

TRES PR

PRESSRELEASE | SEPT | 2013

Knivakademiens utställning DEN JAPANSKA KNIVEN vandrar vidare



Succéutställningen från NK Ljuskälden i Stockholm återuppstår nu, om än i något mindre format, på Bok och Biblioteksmässan i Göteborg.

Välkommen på pressvisning torsdag 26:e september kl 10.00 vid monter F01.16 invid Kockteatern. OSA till TRES PR, osa@trespr.se, före den 20:e september och erhåll en goodie-bag.

Under bokmässan visas unika knivblad smidda av den framlidne japanske mästaren Okishiba Masakuni. Idag finns endast ett fåtal av Okishibas knivblad kvar och de få som kommer ut på marknaden betingar priser på omkring 200 000 kr. Vid sidan om Okishibas knivar visas ett urval andra exklusiva, japanska knivar.

Genom utställningen vill Knivakademien lyfta fram ett hantverk som kan komma att försvinna. De gamla japanska smederna som viger sina liv åt smideri är numera få och de unga som väljer yrket är om möjligt färre.

Om Okishiba Masakuni

Okishiba Masakuni var verksam under 1900-talet, fram till sin död 1990. Han är en legend i Japan eftersom han tillverkade knivblad som var i en klass för sig. Okishibas blad betingade de allra högsta priserna inom knivsamfundet "The Association" i Sakai, den japanska staden där han var verksam och ett huvudsäte för Japanska kvalitetsknivar och smide.

Okishiba var en ensamvarg och ingen, inte ens hans fru, släpptes in i smedjan där han arbetade. Tyvärr fick den legendariske smeden därför inga efterföljare men berättelserna om honom lever i allra högsta grad vidare i Japan, och speciellt bland smederna.

Knivens status i Japan

Medan en skolad, japansk sushikock kan skära ett flygande papper i fyra delar, har de flesta européer svårt att dela ett äpple med en Okishiba-kniv. Det tunna, hårda bladet kan lätt skadas och att bryna och slipa det kräver ett hantverkskunnande utöver det vanliga. En eventuell köpare av en sådan kniv rekommenderas att endast ha den som samlarexemplar. En japansk sushikock går sju år som lärling. De tre första av dessa år har han två uppgifter: att slipa sin kniv och att städa. Lärlingen skulle aldrig i brist på respekt använda en finare kniv än sin mästare. En kniv i gåva från mästaren i ett sent skede av lärlingens utbildning symboliserar lärlingens kunnande.