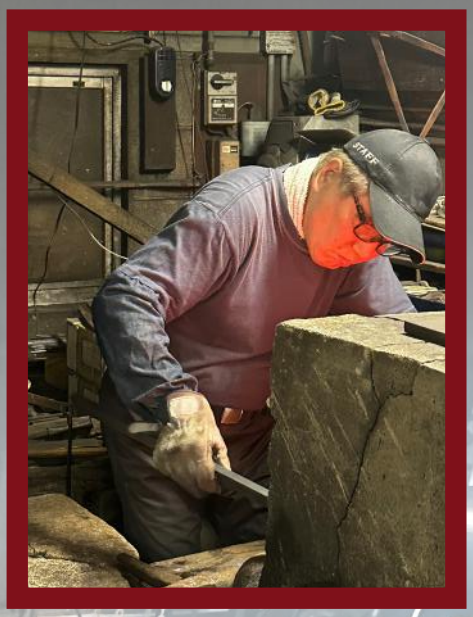
Vid sitt besök i Stockholm hade Doi-san givetvis med sig Tatsuya-san även han från Sakai och företaget Suisin. Suisin förädlar mästares, som Doi-san, hantverk med skaftning och slipning. Suisin är i sitt gebit de bästa i Sakai, och enligt Doi betyder det ju bäst i världen.

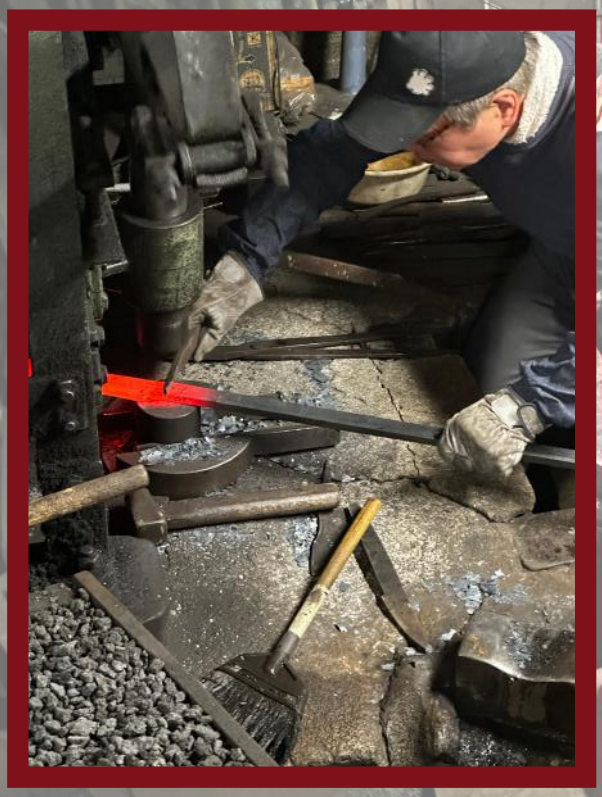
I september 2023 gjorde vi en beställning på några av Doi’s knivar och vi hoppas att dessa skall finnas i våra butiker till julen 2024.

Från vänster: Tatsuya Aoki, Pigge Hall, Niklas Ekelund, Itsuo Doi och Jay Patel.
Itsuo Doi är son till Kejjiro Doi vars smiden har givit namnet Doi högsta respekt i Sakai inte långt från Osaka. I närmare 50 år arbetade Itsuo tillsammans med sin far i deras gemensamma smedja en smedja han nu själv driver. Doi-san för namnet hedersamt vidare och är en av världens bästa att smida i stålet Aogami 2. Itsuo är född 1948 och kan titulera sig ”National Craftsman of Japan” en titel få förunnat. Hans arbeten är ytterst exklusiva och produktionen är småskalig med traditionella tekniker.

Bilderna till höger:
Niklas Ekelund får en genomgång av arbetet i gropen hos Doi-san. Värmen är påtaglig och för de flesta mycket ansträngande. Bakom Doi-san syns en bälthammare som styrs med smedens fötter. Hammaren slår olika fort och olika hårt beroende på hur smeden styr med foten och vad han vill uppnå.

Innan smeden tar stålet ur ugnen kollar han stålets röda färg och kan på det sättet avgöra temperaturen, vilket är ett kritiskt moment innan hammaren skall göra sitt jobb. Doi-san kan på sånär några grader ge oss temperaturen på stålet bara genom att se på det.





Ett glassigt customjobb till Mange Schmidt
Kengata Kiritsuke

Skaftet är traditionellt octagonformat i ebenholts med inslag av silver och nickel.
Ringen som viger blad med skaft är i buffelhorn. Kniven är smidd enligt tekniken San Mai i tre lager av stål där kärnstålet är i kvalitet Aogami nr 2. På sidorna återfinns en laminering av "soft iron" vilket skyddar den hårda kärnan. Slipningen av bladet är utfört av Aoki-san från Suisin. Stålet kommer från japansk järnsand och tillverkas av Hitachi Metalls Company. Just denna produktion av Aogami 2 är mycket eftertraktad. Stålet har extremt bra egenskaper att hålla skärpa och kan slipas mycket brant.

En minnesvärd resa!

Japan

Stillheten och det organiserade kaoset personifierat. Så skulle jag med en mening summera resmålet Japan. Jag skulle dessutom tillägga att det är ett; måste resmål, för det finns något för alla i detta fantastiska land.

Mitt fokus vid de flesta av mina resor är maten, kanske hänger det ihop med min bakgrund som kock. Om det är maten som är ditt fokus skulle jag rekommendera en resa till Osaka. Osaka ligger söder om Tokyo och ni tar er enkelt dit med, Shinkansen, det berömda snabbtåget. Resan till Osaka från Tokyo tar några timmar och på vägen passerar ni mount Fuji på höger sida som kanske visar sig på sin finaste sida med en snöklädd topp. Ni kommer även att passera Kyoto och där rekommenderar jag att ni stannar en dag eller två. Kyoto är den gamla huvudstaden och en stad full av kultur och vackra tempel. I Kyoto skall ni även besöka Nishiki marknaden inte minst för att göra ett besök hos Aritsugu.

Aritsugu

Företaget grundades av Fujiwara Aritsugu redan 1560, vilket gör företaget ett av världens äldsta. Här är det fokus på knivar och utensilier. Involverad i svärdproduktion utsågs Fujiwara till kejsarhusets leverantör av svärd. Under 1700 – 1800 talet flyttades fokus från svärd till tälj-knivar som användes att tälja Buddha-statyer med. Fokus flyttades eftersom det blev restriktioner på svärdproduktion i samband med den fredliga Edo-perioden. I slutet av Meiji-perioden ökade efterfrågan på köksknivar och köksredskap då levnadsförhållanden i Japan förbättrats avsevärt. Aritsugu använde sina erfarenheter av bladproduktion för att möta en växande marknad. Nuvarande ägare är den 18:e generationen som varit involverad i driften sedan starten. Huvudbutiken ligger sedan 1781 på Nishiki market, deras kontor ligger fascinerande nog kvar på adressen där allt startade. Ett besök i butiken är en upplevelse i sig och har ni tid så arrangerar Aritsugu ofta matlagningskurser.

När ni är redo att fortsätta mot Osaka har ni bara en kortare resa med Shinkansen i 300 km innan ni är framme. I Osaka skulle jag rekommendera området Namba, både för ert boende men inte minst för mat och shopping. Ni behöver minst tre dagar i Osaka och då har ni sannolikt bara sett Namba. Om ni minns filmklassikern Blade Runner från 80-talet och känner igen er i Osaka utan att tidigare besökt staden, då skall ni veta att många scener filmades här. Staden bubblar av liv och rörelse och jag formligen älskar Osaka. När jag åker till Japan brukar jag alltid flyga in till Tokyo och hem från just Osaka, lite inside info från mig till er.

Söder om Osaka, ytterligare några timmar i tåg ligger Hiroshima. Har ni möjlighet att resa hit, gör det! Alla borde resa hit en gång i livet. Det är nästan svårt att skriva om det utan att det fastnar i halsen.Vi behöver alla uppleva det för att bli bättre människor. Efter ett besök vid museet lär ni behöva något upplyftande och då är det Hiroshima style Okonomiyaki som gäller. Just deras variant på denna japanska klassiker är den bästa! Se till att gå in på ett ställe där ni får sitta vid baren och se när er mat tillagas, för ni kommer vilja göra denna rätt hemma, tro mig.

Tokyo

Här gör ni sällskap med nästan 40 miljoner personer vilket gör Tokyo till världen folkrikaste stad. Trots stadens storlek och komplexitet är det en stad ni enkelt tar er runt i. I Japan generellt är det enkelt att ta sig dit man vill och även när ni är lite vilse hittar ni snart er väg igen. Med så här många innevånare gäller det att ha ordning och reda och det har man i Japan och inte minst i Tokyo. De kommunala transportmedlen fungerar nästan absurt bra och alla tåg och tunnelbanor håller sina tidtabeller på ett ofattbart sätt. Förbered er väl med att studera kartor och lägga upp era destinationer i staden. Försök bilda er en uppfattning om avstånden mellan det ni vill se, för avstånden kan bli stora. Taxi är ett förhållandevis billigt sätt att åka och alla bilar har exakt samma taxa. Försök inte "hustla" med "fast pris", det kostar vad det kostar, samma lika i alla bilar och ni blir inte lurade. Eftersom staden är så enorm bör ni veta exakt vart ni skall åka. Visa t.ex. på kartan, eller en adress på ett visitkort osv, för konversation med chauffören hör inte till vanligheten om ni inte talar japanska.

Sightseeing tips

Det finns givetvis vissa måsten att se när man är i Tokyo och några ställen som jag alltid återkommer till när jag är där. Sensoji-templet är Tokyos äldsta och mest kända. Ni hittar det i Asakusa och som av en händelse heter T-banelinjen "Asakusa line" som tar er dit. Ni kan även ta "Ginsa-line" lite beroende på vart ni åker ifrån. Det må vara en riktig turistdestination men lika fullt ett måste när ni är i Tokyo. När ni besöker templet och känner er färdiga är ni nu väldigt nära "Kappabashi-dori". På Kappabashi är allt för köket samlat och det är distriktet dit man åker när man t.ex. ska köpa en kniv. Men allt ni kan tänkas behöva i köket finns här. Det är bara en kortare promenad från templet och på vägen finns det flera ställen att äta på. Kappabashi ligger i riktning "Ueno". Min rekomendation är att åka till Asakusa och sedan promenera via Kappabashi till Ueno och avsluta i Ueno park. Om ni startade tidigt denna dag så kanske ni hinner klämma in en utsikt från ovan. Tokyo skytree sträcker sig upp mot himmeln med imponerande 634 meter. Ni kan själva ana vilken utsikt ni bjuds på härifrån. Ska ni besöka dessa 4 platser bör ni avsätta en hel dag, en dag ni inte glömmer.

Shimbashi

I området Shimbashi äter man fantastiskt bra och lokalt på små hål i väggen ställen. Jag brukar ofta bo i detta område, inte minst för maten och myllret som jag älskar. Shimbashi ligger dessutom väldigt bra till när det gäller transporter runt om i staden och boendepriserna här är rimliga. Inte långt härifrån ligger området "Ginza" och här shoppas det loss om man är sugen på att spendera. Om ni tar en promenad hit från Shimbashi, vilket rekommenderas, ser ni transformationen av stadsdelarna. Om ni fortsätter norrut så har ni Kejsarpalatset på er vänstra sida. En promenad i parkerna runt palatset är enligt mig ett stort måste. För er som gillar att jogga tidigt på morgonen rekommenderar jag verkligen att starta morgonen med en löprunda från Shimbashi eller Ginza. Starta riktigt tidigt så får ni se en stad vakna och inte vilken stad som helst, världens största stad.

Fiskmarknaden

Tsukiji fiskmarknad låg inte långt från Shimbashi. Den är tyvärr inte kvar på samma sätt som tidigare då man hade fiskauktioner på platsen. Den delen har flyttats till en ny plats som jag inte besökt. Gamla Tsukiji fiskmarknad finns dock kvar i viss mån och kan vara värt ett besök för nyfikna, jag hoppar numera över den. Den ligger dock nära er om ni bor i Shimbashi.

Electric town

Det livliga området Akihabara är mest känt för ett gigantiskt utbud av elektronik. Med allt från små gatustånd till enorma varuhus. Ett besök på Yodobashi Multimedia Akiba kan lätt ta en förmiddag. Gillar ni Manga, TV-spel och anime då är området ett måste. Tokyo Anime Center har utställningar och souvenirer. Radia Kaikan, tio våningar med leksaker. Området hittar ni söder om Ueno på väg mot Shimbashi.

Världens mest fotograferade korsning

Om Shibuya Scramble crossing är världens mest fotograferade eller ej vet jag inte. Jag vet dock att alla som är där tar en bild och det är många som är där. När ni står där bland alla andra och tar era bilder så kanske ni missat statyn över hunden Hachi. Några av er minns säkert filmen om denna Akita hund som i sin lojalitet aldrig slutade vänta på sin husse. Till hans minne står det en staty i brons och en gammal tågvagn som skall vara den samma som Hachis husse dog på, på vägen hem. Personligen tycker jag att man skall besöka området Shibuya på kvällen, det är då det visar sig från sin rätta sida.

Elvis i Japan

Sist men inte minst besök området Harajuku. Här hittar ni färgglad gatukonst, unikt mode och vintage. Vid Yoyogi park, i området, samlas elvisimitatörer för att visa upp sina outfits och moves. Definitivt ett område att besöka. Här finns även: Watari Museum med riktigt häftiga men tillfälliga utställningar.

Fakta och bra att veta

Snabbtåget Shinkansen gör Japan mindre. I 300 km i timmen kan ni se stora delar av Japan på kort tid. Vissa av tågen kommer upp i 320 km men de flesta kör i 300 km. Det gör att resan mellan Tokyo – Osaka endast tar 2 ½ timme, en sträcka på ca 500 km.

Innan ni åker till Japan

Japan rail pass är ett tågluffarkort helt enkelt och gör att dina resekostnader blir avsevärt mindre än om ni löser biljetter för varje resa. Ett rail pass köper ni innan ni åker till Japan, ni kan nämligen inte köpa det i Japan, så glöm inte det! Köp det på nätet: jrailpass.com

Även dyra knivar blir billiga över tid

Välj rätt knivmodell

Kniven är sannolikt det redskap du använder mest i ditt kök så välj den med omsorg. Köper du en bra kniv kommer den att vara med dig i minst 20 år, så låt den kosta lite. Ser du till hur mycket du använder kniven kommer den troligen vara ditt billigaste redskap över tid. Det som behövs och det som används mest i ett kök är kockkniven och utility kniven. En större med lite höjd i bladet samt en mindre. Kockknivens höjd gör att det går bra att hacka råvarorna med utan att din hand slår i skärbrädan. Den mindre utilitykniven har ni när det kommer till precision. Dessa två modeller behöver ni, sen finns det hur många ”villhöver” modeller som helst. Nedan ser ni några av alla modeller med deras korrekta japanska namn.

Interaktiv knivguide
På japaneseknifecompany.se finns en knivguide. Sortera efter budget, funktion, smide etc. knivguiden är helt märkesoberoende.

MODELLGUIDE

Gyoto
Kosvärd är den ordagranna översättningen av Gyoto. Denna kniv är vad kockar refererar till kockkniv. Det är en allsidig kniv med bladlängder från 18 cm och uppåt. Signum för denna kniv är höjd i bladet och en lätt svängd profil.

Santoku
Knivmodell, anpassad till allsidighet. På samma sätt som Gyoto har den höjd för hackande. Santoku har ett rakt parti innan den svänger upp mot spetsen, det gör kniven underbar att hacka med. Santoku betyder det; 3 göromål, som definierar knivens allsidiga form.

Nakiri
Det tydligt raka profilen hos en Nakiri går inte att ta miste på. Med sitt raka blad träffar en Nakiri en stor del av underlaget vid ett och samma tillfälle. Detta gör kniven nästan oslagbar att hacka med. Missta inte denna delikata kniv för en ”köttyxa”

Sujihiki
Långt blad är förutsättning för ett långt skär, något man behöver vid tranchering. Ett smalt blad släpper lätt från råvaran du skär. Vi har nu beskrivit en Sujihiki, det japanska namnet för trancheringskniv. Söndagsstek, lax eller julskink är några exempel på råvaror som denna modell hanterar med glädje.

Bunka
Bunkan har en mycket spetsig spets vilket gör den bra att jobba precist med eftersom man hela tiden ser spetsen när man skär. Bladets skärande profil påminner mest om en Gyoto. Den korta varianten av denna modell kallas Bunka, medan den längre ofta kallas Kiretsuke.

Utility
är en Pettykniv med över 10 cm blad. För många är detta en universalkniv.

Petty
är namnet på små knivar ofta under 10 cm. Gemensamt för dessa små knivar är att de används för precisionsarbete ofta fritt i luften utan skärbrädan.

Birds beak
är ett namn på denna skalkniv. Ett namn som tydligt talar om formen på denna lilla skalkniv. Kniven faller även under namnet Petty.

Svenska stjärnkrögaren från Sushi Sho i boken

”From the forge to the kitchen”

David Stetson är fotografen som skapade boken “From the forge to the kitchen”. Hans bilder på celebriteter som prinsessan Diana, Sophia Loren, Eddie Murphy m.fl. har givit honom erkännande som en av de stora fotograferna i UK.

Boken “From the forge to the kitchen” är en hyllning till det japanska hantverket tillika de kulinariska hantverkarna som använder kniven i sitt yrke. Boken lanserades i samband med att JKC firade 25 års jubileum i London. I boken dokumenteras; fem smeder, fem regioner, fem kockar, fem knivar och fem recept. Calle Ishizaki är en av de fem kockarna som finns med i boken. Sushi Sho som är grundat av Calle valde att presentera en signaturrätt. Majoriteten av hanverkarna i boken valde att komma på festligheterna vid releasen. Tatsuya Aoki, Itsuo Doi, Tomo Hasegawa, Satoshi Kiryu reste hela vägen för att visa sin respekt. Även kockarna kom, där vi från Sverige, såklart är mest stolta över Sushi Sho och Carl Ishizaki. Sushi Sho är för oss som arbetar med Japan ett ställe som tar oss till Japan via smakernas fantastiska värld. Har ni inte varit på Sho, då är det dags och något jag varmt rekommenderar.

Svensken som blev Diplomerad i Japan

Med diplom i slipning från Mcusta i Seki, som den andra västerlänningen att erhålla det, höjs ribban och kundernas krav. Samtidigt öppnas många dörrar.

När pigge Hall blev diplomerad i traditionell knivslipning på sten tog han det inte så allvarligt. Han berättar för mig att han inte insåg allvaret förän året därpå, när han misslyckades med sitt prov för enkelslipade blad. - Först då förstod jag att mitt diplom faktiskt stod för någonting och inte bara var ett marketing stunt. Inte minst eftersom kniven som inte passerade nålsögat, enligt mig, var perfekt. Nu först över tio år senare ser jag vad nedslaget gällde, för jag har givetvis kvar kniven som jag flunkade med.

Med diplomeringen fås en viss respekt och Pigge blir ofta tillfrågad om tips och råd. Aftonbladet besökte honom innan en av deras knivtester som arrangeras årligen. De ville få input på hur man bäst bedömer på ett riktigt sätt. Det som skrevs redaktionellt var han nöjd med. Hur tester genomför och bedömningarna som ligger till grund är han kritisk mot. — I nästan alla testresultat talar man om balans och känslan i handen. Känslan i handen är ju högst personlig och kan ju bli helt missvisande. Tänk att en man med stora händer ger detta utlåtande och en man med liten hand köper kniven. Jag tvivlar på att dessa två har samma upplevelse. Balans är nästa sak, vad är balans för användaren? Vad ville smeden uppnå? De klassiska och traditionella japanska knivarna är alltid framtunga eller som vi säger bladtunga. Att de är bladtunga är avsiktligt såklart och skapat för en viss typ av användande. När jag frågor honom om hur och vad som skulle vara en bättre bedömningsgrund, svarar han. — För mig är prestanda viktigast och även om man tar upp hur kniven skär när den är ny, tycker jag att man kan tala om hur länge kniven håller sin skärpa. Det vore ingen omöjlighet att tala om detta utan att testa kniven faktiskt. Hårdheten på stålet avgör hur länge kniven håller sin egg. De talar ju inte om exakt hur många tomater man kan skära men det indikera vilken kniv som har bäst förutsättningar.

Eftersom alla tillverkare tillhandahåller denna info, om hårdhet alltså, kan man ju visa dessa tal. Skalan heter Rockwell, förkortas HRC följt av ett tal. Ett högt tal desto hårdare stål, vilket ger skärpa som håller längre än ett HRC med lägre tal.

Hur skall man kunna utse en vinnare då undrar jag?
— Det finns ju inga vinnare lika lite som att det skulle finnas världens bästa kniv. Det finns kvalitetsskillnader och olikheter, budgetsegment, vikt, bladtjocklek etc. Personligen har jag inte sett någon jury som är lämpad att bedöma kvalité med blotta ögat eller efter en skiva tomat. Personligen skulle aldrig göra det utan en djupare undersökning. Det finns ju fakta som kan redovisas. Det vore bättre enligt mig.

För något år sedan dök du upp i TV4 på morgonen som ”knivexpert”, berätta om det.
— Ja det stämmer och jag blev presenterad som, ”knivmästare” och inget stämmer. Jag arbetar med knivar och kan en hel del. Trots det känner jag att jag lär mig nya saker om detta tillsynes enkla redskap ofta. Därför vill jag verkligen inte titulera mig på ett sätt som inte stämmer. Uppdraget var att hjälpa folk att välja kniv utifrån en gedigen knivbuffé. Det kändes som om jag nådde fram och vi har fått bra feedback från det.
— Men du var ju där två gånger så knivexpert stämmer väl ändå.
— Det stämmer att jag var i rutan vid två tillfällen. Den andra gången handlade det om slipning. I just slipning har jag fått ett japanskt erkännande, så säg knivkunnig då. TV4 och Aftonbladet är givetvis fjädrar i hatten och sjukt kul. Mest stolt är jag nog över att vara del i läroplanen på Internationella Hotell & Restaurangskolan. Vi har teori om knivar och slipskola för de elever som valt kök som inriktning.

2016 öppnade du och Niklas Ekelund ett Japanese Knife Company i Vasastan och kort därpå öppnade ni en till, på Götgatan. Vad är framgångsfaktorn?
— Att sälja rätt saker till ändamålet och inte det dyraste. Det tror jag är en av flera faktorer som gör att folk kommer tillbaka och att folk pratar om oss. Att ha ett utbud som ingen annan kommer i närheten av, är en annan.
— Det låter som om kunskap, ärlighet och utbud är receptet alltså?
— Där summerade du faktiskt Japanese Knife Company’s kärnvärden.

Takeshi Saji's

Handgjorda mästerverk

Takeshi Saji blev som 38 åring utnämnd till;
"A living treasure of Japan"
En titel endast ett fåtal kan stoltsera med.
Hans smiden förkroppsligar perfektion och tradition
och finns alltid i någon av våra butiker.

JAPANESE KNIFE COMPANY
SINCE 1998
LONDON - PARIS - STOCKHOLM

Butiker i Stockholm: Upplandsgatan 57, Götgatan 69.
webshop: www.japaneseknifecompany.se.

Bakgrundsbild, foto: Matilda Lindeblad

Japanese knife company bjuder in

Välkommen på fest!

Alla som varit på någon av våra årsdagar vet att vi gör allt för att tacka våra fantastiska kunder på vår dag, som är Er fest.

2016 öppnade vi dörrarna här i Sverige, så det är inte långt kvar till vår 10 årsdag. Det hela började med hårt arbete där spadar och spann kom till användning. Se själva utvecklingen på de tre första bilderna nedan. Innan vi blir 10-år kommer vi att fira 9-år och ni är inbjudna! Det finns dock bara ett sätt att veta när festen är. Prenumerera på vårt nyhetsbrev så kommer inbjudan direkt till er e-post. På hemsida: japaneseknifecompany.se anmäler ni er enkelt, sedan är det bara att vänta till våren börjar värma upp Stockholm. På gatan står vi och grillar, det bjuds på Yakitori och massor av gott under hela dagen och kvällen.

Ni kan givetvis följa oss i sociala medier. I YouTube kanalen finns det unika filmer från japanska smedjor där få, om några, tillåts att filma. I september 2023 filmades det bl.a. hos Saji-san, Kiryu-san, Ryusen Hamono samt givetvis Itsuo Doi.

Du minns säkert när du skar med en riktigt bra kniv. Tomatens skinn var inte längre ett hinder, kniven gled igenom utan att du först stuckit hål med spetsen. Just där och då hände något, du satt en ny lägsta nivå för vad du tycker är vasst. Att återskapa skärpan i en kniv som blivit slö är ingen omöjlighet! Nedan finns en överskådlig beskrivning om hur du slipar på sten. Vill du ta dina kunskaper till nästa nivå, då är det dags att gå slipskolan hos Japanese Knife Company.

Hur ofta skall man slipa sin kniv?

Hur ofta en kniv behöver slipas beror givetvis på mängden råvaror kniven skall skära, underlaget och användarens teknik. Sist men inte minst användarens tolerans och acceptans för prestandan i kniven. För en kniv i en hemmamiljö är en rimlig intervall ca var 6:e - 8:e månad. Jobbar du som kock i service med din kniv har samma kniv ett behov av slipning varje vecka.

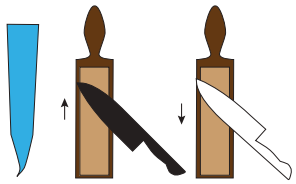
Du behåller skärpan längre om du:

- Striglar kniven ofta
- Inte skrapar av skärbrädan med knivens egg
- Använder rätt underlag, trä eller gummi
- Förvarar kniven rätt

Tips:

Träffen i skärbrädan gör att den tunna eggen viker sig lite. Med en strigel linjerar ni upp eggen i rak linje igen.

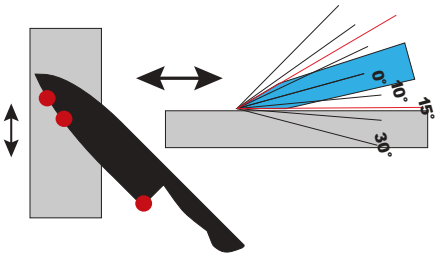
Detta görs bäst på en strigel. Dra knivens egg längst strigeln på båda sidor av kniven, varannan gång på respektive sida.



SLIPGUIDE

Grundinstruktioner

- *Kniven ska ha en vinkel på ca 45 grader över stenen.*
- *Ryggen på kniven ska lyftas så pass att du träffar skäreggen. Ca 10 - 15 grader för japanska knivar.*
- *Sliprörelsen ska gå rakt över stenen, fram och tillbaka.*
- *Kniven ska inte lyftas utan hela tiden ligga dikt an stenen.*
- *Du ska ha ett konstant tryck på stålet så nära eggen ni kan genom hela sliprörelsen.*
  Tryckpunkter i rött

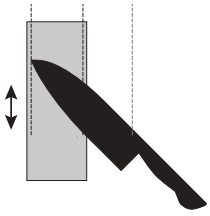


Slipandet

1. Greppa knivens skaft i din starka hand. Se till att tummen kan applicera tryck på knivens "klack". Din fria hands pekfinger och långfinger ska sedan trycka ner eggen mot stenen.

2. När du startar ska kniven vara vänd mot dig, eggen mot magen. Med ett konstant tryck ned i stenen skjuter du kniven framåt och sedan tillbaka. (Du kan lätta lite på trycket i rörelsen tillbaka.) Försök hitta en rytmisk rörelse.
*- **Nu slipar du!***

Eftersom du sannolikt inte träffar hela bladets längd i en sliptur kommer du behöva dela upp slipningen i sektioner, (se illustration nedan.) Börja med spetsen.

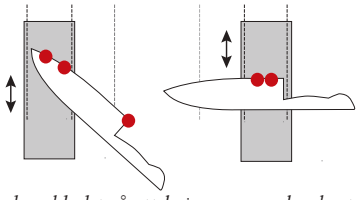


Efter ca 20 drag slipande avbryter du och sköljer bladet. Inspektera sidan som låg mot stenen. Du kan nu se en optisk skillnad i stålet. En grov sten kommer att ge stålet en mjölkig ton där du slipat. Om du träffat rätt bör du nu ha en egg som påminner om det som redan fanns där Ca: 1,5 mm — 2 mm.

Efter en stunds slipande kommer ni att slipa igenom centrum av bladet och ett råegg kommer att bildas på sidan som är uppåt, alltså den sidan som inte ligger an mot stenen. När ni känner ett råegg är sektionen klar och ni matar på blad och börjar slipa nästa sektion. Bygg upp ett råegg längs hela knivens egg och gör klart första sidan innan ni går över på andra sidan. Grova- och mediumstenar lämnar ett kännbart råegg medans fina mest polerar och ett råegg kan vara svårt att känna.

För att hitta en bra vinkel kan du placera två stycken mynt under bladet. På en kockkniv skall en tredjedel av mynten synas uppifrån.

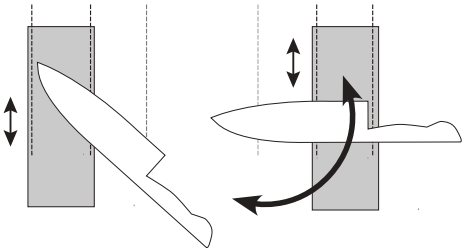
Sida II



Vänd nu bladet så att knivens egg pekar bort ifrån dig. Du skall fortfarande hålla kniven i din starka hand. Pekfinger hamnar nu naturligt på ovansidan av bladet och kan trycka ner klacken, på samma sätt som tummen gjorde på första sidan. Din fria hands pekfinger och långfinger skall även på denna sida trycka ner eggen mot stenen. På sida II skall kniven vara vänd ifrån dig, eggen bort från magen. Du skall nu göra samma sak på denna sida, med samma vinkel. Dock uppstår nu två stycken problem:

***1.** Vi kan inte helt lita på råegg eftersom detta bara är löst stål som vid ett eller två drag byter sida.*
***Lösning:** Gör ungefär samma antal drag på sidan II, slipa hela bladet från spets till klack.*

***2.** Skaftet/handtaget och din egen hand kan vara i vägen när du slipar slutet och nära klacken på denna sida av bladet.*
***Lösning:** rotera kniven mot 90° eller minus 45° om så behövs.*



Dags för nästa sten

Nu börjar allt om med en finare sten. Du använder samma teknik oavsett sten. Om kniven är helt slö bör du börja med en grov sten, du går sedan vidare till en medium och avslutar på en fin.

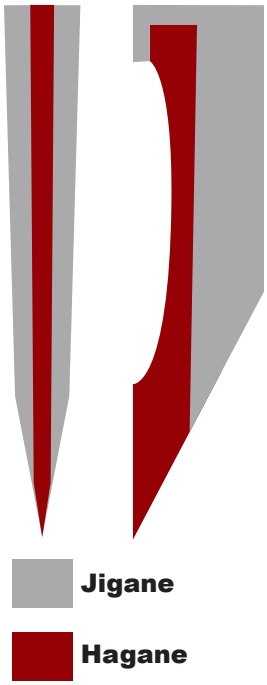
Två typer av japanska knivar

Western style & Japanese style

Många tror att alla japanska knivar är enkelslipade, vilket inte stämmer. De traditionella knivarna från Japan, som t.ex. Deba, Yanagiba och Usuba är alla "enkelslipade" Deras slipfas ligger bara på ena sidan. I Japan kallas dessa knivar för "japanese style". Knivar som har slipfaser på båda sidorna, dvs helt vanliga knivar benämns "Western style" Det har alltså inte något med ursprunget att göra.

Slipning av Japanese style

Dessa knivars geometri skadas om man slipar på båda sidorna. Det är alltså viktigt att "bara" slipa på ena sidan. Det är ingen tvekan om vilken sida ni skall slipa på en japanese style kniv. eggen är ca 1 cm, så den missar ni inte. På baksidan är kniven skålsmidd så att inte vakum skall bildas när kniven skär igenom sin råvara. För att ta bort råegg efter slipning skall kniven läggas helt plant på en fin slipsten, för att sedan slipas helt utan vinkel. Om ni har en japanese style kniv kan ni se på baksidan att detta är gjort. Ett tydligt slipmärke runt om hela knivens form och skålsmide syns där. Givetvis lär Japanese knife company även ut denna teknik, då som privatlektion. Även om dessa knivar är skapade för det japanska köket och Sushi samt Sashimi så är de en typ av knivar vi vurmar för. Det är en helt annan upplevelse att arbeta med en japanese style kniv. Om ni som vi gärna köper färsk hel fisk, eller fiskar själva, då måste ni införskaffa en Deba. Deban är designad för att filéa fisk av ett folk som äter mest fisk i världen. Så tro oss när vi säger, köp en Deba!



Western style

I denna tdning har vi uteslutande gått igenom hur man slipar western style knivar. De olika knivarnas geometri syns tydligt på illustrationerna i mitten på sidan. På illustrationerna ser ni även laminering i genomskärning. Det hårda stålet som håller eggen och skärpan heter Hagane medan lamineringen heter Jigane.

Laminerat stål

Båda typerna av knivar, japanese- & western style lamineras ofta i Japan. Det betyder att kniven är smidd i 2,3 eller flera lager av stål. I kärnan har man ett hårt stål så att kniven skall hålla sin skärpa. På utsidan av den hårda kärnan laminerar man med ett mjukare stål. Man gör detta för att kniven skall bli enkel att slipa, då ett mjukare stål är lättare att slipa än ett hårt.

3 exempel på Japanese style knivar

-Yanagiba, till sashimi och sushi
- Deba, för att filéa fisk
- Usuba, till grönsaker och garneringar

Exempel på en western style kniv

- Santoku, japansk kockkniv

WELCOME TO SWEDEN'S PREMIER GASTRONOMIC SOCIAL CLUB.

www.savorysupperclub.com

AMKA

LOXAREL A PÈL CLASSIC PENEDÈS BRUT NATURE RESERVA

Fruktigt och karaktärsfullt vin med inslag av rostat bröd, äpplen och mineraler.

NR 7470
PRIS 139kr
FLASKA 750ml
ALKOHOLHALT 12,5%

ARZUAGA SELECCIÓN ESPECIAL

Fylligt och smakrikt rödvin med tydligt inslag av mörk frukt, kaffe och rostade ekfat.

NR 1079
PRIS 249kr
FLASKA 750ml
ALKOHOLHALT 14,5%

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.