



De passie voor het zakmes.

Door Ad Adriaans

DIRK. In gestyleerde letters heeft hij het op elk lemmet geëtst. De messen worden in een klein werkplaatsje in Oerle volledig met de hand gemaakt. Met een indrukwekkende precisie en gebruikmakend van de beste materialen komt hij tot een hoogwaardig product. Ze liggen te koop in designwinkels in Amsterdam, Engeland en binnenkort ook in Parijs. En op termijn in nog meer Europese steden als het aan Oerlenaar Dirk de Wit (41) ligt.



“Het mooie van mijn messen vind ik dat ze hand en oog strelen en tegelijkertijd vlijmscherp zijn. Het zijn twee uitersten die samenkomen.” Van jongs af aan is het maken van messen al een passie voor Dirk. Op de kleuterschool had hij al een voorliefde voor messen. Toen hij enkele jaren later zakgeld kreeg kocht hij zijn eerste exemplaar.

“Bär mörder stond er op het foudraal met een afbeelding van een grizzlybeer. Mijn vader, die thuis een modelmakerij had, zou het mes zodanig aanpassen dat het niet meer gevaarlijk was. Toen ik het terugkreeg was het niet meer dan een botermesje”, vertelt hij lachend.



Na het afronden van de Academie voor Beeldende Vorming in Tilburg begon hij daar in 1991 in een werkplaatsje met het ontwerpen en maken van messen. “De passie is er van jongs af aan geweest. Het lijkt wel of het een gen is, of het niet anders kan”, legt hij uit.

“Als arme student had ik in die tijd niet meer dan een vijl en een bankschroef. De basis voor het zelf maken van messen is in die periode gelegd.”

In 1999 overleed plotseling zijn vader. Dirk keerde terug naar Oerle en ging gebruikmaken van de machines in de modelmakerij. “De machines zijn de stille getuigen van mijn vader. Ik wist niet hoe ze werkten. Met behulp van hulpstukken die ik vond in laden en kastjes leerde ik gaandeweg het gebruik van de machines kennen. Nu kan ik er mee lezen en schrijven en kan dan ook veel mooiere dingen maken.”

In Nederland zijn er volgens de Oerlenaar zo’n vijf of zes professionele messenmakers. “Ik denk dat ik de enige ben die 95% van alle onderdelen zelf maakt.

Hierdoor houd ik het proces en de kwaliteit zelf in de hand en kan ik mijn product steeds verbeteren. Het is voor mij een vorm van toegepaste kunst, ik zie het als een soort mannensieraad. Het kost mij tussen de een en tien dagen om een mes te maken. Dit is afhankelijk van de wensen van de klant. Ik kies zorgvuldig de te gebruiken materialen, pak overal het beste van. Kopers zijn vaak mannen die geïnteresseerd zijn in vormgeving en techniek, verzamelaars van mooie dingen. Er zitten opvallend veel ondernemers tussen die zelf ook producten maken. Zij weten wat een zorgvuldig gemaakt product kost en willen daarvoor ook de vraagprijs betalen.”

Het messenstaal (ATS34) dat de kunstenaar gebruikt voor het lemmet komt uit Japan. De greep wordt gemaakt uit een topkwaliteit roestvrij staal. Deze greep wordt ingelegd met natuurlijke materialen. “Natuurlijk gegroeide materialen zien er het mooist uit”, legt hij uit. “Ik verkrijg die via een Duitser die de hele wereld afreist op zoek naar bruikbare materialen voor messenmakers, zoals giraffebot, barnsteen, mammoet-ivoor en woestijn-ijzerhout. Door het toepassen van natuurlijke materialen wordt elk mes uiteindelijk een uniek exemplaar.”



Vanzelfsprekend loopt Dirk zelf ook altijd met een zakmes rond. “Vaak is dat een prototype om uit te proberen. Zonder mes voel ik mij niet compleet. Ik gebruik het ook voor allerlei alledaagse dingen zoals een appeltje schillen of het openen van een doos. Soms krijg ik ineens een idee voor een verbetering. Dan ga ik meteen naar de werkplaats om het uit te proberen.”

Omdat hij linkshandig is, heeft hij zelf een mes voor linkshandigen. Het open- en sluitmechanisme is dan geheel in spiegelbeeld. Met één hand kan men het mes bedienen.

Hij heeft ook een mes gemaakt in de vorm van een hond. “Het is een eerbetoon aan mijn eigen hond. Deze Engelse bullterriër is op 10-jarige leeftijd overleden”, legt hij uit. Binnenkort gaat hij een mes maken voor een kok. “Heel belangrijk in dit geval is het balanspunt dat normaal op de wijsvinger ligt. Voor zijn dagelijks gebruik is het wellicht beter dat dit punt voor of juist achter de wijsvinger ligt. In samenspraak met de gebruiker verwacht ik zo tot het ultieme koksmes te komen”, besluit Dirk hoopvol.

Naast het maken van messen is Dirk ook nog enkele dagen per week werkzaam als gietmeester. Op een werkplaats voor professionele kunstenaars (Beeldenstorm) op het TU terrein is hij vraagbaak en begeleidt hij het bronsgieten. Naar aanleiding van een interview, geplaatst op 14 september j.l. in het Eindhovens Dagblad werd Dirk nog diezelfde dag gebeld door Radio 2. Op 25 september zat hij in de radiouitzending van het programma Cappuccino van de NCRV, gepresenteerd door Sjors Fröhlich.

Meer informatie is te vinden op zijn website:
www.dirkdewit.com

