

2020. szeptember 1.

MI LEHET A KÖZÖS EGY LUXUSAUTÓBAN ÉS EGY NYALÓKÁBAN?

A kérdésre a válasz egyszerűbb, és egyben meglepőbb, mint gondolnánk: a tökéletességre törekvés szellemisége. A luxusautók kedvelői körében közismert, hogy a világ vezető környezetbarát luxusautógyártója, a modelljeinek kézműves, prémium kidolgozottságáról, letisztult formavilágáról és legendás megbízhatóságáról, valamint az iparág legfejlettebb technológiai megoldásairól ismert Lexus modelljeinek kimagasló minősége és egyedülálló kivitelezése felett az úgynevezett [takumi mesterek](#) öröködnék, akik több évtizedes tapasztalatuknak, és a tökéletesség iránti elkötelezettségüknek hála szakterületük legelismertebb képviselőinek számítanak. Takumi mesterré azonban nem csak az autógyártás valamely részterületén válhat valaki: a kiválóságra való szüntelen törekvés és a minimum negyed évszázados tapasztalat, valamint a hagyományos kézműves technikák legmagasabb szintű elsajátításának eredményeképp egy séfből, vagy épp cukrászból is takumi mester születhet saját szakterületén.

[Shinri Tezuka cukorszobrász Instagram oldalát](#) görgetve olyan békákban, aranyhalakban, teknősökben és más alakzatokban gyönyörködhetünk, hogy azt hihetnénk: egy tehetséges üvegszobrász műveit látjuk. A tehetség dolgában nem is tévedünk – csakhogy ezek az édes apróságok még véletlenül sem üvegből, hanem cukorból készülnek, méghozzá a tradicionális japán amezaiku cukorformázás szabályai szerint. Az Edo-korszakban (1603–1867) népszerű utcai látványosságnak számító művészeti irányzatnak mára alig néhány képviselője maradt Japánban. Ráadásul közülük is kevesen fejlesztették olyan tökélyre ezt a fajta kézművességet, mint Tezuka, akinek nyalókái sokkal inkább emlékeztetnek műalkotásokra, mint gyerekeknek szánt nyalánkságokra. Elég egyetlen pillantás, hogy megelevenedjenek szemünk előtt a szökellő szarvasok, a játékosan fickándozó aranyhalak vagy az ugrándozó békák. És ezek a nyalókák alig néhány perc alatt készülnek el, pedig Tezuka pusztán a kezével és egy ollóval dolgozik. Ezt a művészt ugyanaz a már-már rögeszmés tökéletességre törekvés és odaadás jellemzi, mint a Lexus autót készítő Takumi mestereket. Műveinek finom cizelláltsága a Lexus LS kézzel megmunkált Kiriko üveg ajtóbetéteit idézi, amelyeket szintén csak egy hihetetlenül tapasztalt mesterember képes elkészíteni a kívánt minőségben.

“Ami igazán megnehezíti ez egész műveletet, az az idő. A cukor alig öt perc alatt teljesen megszilárdul, így a durvább formázásra mindössze ennyi időm van.” – avat be Tezuka.

Az amezaiku abban különbözik az európai cukorszobrászattól, hogy itt semmit sem vágnak le vagy adnak hozzá utólag a formákhoz. Az állatfigurák egy maréknyi forró, 90 fokos cukorból születnek (ezt Tezuka csak tojásnak hívja), amit egy nagy fazéknyi olvadt masszából kanalaz ki. A “cukortojást” egy üvegcsőre tűzi, és máris nekilát megformálni egy halat.

Oldal: 1 / 2

Sajtókapcsolat

Varga Zsombor, PR manager

Telefonszám: +36 30 400 0990

TOYOTA CENTRAL EUROPE KFT.

E-mail: zsombor.varga@toyota-ce.com Sajtóoldal: www.lexusnews.eu

2040 Budaörs, Budapest, Keleti 4.

LEXUS SAJTÓKÖZLEMÉNY

Egy agysebész precizitásával két apró bemetszést ejt a cukorgolyón, és kihajt két uszonyt, majd ugyanazzal az ollóval finom vonalakat húz rajtuk. Csupán néhány pillanat, és már formát is ölt egy jellegzetes 'koi' ponty.

“A hal három-négy perces megformálása a munka leglátványosabb része.” – mesél a japán cukrászművész. mondja el közben. Miután a keze nyomán megjelennek az uszonyok és a kopoltyúk, Tezuka leteszi az ollót, és felkap egy apró hőlégfúvót. Finoman megolvasztja vele a halfigura oldalát, amitől az addig opálos felület csillogni kezd, mint az üveg. Gyorsan kifaragja a szemeket és a száját, és már neki is láthat a finomabb díszítésnek. Az éles olló apró, de határozott mozdulatai nyomán lassan kibontakoznak a részletek. A hal egy-egy oldalának megmunkálása körülbelül fél órába telik, mivel Tezuka nagy gondot fordít arra, hogy ne csak a halforma legyen tökéletes, hanem a méretarányok is élethűek legyenek.

Mielőtt erre az útra lépett volna, Tezuka tűzijátékokat készített a Japán-szerte rendezett nyári fesztiválokra. *„De ma már a Japánban használt tűzijátékok nagy részét külföldről importálják. Valami igazán japán, kézzel fogható dolgot akartam csinálni, és az jutott eszembe, hogy az amezaiku éppen ilyesmi.”* – árulja el Tezuka, aki már kicsi kora óta szeret alkotni, így a kézművesség szinte természetes választás volt számára. A cukorszobrászat elsajátítása nem volt könnyű, mivel senkit sem talált, aki üvegszerűen áttetsző, kristálytisza szobrokat tudott készíteni, ezért saját módszert kellett kidolgoznia. 2010 óta él ebből a hivatásból, és 2013-ban nyitotta meg első üzletét és stúdióját Tokióban, az Asakusa nevű negyedben, nemrégiben pedig új műhelyt és boltot nyitott a Tokyo Sky Tree Tower közelében. A gyönyörű koi ponty megformálása is kifaragása után Tezuka előveszi ételfesték-gyűjteményét, kiválaszt egy színt, és nekilát kifesteni az alkotását. Többféle árnyalatot is használ, emellett pedig ezüsttel és arannyal emeli ki a finom részleteket, és a végeredmény lenyűgözően hasonlít egy valódi halhoz. Az ember tudja, hogy ez igazából egy nyalóka – de valahogy az egész túl szép ahhoz, hogy egyszerűen csak megegyük, nem?

Sajtókapcsolat