

De wapensmeden van destijds wilden het perfecte zwaard maken: hard én buigzaam. Hardheid houdt de scherpte vast en buigzaamheid zorgt dat de hardheid niet leidt tot breuk. Maarten van Hattem (1978) is zo'n smid. Een smid met een geheim. Hij maakt steeds unieke messen. Messen van damaststaal, die internationaal worden verkocht. Unieke exemplaren waarvan alleen hij de samenstelling weet. Tijdens het interview heeft hij het steeds over 'werkstukken'

en over 'scheppen'. Hij ziet zichzelf evenveel als kunstenaar als smid. Maarten maakt ook niet wat de klant wil, maar wat de klant het liefst zou willen hebben en wat volgens Maarten het beste bij de klant past. Best eigenwijs, toch?

Hoe en waarom word je smid? Net als steenhouwer is het in Nederland een uitstervend beroep.

"Ik woonde in Heerhugowaard en ging geregeld naar het museum Broekerveiling in Broek op Langedijk. Daar zag ik de smid werken en dacht: dat wil ik ook, dat kan ik ook. Zo is het gekomen. Om een lang verhaal kort te maken: ik heb uiteindelijk 13 jaar als vrijwilliger gewerkt in het museum. Als smid."

Hij is autodidact en had steeds als uitgangspunt: wanneer ze het 2000 jaar geleden al konden, dan kan ik het nu ook.

Op zoek naar rust en ruimte is Maarten uiteindelijk in Onstwedde beland. Onstwedde ligt in noordoost Groningen, tegen de Duitse grens aan. Daar woont hij in een caravan naast een nog op te bouwen boerderij, want wat nog verteld moet worden is, dat Maarten alles kan. En kan hij het niet, dan gaat hij het leren of gewoon doen.

"De techniek is in de kern eigenlijk heel eenvoudig. Je maakt een vuur, steekt er

twee op elkaar geplakte stukken metaal in en laat het geheel heel heet worden. Eenmaal op temperatuur haal je de klomp uit het vuur en op een aambeeld sla je het plat. Daarna vouw je de plak dubbel en stopt hem weer terug in het vuur. Dat proces herhaal je totdat je het gewenste aantal laagjes hebt bereikt. Begin je met drie laagjes die je steeds weer dubbel vouwt, dan gaat het best snel: 3-6-12-24-48-96-enzovoort. In dit alles ligt het geheim van de smid verbor-

gen. De smid weet welke soorten ijzer en staal hij heeft gebruikt. De smid weet welk koolstofpercentage het staal heeft en welke hardheid deze kan aannemen, hoeveel laagjes hij heeft gesmeed en wat het beoogd resultaat is. En dat alles zit in een onooglijke smeedklomp. Ergo: het geheim van de smid.", zegt Maarten met een grote glimlach.

Er belt iemand met de vraag of je voor hem een mes wilt maken. Wat gaat er dan gebeuren?

"Dan stel ik als eerste de vraag waar hij het voor wil gebruiken. Het gebruik van messen is bij 100% van de messen herkenbaar aan de vorm. Denk eens aan een koksmes, een boterhammes, een kapmes, een aardappelschilmesje, het Schotse kousenmes, het oculieermes, het zwaard, het werpmes. Allemaal ontworpen vanwege hun functionaliteit. En daardoor ook herkenbaar. Wat ik verder nog wil weten? Is de klant rechts- of linkshandig? Is de klant lomp? Wat gaat iemand het meeste met een mes doen? Neem nou jagers; hoe ziet een jagersmes er uit? Ik heb geen idee. Wat ga je er mee doen? Daar gaat het om. Vertel het me maar en ik maak een mes; jouw mes!"

Maar Maarten, je weet toch wel hoe een jagersmes er uit ziet?

"Ik heb er vele gemaakt, maar ze zijn allemaal anders. Van ultra kort om goed te kunnen ontweiden tot 35 cm lange hirsch fangers voor het afsteken van grofwild. Volgens mij zou je een jachtmes kunnen beschrijven als een dik mes met een rechte rug, een lemmet van circa 10 centimeter en een stevig handvat. Een zeer functioneel en robuust mes dus. Blijft, dat ieder mens zijn eigen wensen heeft voor het gebruik van een mes en de daarbij behorende vorm. Het is en blijft echt maatwerk. Ik zal nooit roepen dat ik jagersmessen in serie maak. Wat ik wel zal zeggen is, dat het mes bijvoorbeeld voor de jacht gebruikt kan worden."

Je hebt al eerder kort geschetst hoe het smeden verloopt. Leg de lezer eens wat nauwkeuriger uit hoe een en ander in zijn werk gaat.



*"schouderhoogte circa 160 cm
een wat slordig, rommelig
voorkomen
staat geen seconde stil
is chaoot maar weet werkelijk
alles te vinden
leeft wat primitief in zelf
gebouwd paradijsje
heeft duidelijk een eigen
territorium: de smidse"*

HET GEHEIM VAN DE SMID

Tekst: Reinier Broeks
Foto's: Reinier Broeks en Maarten van Hattem



“Wat ik niet heb verteld, is dat het vuur eigenlijk het belangrijkste van alles is. Het vuur moet gelijkmatig branden, moet overal even heet zijn en het moet ook te controleren zijn. Ik begin met houtmot, dat in de vuurhaard van onderaf mechanisch van lucht wordt voorzien. Zodra de houtmot brandt, gaan de vette kolen erover. Vette kolen zijn compacter dan gewone kachelkolen en ze zijn calorierijker. Het maken van een goed vuur is een kunst op zich. Daar gaan jaren van oefenen over heen. Zonder het perfecte vuur kun je het perfecte mes wel vergeten. Zodra het vuur voldoet aan mijn eisen, dan gaat het werkstuk erin. Het werkstuk bestaat uit diverse soorten staal. Had ik al verteld dat staal bestaat uit ijzer en een percentage koolstof? De hoeveelheid



Wanneer het staal uit de smidse komt, is de temperatuur rond de 1300 graden.

koolstof bepaalt onder andere de eigenschappen van het staal. Staal is een semi-legering en een werkstuk bestaat uit bijvoorbeeld staal met nikkel of wolfram. Afhankelijk van de tekeningen die ik later in het mes terug wil zien, bepaal ik vooraf met welke soorten staal ik ga werken en hoeveel lagen ik nodig heb.

Dat was even een uitstapje. Terug naar het proces. Het werkstuk is het vuur in gegaan en ligt warm te worden. Ik moet het steeds op kleur controleren. De mate van hitte bepaalt de kleur. Internationaal wordt gesproken over oranje of rood maar lokaal over bijvoorbeeld de kleur van de zon op die en die plek om zo en zo laat. Dit laatste gebeurt veel in Japan. Staal wordt op kleur verwerkt; niet op temperatuur.”

Maarten haalt het damastpakket uit het vuur. Hij snauwt dat ik aan de kant moet. En in plaatst van rustig verder te vertellen is hij kortaf en geconcentreerd. Het transport van het damastpakket van de smidse (de vuurhaard) naar het aambeeld moet vliegensvlug. De eerste klap is een daalder waard. Hij slaat met goed gedoeerde kracht de ha-



Ieder mes wordt op maat gemaakt.



mer op het staal om de stukken staal te verenigen. Het staal is niet vloeibaar en het is niet vast; zo heet is het. Wanneer hij het staal uit de smidse haalt, is de temperatuur rond de 1300 graden.

Het beeld wat ik bij een smid heb, is een man met armen als kabeltouwen en een nek zo dik als zijn hoofd. Aan dat beeld voldoe jij niet of nauwelijks.

Een hamer van 3 kilo honderden keren per uur op een stuk ijzer slaan, is voor mij onbegonnen werk. Ik gebruik dat soort hamers voor een enkele klap om het werkstuk een beetje bij te werken. De rest laat ik over aan Jack de hamer, een stoere pneumatische hamer. Hij doet het zware smeedwerk. Zonder hem geen messen. Probleem is wel dat de machine niets ontziend is. Het kan dan ook heel snel (goed) fout gaan. Nou is dat aan het begin van een project niet zo erg maar wanneer ik er al zo'n 40 uur in heb zitten, dan flip ik helemaal. Gaat het fout, dan ga ik het niet meer herstellen. Ik herstel niets. Herstellen is het verdoezelen van fouten. Een mes moet perfect zijn en niet een hersteld fout mes. Het moet voldoen aan mijn verwachtingen. Ik houd er van om met risico's te werken. Daardoor worden mijn messen mooier. Om diezelfde reden werk ik met kolen. Wanneer ik met gas zou werken, zijn er veel minder risico's. Dat is prettig voor het aantal uren werk maar je ziet het ook aan het mes. Het mes leeft minder, heeft minder historie. Ik houd van risico's maar tot op zekere hoogte. Het moet namelijk wel iets toevoegen aan mijn messen.”

Je schijnt messen te maken die zo scherp zijn dat ze door een leren schede heen vallen?

“Ja, dat klopt. Maar dat is eigenlijk overdachtelijk bedoelt. Er zijn maar weinig mensen die iets hebben aan zo'n vlijm-

scherp scherp mes; jagers zeker niet. Ook bij de scherpte gaat het weer om de functie. Het mes van een jager moet door huid heen kunnen snijden. Met de nadruk op snijden. Het moet geen zagen of scheuren worden. Ook moet het zo stevig en handzaam zijn dat het slot er mee kan worden doorgebroken. Het hoeft geen skinner knife te zijn maar je moet er wel een stuk grofwild kort mee kunnen maken. Gebruik het echter nooit als schroevendraaier. Daar kunnen de meeste messen niet goed tegen.”

Welke functies van een mes zie jij als belangrijkste voor de jacht?

“Alles met dieren, van ontweiden tot het verwijderen van de huid en het in kleinere stukken snijden van het dier. Verder denk ik aan het lossnijden van zaken die vast zitten. Hout snijden, zelfverdediging, hulp bij het bereiden van voedsel. Het afsteken van het wild. Persoonlijke verzorging zoals misschien scheren, nagels e.d. Weet je, je kunt eigenlijk geen dag zonder mes. Het begint al bij het ontbijt. Voor een jager is het ondenkbaar dat hij geen mes heeft.”

Stel dat ik als lezer geïnteresseerd ben geraakt en meer wil weten over damastmessen. Sterker nog, ik wil er eentje kopen. Wat doe ik dan? En wat kost zo'n mes?

“Wat ik niet wil, is een mes verkopen zonder dat ik je gezien heb. Wat ik eerder al zei: het is maatwerk. Ik heb een referentiekader nodig en wil je zien. Dan ga ik je veel vragen stellen en uiteindelijk maak ik een schets van het mes dat je wilt

hebben. En de prijs? Vanaf ongeveer € 450-. Oh ja, contact met mij kun je krijgen via info@mvdamast.com of via de redactie van Waidmannsheil.”

Wanneer ik eenmaal een mes heb, hoe houd ik dat dan scherp? Kun je me dat leren?

Ik wil je zeker wat tips geven maar hoe je een mes scherp moet maken en scherp moet houden kun je het beste leren via Youtube. Op Youtube staan veel filmpjes over het scherp en slijpen van messen. Bekijk er een paar en kies jouw methode. Bedenk je echter wel: maak het mes zo scherp als past bij de functie waarvoor jij je mes gebruikt.”

