

# Fra parketten på Kährs til



Her ser vi Even Johannes Blindingsvoldens gamle slirelester som fortsatt henger på veggen.



Både slipemaskin og stekeovn er kommet i drift igjen, og denne bruker Anstein til anløping etter at knivbladet er herdet.



For Anstein Blindingsvolden ble nedleggingsplanene på Kährs en anledning til å realisere en gammel drøm: Å starte opp bestefars gamle smie på Rudshøgda og lære knivsmedkunsten.

# Knivsmed på Rudshøgda

Etter 21 år på Kährs i Brumunddal gjorde Anstein Blindingsvolden alvor av drømmen om å ta over bestefarens smie på Rudshøgda.

Sjøl om det er et år siden Anstein forlot arbeidskameratene på parketten, er han fortsatt iført den samme arbeidshabitten. Men yrket er et helt annet og han forteller entusiastisk om kurs han har tatt, om fagfolk han har lært av og om smia han kjenner fra barndommen.

## Trengte et spark

– Jeg vokste opp med å se bestefar lage kniver og har alltid hatt lyst til å drive med det. Så da flyten ble borte på Kährs skjønte jeg hvor det bar, og det var sparket jeg trengte for å bestemme meg, forteller Anstein. Han har gått kurs hos Kristian Thomassen og Jan Vidar Johansen som begge driver i smia til Olav Bysveen. På benken i smia ligger Håvard Berglands bok «Knivsmeden» med tettskrevne notater ved siden av.

– Den har jeg brukt mye! Det er en lang prosess å lage kniv og det er særlig herding og anløping som kan gi store utslag. Etter herding for eksempel skal bladet ligge i stekeovn, og der opererer folk med forskjellig tid og temperatur, opplyser Anstein som skal gå to kurs til i løpet av året. Det er ingen fulltidsbeskjeftigelse, men når han først skal smi noen knivblad, går det fort tre dager i smia.

– Og da lager jeg tre i slengen, og hjemme har jeg innredet et verksted over garasjen der jeg lager resten. Det var egentlig ikke så dyrt å begynne med dette, men tid tar det!

## Arbeidskrevende

Det kunne sikkert bestefaren, Even Johannes Blindingsvolden, også skrevet under på siden han var en etterspurt smed i sin tid.

– Han hadde flere bøker med bestillinger han aldri fikk begynt på. Jeg har laget 19 kniver og har solgt 14 av dem, forteller Anstein som enda betrakter seg som fersk i faget. Derfor ligger han også under den prisen som er vanlig.

– Kniver som skal brukes til jakt og fiske er det størst etterspørsel etter. Kniver er også mye brukt som gave, sier han og viser fram kniven som bestefaren laget til Ansteins konfirmasjon.

## Spennende

Bestefarens slirelester henger fortsatt på veggen inne i smia, og slipemaskinen og den gamle stekeovnen kan fortsatt levere varene. Å jobbe et sted der mye godt håndverk er gjort tidligere, synes han bare er en inspirasjon.

– Jeg trivdes godt på parketten, men dette er mye mer spennende! slår knivsmeden fra Brumunddal fast.



Varmen må opp i 1000 grader og når det begynner å sprute stjernesudd kan en begynne å smi. (Foto: Torunn Henriksen)

**Torunn Henriksen**

62 34 77 00

