

## Bjorn Heiberg

Nació en Canadá en 1969 y se crió en Dinamarca. Cuando tenía algo más de 20 años llegó a Japón y, después de trabajar algún tiempo como profesor de idiomas, consiguió un empleo con un fabricante de cuchillos de Sakai. Como responsable de las exportaciones de cuchillos japoneses al extranjero, ha tenido la oportunidad de conocer cuchillos de todo el país. En 2011, inauguró Tower Knives, en la zona de Shinsekai, en Osaka, una tienda especializada en cuchillos japoneses. Hoy cuenta con tiendas en Osaka y Tokio, y está contribuyendo a crear aficionados a los cuchillos japoneses en todo el mundo.



EMBAJADORES DE A PIE >>> Amigos de Japón

# Un canadiense, propietario de una tienda de cuchillos, inspira la artesanía japonesa

El canadiense Bjorn Heiberg es propietario de una tienda especializada en cuchillos de cocina japoneses llamada Tower Knives, en Osaka. En esta tienda no solo ofrece productos de calidad a los aficionados a los cuchillos, de Japón y de otros países, sino que además apoya y fomenta la cultura artesanal de los cuchillos de cocina japoneses hechos a mano.



**B**jorn Heiberg nació en Canadá y se crió en una zona rural de Dinamarca. Desde temprana edad ha estado familiarizado con el uso de navajas y otras herramientas. Su interés por Japón se remonta a la década de los ochenta, cuando estaba maravillado con la serie de televisión *Shogun*, ambientada en Japón, y el manga japonés *El lobo solitario y su cachorro*. Las espadas japonesas que

blandían los principales personajes del manga ejercían en él una particular fascinación.

Cuando tenía algo más de 20 años, viajó a Japón con un visado de vacaciones y trabajo y quedó encantado con la amabilidad de los japoneses y su gastronomía. Sus vacaciones se convirtieron en algo más permanente cuando decidió intentar introducir en Japón un afilador de cuchillos

fabricado en Suiza. Para su primera venta, visitó a un fabricante de cuchillos en Sakai, ciudad del área metropolitana de Osaka famosa por la calidad de los productos elaborados a mano por artesanos tradicionales. Durante la visita, le dijeron: “Aquí no necesitamos ningún afilador de cuchillos, pero ¿por qué no nos ayudas a exportar nuestros cuchillos?”. El Sr. Heiberg siguió la sugerencia y aceptó el nuevo



Con más de 500 cuchillos de cocina en exposición, la tienda muestra la amplia variedad de cuchillos producidos por los artesanos de todo Japón.

empleo de vendedor de cuchillos de cocina japoneses en el extranjero.

Los cuchillos japoneses de cocina de alta calidad gozan de gran popularidad en todo el mundo. Sin embargo, pocos minoristas pueden ofrecer a sus clientes un conocimiento profundo sobre el valor de los cuchillos y explicarles la mejor forma de hacer su mantenimiento. Además, al relacionarse con diferentes artesanos cuya tradición en la manufactura de cuchillos se remonta a varias generaciones, el Sr. Heiberg se dio cuenta de otra cosa. “Los artesanos de este sector son apasionados perfeccionistas en lo que respecta a su trabajo, pero no son conscientes de que el tipo de comida que se prepara con sus cuchillos cambia constantemente. Por esa razón, a veces necesitan un poco de orientación para comprender mejor lo que realmente necesitan sus clientes”. Alguien tiene que actuar de puente entre los artesanos dedicados a hacer cuchillos de alta calidad y quienes los usan en la cocina. Con esa idea, el Sr. Heiberg dejó la empresa en la que había estado trabajando durante nueve años y, en 2011, estableció Tower Knives, un *showroom* de cuchillos de cocina hechos en Japón, situado al pie de la Torre Tsutenkaku, en Osaka.

Hoy, la tienda ofrece una cuidadosa selección de más de 500 cuchillos de cocina de todo Japón. El Sr. Heiberg y sus empleados ofrecen demostraciones en directo de corte de verduras para explicar a los visitantes la mejor forma de usar y mantener los cuchillos.



Los artesanos son invitados periódicamente al taller de la tienda del Sr. Heiberg para que presenten sus habilidades, incluido el afilado de cuchillos. En la fotografía, FUJII Keiichi, un artesano tradicional de Sakai, muestra cómo se afilan los cuchillos.

Heiberg explica: “La historia de la forja de las afiladísimas hojas de las espadas de los samuráis ha sido posible gracias a que Japón ha tenido acero de alta calidad y a la excelente destreza de sus artesanos. Cuando tal nivel de perfección es usado para producir un cuchillo de cocina, el corte de un ingrediente culinario se hace con suavidad y esto da como resultado una pérdida mínima del sabor. Realmente se nota la diferencia. Y si se cuidan con cariño, estos cuchillos se convierten en joyas que pueden ser heredadas por dos o tres generaciones. Las personas que se dan cuenta de esto están dispuestas a aceptar el precio de una mejor calidad”.

En la tienda de Osaka también hay un taller, donde periódicamente se organizan eventos diversos, como por ejemplo invitar a artesanos para que muestren a los visitantes cómo afilar los cuchillos. Añade: “Las demostraciones no solo agradan a los visitantes, sino que además ofrecen a los artesanos la oportunidad de ver el placer que

sus productos brindan a la gente. Entre los artesanos que he invitado, uno había decidido jubilarse y cerrar, pero cuando vio que los visitantes le admiraban tanto, cambió de idea y decidió admitir a jóvenes aprendices para transmitirles sus conocimientos. Nuestro objetivo es que muchas personas descubran la satisfacción que proporcionan los cuchillos de cocina japoneses y que aprendan los métodos apropiados para su manejo. Creo que eso hace que los artesanos se sientan más orgullosos de su trabajo y tengan interés en transmitir sus habilidades y su espíritu a la nueva generación”.

Al sensibilizar a la gente acerca del valor de los cuchillos japoneses de cocina y de la artesanía que hay detrás de ellos, el Sr. Heiberg está ayudando también a preservar las tradiciones de la cultura de la manufactura de hojas de alta calidad en Japón. Con su pasión por los cuchillos construye un puente entre esta cultura tradicional de Japón y las nuevas generaciones. ✨



En la tienda se usan tomates y otras verduras frescas para mostrar a los visitantes el manejo adecuado de los afilados cuchillos de cocina. Se dice que la comida preparada con excelentes cuchillos tiene mejor apariencia y sabe mejor.

“La torre es un lugar emblemático y muy visible, lo que facilita que la gente encuentre mi tienda”, dice Heiberg al explicar la razón principal por la que situó su negocio junto a la Torre Tsutenkaku, en Shinsekai, conocida como “el corazón de Osaka”. Siguiendo la misma idea, la tienda de Tokio se inauguró en 2015 cerca de la Torre Tokyo Skytree, la estructura más alta de Japón.

