



Aoki Takayuki és Michiko Kubota
Budapesten

A JÓ ÉLET • JAPÁN KÉS

Írta: Zomborác Iván

Fotók: Ránki Dániel

KUBOTA-SZAN

LELKET AD A KÉSEKNEK

Különösen nehéz volt betörnie a tradicionális japán késkovácsok világába, több helyről is elutasították azzal, hogy ez férfiaknak való szakma. Michiko Kubota először csak irodai munkát kapott, mellette két éven át titokban gyakorolta a művészi gravírozást. Hat évvel később már világhírűvé vált munkáival.



Ahhoz, hogy megértsük, miért nagy szó, és miért ír a Forbes arról, hogy egy japán nő egy napra Budapestre jött késeket gravírozni, először a japán késeket kell megértenünk. A japán kés nem pusztán a gyártás helyszínétől különleges, hanem a felhasználási anyagoktól, a szerkezetétől és a gyártási technológiától is. Műszaki oldalról megközelítve a legfontosabb jellemzőjük, hogy ezeket a pengéket nem lemezből vágják ki, hanem több rétegből kovácsolják össze.

A japán pengék vágóélét adó mag nagyon kemény acél, erre dolgoznak rá kívülről akár több réteg lágyabb acélt, ami egyfajta rugalmasságot ad neki. A rideg, jellemzően fél milliméternél vékonyabb magnak köszönhetően a japán késeket nemcsak borzasztóan élesre lehet fenni, de rendkívül éltartók is, használati szempontból ez emeli őket messze az összes többi fölé.

Lehetne magyarázni a szamurájtradíciókról és a japán kovácsok ezeréves tudásáról, de semmi nek nincs olyan meggyőző ereje, mint bemenni a Mester utcába, a Japán Kések Boltjába, és kézbe venni egy valódi, több rétegből kovácsolt japán

A JAPÁN KÉSEKET NEMCSAK BORZASZTÓAN ÉLESRE LEHET FENNI, HANEM RENDKÍVÜL ÉLTARTÓK IS, HASZNÁLATI SZEMPONTBÓL EZ EMELI ÖKET MESSZE AZ ÖSSZES TÖBBI FÖLÉ.



Tompos Ferenc és a Japán Kések Boltjának története a Forbes.hu-n!

kést. Tompos Ferenc egy japán utazáson szerzett bele a késekbe, és öt évvel ezelőtt, üzletek belsőépítésével foglalkozó vállalkozását feladva, megnyitotta a boltot.

Már az indulás is kalandos volt, egyetlen név vagy telefonszám nélkül ment vissza Japánba beszállítókat keresni, és személyisége, elszántsága kaput nyitott a japán késkovácsok zárt világába. Maga kereste fel a műhelyeket, és első útjáról – még bolt és honlap nélkül – négy beszállítóval

tért haza. Mostanra húsz manufaktúrával van kapcsolatban, és túl van több ezer kés eladásán.

Amikor szombat délelőtt a bolt-hoz érkezem, páran már kint várakoznak a szemerkelő esőben, hogy bejussanak és találkozzanak Kubota-szannal. Michiko Kubota (Kubota Micsiko) először jár Európában. Ő az egyik legismertebb késgravírozó művész, autodidakta módon tanulta meg a szakmát.

Egyetem után döntötte el, hogy kézművességgel és a japán kultúra terjesztésével szeretne foglalkozni, számos hagyományos mesterséget megnevezett a tatami- és kimonókészítéstől a kerámiázáson át a vasi papírokig, mire rátalált a késekre és a gravírozásra.

Elkezdte felkeresni a késgyártókat, ám falakba ütközött, a kovácsok zárt világába nehéz egy nőnek bekerülnie. Végül a Sakai Takayuki (Sakai Takajuki) manufaktúra fogadta be, és ugyan

Kubota-szan lelket ad a késeknek Folyt.



először adminisztrációs munkakörbe vették fel, ígéretet kapott, hogy lesz lehetősége a gravírozásra. A készítőik merev és hierarchikus rendszerben dolgoznak, ahhoz is évek munkája kell, hogy valakit odaengedjenek a köszörűhöz felélelni az elkészült pengéket.

Michiko az irodai munka mellett két évig titokban gyakorolt és fejlesztette tudását, majd hat év alatt jutott el a világhírig. A meikiri, azaz a név bevésése mellett ábrákat és aranybevonatozást is készít. Átlagosan havonta hétszáz kés fordul meg a keze alatt, de csúcsidőben naponta kétszáz kés is gravíroz. Ezek többségébe csak a megrendelő nevét vési bele, de vannak bonyolultabb feladatok is, például komplett képek vagy ötven halfaj nevének a gravírozása. Jellemzően

BÁR NAPI HASZNÁLATRA SZÁNT KONYHAI ESZKÖZÖK, MÁR ERŐS ÁTFEDÉST MUTATNAK A MŰTÁRGYAKKAL, A TAPASZTALAT SZERINT ÉRTÉKÜK ÉVRŐL ÉVRE NŐ.



A Kicsi Japán sztoriját olvasd el a Forbes.hu-n!

tradicionális témákat dolgoz fel, visszatérő motívumai a cseresznyevirágzás, a sárkányok, a koi pontyok és a Fudzsi hegy.

Kubota-szan Ferenc meghívására jött Magyarországra, útjára Aoki Takayuki (Aoki Takajuki), a Sakai Takayuki elnöke kísérte el. A manufaktúra székhelye Oszaka prefektúrában van, a kések városaként is emlegetett Szakaiban. Noha a régió a halak feldolgozására való egyéltű késekről híres, a Sakai Takayuki kínálatában az összes fő forma és típus megtalálható.

Az árazás érdekes kérdés, egy-egy gyártó ár-szintjét nem a specifikáció határozza meg, hanem a készítő mester neve. A Sakai Takayuki a japán kések világában a felső-középkategóriát képviseli, termékeik ára 50–60 ezer forintról indul, de vannak speciális, 600–700 ezer forintos kések is. Michiko Kubota gravírozása erre tesz rá még egy jelentős tételt, a művészi ábrákkal díszített daraboknak bonyolultságtól függően öt-hatszoros áruk is lehet. Bár napi használatra szánt konyhai eszközök, már erős átfedést mutatnak a műtárgyakkal, értékük évről évre nő.

Az üzletben szinte tömeg volt, míg Michiko mágneses üllőjén gravírozott, az elnök, Aoki-szan az elkészült pengékre épített markolatot – az eseményre elhozott nyers késekbe először Michiko bevészte katanáival a vevő nevét, majd Aoki a vevő által kiválasztott markolattal készre szerelte őket. Michiko mindennap két órát gyakorol, mielőtt nekilát az éles munkának, és állandó képezi magát. Szerszáma is maga készíti, munka közben pedig a mágneses üllő mellett ott van egy gyémántporos korong, amivel rendszeresen ráhúzza a vésők élére.

Ahhoz képest, hogy a japán kések nagyon szűk, pár ezer fős közönséget szólítanak meg, egészen zárásig nagy forgalom volt, annyian voltak kíváncsiak Michiko munkájára. Bár profi szakácsok

is eljöttek, a vevők kilencven százaléka csak otthon főz, de értékelik a minőséget és a japán kések nyújtotta pluszt. Az egyszerűbb, hétköznapi használatra szánt kések mellett különlegesebb darabok is gazdára találtak, például előttem vittek el egy Michiko által gazdagon díszített, egészen kardszerű, tonhalak fel-

dolgozására való pengét (úgynevezett janagibát). Tömpos Ferenc megszűnt, hogy az országban ilyenből mindössze három darab van: egy a Kicsi Japán szuszizó séfjénél, egy az ő gyűjteményében, egy pedig annál az úrnál, aki az imént sétált ki az üzletből. ☎

SOCIAL

Szerkesztő: Vaszkó Iván

LISTA, ZUCK, SAMU

Fotó: Ránki Dániel

„AZ INFLUENZSZEREK IS VÁLTOZNAK AZ ÉVEK MÚLTÁVAL. HA MEGNÉZZÜK, KIK VOLTAK MENŐK AZ IPARÁG HAJNALÁN, ŐK MA MÁR KÖZÉPKORÚAK. NEM VÁRHATJUK EL TŐLÜK, HOGY OLYAN DOLGOKÉRT RAJONGJANAK, AMIKÉRT EGY KAMASZ.”

(Forgács Mariann, 122. oldal)

A szélkakas

Mark Zuckerberg, a ketrecharcos trumpista.
(104. oldal)

A legértékesebb magyar influenzszerek 2025

Mesterhármaz az élen.
(111. oldal)

Seres Samu

Politika a TikTokon: hogyan lesz ebből üzlet?
(128. oldal)

Inspirálódj bárhol, bármikor!

Válassz 26 online videókurzus közül 5990 Ft-tól!

”

A másakra csak magadon keresztül tudsz hatni. Ha te mozdulsz, a másik embernek is muszáj követnie téged, ha kapcsolatban szeretne lenni veled.”

Orvos-Tóth Noémi

A párkapcsolati játszmákról



MA
MESTERAKADÉMIA.HU

A Forbes ajánlásával

A kurzusokat megtalálod a mesterakademia.hu oldalon!

A JÓ ÉLET

JAPÁN, OMÁN, VIETNÁM

Szerkesztő: Fekete Emese

Fotó: Ránki Dániel

Nagyrészt odabasz

Huszár Krisztián és
társa örömkonyhája
Budán, avagy a Vietnámi
Gulyás.
(88. oldal)

Apokalipszis Ománban

Félteve őrzött tradíciók
és a Ramadán kivételes
élménye. (92. oldal)

„ÁTLAGOSAN
HAVONTA
HÉTSZÁZ KÉS
FORDUL MEG
MICHIKO
KUBOTA KEZE
ALATT, DE
CSÚCSIDŐBEN
AKÁR NAPONTA
KÉTSZÁZ KÉST
IS GRAVÍROZ.”

(Zomborác Iván, 98. oldal)

