

k

Украинский специализированный журнал

№98

## КНИЖОК



3/98/2021

ЧИТАЙТЕ

Загадка выбора  
Просто V1 и V2  
Зачем нож?  
McQueen 4V Folder  
Без компромиссов

since 2003  
Original Version  
Полупрошлой индекс  
06540



3/98/2021





Июль-Сентябрь  
3 (98)/2021

Журнал «КЛИНОК»  
Липень-Вересень 2021 року  
Рекомендована роздрібна ціна  
80,00 грн.

Підписано до друку: 08.09.2021 р.  
Надруковано: Спеціальне ПКТ Бюро УТОГ,  
03038, г. Киев, ул. Нововокзальна, 8.  
Замовлення: №82 від 07.09.2021 р.

Заснований у січні 2003 року  
Свідство про державну реєстрацію  
серія KB №6878 від 20.01.2003 року  
Мови видання: руська, українська  
Періодичність: один раз на два місяці

Передплатний індекс: **06540**  
Телефон:

КиївСтар +380 98 898 11 20 (21)  
E-mail: info\_zbroya@ukr.net

Website: <http://www.klinokmag.com.ua>  
<http://www.zbroya.com.ua>  
<http://www.aetasaurea.com.ua>

Поштова адреса редакції:  
03190, м. Київ-190, а/с 19

Адреса редакції:  
Київська область, Обухівський район,  
м. Українка, вул. Промислова, 41.

Розрахунковий рахунок  
UA17305299000026006046214277  
АТ КБ «ПРИВАТБАНК»

Код ЄДРПОУ 30384730  
Індивідуальний податковий № 303847310167

Свідство платника ПДВ № 13967398

Статті друкуються мовою оригіналу (мовою автора). Рукописи та фотографії не повертаються і не рецензуються. Редакція не завжди поділяє погляди авторів. При підготовці журналу були використані матеріали зарубіжних видань.

Передрук матеріалів — з дозволу редакції. Автори публікацій та рекламодавці несуть відповідальність за точність наведених фактів, їх оцінку та використання відомостей, що не підлягають розголошенню.

©2003-2021  
ТОВ «Редакція журналу «Зброя та Полювання»  
Засновник та видавець:  
ТОВ «РЖ «Зброя та Полювання»  
Генеральний директор: Ю.С. Папков

В Редакції в наявності наступні номери журналу:  
2003 — 2, 3 500 грн.  
2004 — нет.  
2005 — 1, 2, 3, 4 400 грн.  
2006 — 1, 2, 400 грн.  
2007 — 4, 5 300 грн.  
2008 — 1, 2, 3, 4, 5, 6 300 грн.  
2009 — 1, 2, 3, 4, 5, 300 грн.  
2010-2020 — нет.  
2021 — 1, 2, 3 80 грн.

Стоимость одного номера указана вместе со стоимостью услуг УкрПочты по доставке в пределах Украины.

# КЛИНОК

## С О Д Е Р Ж А Н И Е



стр. 31



стр. 40



Стр. 3



стр. 14



стр. 40

### Концепция

40 Нож без компромиссов

### Мир ножей

31 Этот нож... Охотника?

### Тест Клинка

3 Вечный бег или загадка выбора лучшего

### Информация

26 Очередной техасский билль

### Мир увлечений

#### Нож и вопрос «Зачем?»

24 Зачем я ношу нож

24 Семь причин повсюду носить с собой карманный нож

### Заметки на полях

15 Практикум по выбору ножа

### Дайджест

12 McQueen 4V Folder

### Классика жанра

14 Просто V2 после «просто V1»

### История Клинка

28 Нож для ложки

### Азбука мастерства

36 Кухня и нож

39 Метод Грабчака

### Полемика

21 Еще раз о получении булатной стали

### Кунсткамера

20 Боевой нож — концепция развития

# ВЕЧНЫЙ БЕГ ИЛИ ЗАГАДКА ВЫБОРА ЛУЧШЕГО...

Часть I

**А среди бегущих, лучших нет и отстающих...**

**Владимир Высоцкий**

Автора всегда умиляли эти самые конкурсы на лучший образец из нескольких предметов (лучший предмет из нескольких образцов)...

Лучшая газонокосилка, лучший ба-ян, лучший нож...

Конкурсы, в которых определяют лучшего исполнителя музыкальных произведений на расческе, мы не рассматриваем.

Конечно, смысл в них определённый есть...

Вот если посмотреть со стороны классического американского маркетинга? Какая главная задача? Сделать?

Вы ничего в этой жизни не понимаете!

Главное — продать!

Приведем отрывок из книги «Сов-

**На фото 1-10 представлены при- зёры крупнейшей ножевой выстав- ки Австралии «Sydney Knife Show», 2019 год (по материалу Сергея Гро- мова, подготовленного специально для Дзен-канала «Капитан Рыжая Борода» — из уважения к Сергею Громову эмоциональные эпитеты в подписях к изображениям ножей не редактировались)**

ременный маркетинг» Василия Коржа (см. выделенный текстовый блок).

И конечно же, главное в этом слож- ном деле — продаже — реклама!

Но реклама рекламой, а чего нам не хватает в наши сложные времена?

**Что означает термин «очковти- рательство»? Вы правда не знаете?!!**

**О как всё сейчас запущено.**

Очковтирательство — это когда план не выполнен, но к его процен- там дорисовывается пару сотых процента. Делалось это в расчёте на то, что в следующем месяце в са- мом его начале, удастся произвести недостающую продукции, и раз- местить её на складе, проведя да- той на несколько часов, дней, пред- шествующих реальной дате выпус- ка — тем самым включая её в вы- пуск плана прошлого месяца. Ино- гда в конце месяца в спешке выпус- калась продукция с некоторыми элементами брака. Но для ликвида- ции этого существовала развитая система гарантийного обслужива- ния. Брак в некоторых случаях не показывался, а продукция отпра- влялась в торговую сеть под видом вполне нормально изготовленной. Это — очковтирательство при соци- ализме. Смысл его — за перевыпол- нение плана полагалась премия!

При капитализме очковтира- тельство — присваивание в рекламе товару потребительских качеств, которые на самом деле ему не при- сущи, или когда в рекламе превоз- носятся качества товара, которыми он на самом деле от своих собрать- ев ничем не отличается.

Впрочем, в современном мар- кетинге такого термина — очковти-



**Фото 1. Стильный кухонник от мас- тера Дмитрия Попова. Победил в номи- нации «Лучший нож из дамассита»**

Правильно! Пощ-щ-щупать!

Вирус больно ударил по одной из самых насущных потребностей любите- ля ножей — взять нож в руки.

Его повертеть, к ножу приложиться и прихватиться, поднести поближе к

**рательство — с отрицательным эмоциональным посылом — нет. Как не называется очковтиратель- ством и невыполнение избранны- ми «слугами народа» своих пред- выборных обещаний.**

Текст приводится по изданию «Современный маркетинг», Василий Корж ([www.agegolden.com.ua](http://www.agegolden.com.ua), раздел «Источники эпиграфов и цитат»).

**Фото 2. Шеф от Дмитрия Попова, а победил он в номинации «Лучший нож шеф-повара»**



**Главное — продать!**

Когда один знакомый советский человек, в хорошем смысле этого слова «махровый совок» услышал это выражение в первый раз, он за- вис, как икстишка (IBM XT) при пе- реполнении памяти, на некоторое время, а потом отмёрз и спросил: «Это вы про очковтирательство?»

Тяжело было человеку времен плановой экономики с гарантиро- ванной реализацией выпускаемой продукции — в рекламе в принципе не было необходимости — понять, что в условиях дремучего капита- лизма, постоянных кризисов переп- роизводства, помимо изготовления товара, которого полно на рынке и других производителей также, не- обходимо прокричать о своём то- варе, даже весьма настойчиво прокричать, чтобы на него обрати- ли хоть какое-то внимание и чтобы хоть какую-то часть произведенной продукции купили...

Как писал один из капиталисти- ческих писателей-гуманистов, вы- шедшие с конвейера автомобиля, чтобы поддержать цену на уровне рентабельности производства, ка- кую-то их часть, тут же отправляли на переработку в качестве вторсырья...

Вот только не надо спрашивать, почему не производить именно столько, сколько покупают. Книж- ки американские читайте — там про это тоже не написано...





**Фото 3. Нож работяга, без излишеств, но сильный и стильный, от Шона Макинтайра. Победа в номинации «Лучший охотничий нож»**

глазам, отвести руку с ножом подальше. Провести пальцами по местам сопряжения деталей, проверить на шат выдвигающиеся/раскладывающиеся части...

Оценить нож со всех сторон.

Нам не хватает выставок!

Покупка в Интернете хороша, но лишена львиной доли прелести покупки ножа — возможности выбора, возможности «пощ-щ-щупать!»...

Но оказывается, не только украинцам не хватает их выставок, точно также в стране антиподов (это те, которые хо-

**Фото 4. Великолепный Боуи с гипнотическим узором дамаска от Шона Макинтайра. Победитель в номинации «Лучший нож из дамаска»**



дят под нами на другой стороне земного шара) в далёкой, если двигаться по поверхности Земли, Австралии, тоже выставочная деятельность приторможена из-за вируса.

Автор приносит свои извинения за то, что он вынужден в некоторых случаях давать разъяснения по поводу употребляемых им терминов и слов. Этот комплекс, объяснять для него очевидное, выработался у него после ознакомления с современной школьной программой, когда он опомнился от шока, он его у себя этот комплекс и обнаружил — прямо антиподство какое-то.

Так вот, самая главная и крупнейшая выставка в Австралии «Sydney Knife Show» крайним образом была проведено в 2019 г., не проводилась в 2020 г., может быть будет проведена в конце 2021 г.

Благодаря дзен-каналу «Капитан Рыжая Борода» мы можем представить фото изделий мастеров — победителей этой выставки.

Конечно же, на этой выставке были выставлены не только те работы, фото которых здесь представлены — на ней можно было увидеть множество всевозможных ножей, инструменты и расходные материалы от мастеров, коллекционеров и известных ножевых компаний.

Но в рамках «концепции» этой статьи всё остальное пока остаётся вне её рамок. Концепция — основная мысль, которую автор желает «донести» до читателей, ещё раз извините.

Процитируем упомянутый канал: «Три приза (когда обычно, в шоу таких масштабов, выдают не больше 2-х номинаций на одного мастера) из десяти взял на ней известный австралийский ножедел Шон МакИнтайр (Shawn MacIntyre), а два приза — Дмитрий Попов (Dmitriy Popov), имеющий русско-украинское происхождение.»

Все изделия, представленные на фото, явно заслуживает самых искренних восторгов, если судить по фотографиям. А что ещё можно по ним оценить? Мы не работали с этими изделиями, мы не брали пробы материалов, из которых они изготовлены, мы эти изделия не «щупали». Мы вполне доверяемся мнению экспертов, работавших на выставке. И это, в общем-то, правильно.

Конечно, у скептиков всегда множество вопросов, и это, опять-таки, естественно.

Автору довелось в своё время побеседовать с одним из организаторов украинской выставки «Мастер Клинок» и задать ему ряд, в какой-то степени, провокационных вопросов, один из которых звучал так: «Как вы выбираете ножи для конкурсов, как подводите итоги, и почему вы не рассматриваете на конкурсах изделия мастеров, которые не принимают участия в выставке?»

Этот вопрос возник после того, как автор был свидетелем отказа организа-



**Фото 5. Нержавеющий ламинат с высокоуглеродистой сердцевинкой от того же Шона Макинтайра. Победитель в номинации «Лучший утилитарный нож»**

торов рассматривать изделие, демонстрируемое организатором неким «мастером», пришедшим с улицы — не являющимся участником выставки...

Автор на свой вопрос получил в достаточной степени жёсткий ответ.

Смысл ответа примерно таков.

Подготовка и проведение любой выставки — тяжелый труд с колоссальными затратами ресурсов материальных и моральных, затратами времени. Причем это совместное творчество организаторов и участников. Без участников вообще не было бы выставки. А уровень выставки полностью определяется уровнем её участников.

Организаторы и участники выставки вкладывают силы физические и моральные и деньги в общий, так сказать, «ко-

**Фото 6. Элегантный стилет от Уэйна Барретта. Победил в номинации «Лучший художественный клинок»**





**Фото 7. А тут у нас серийная модель Spyderco Karara с дизайном от Алистера Филлипса. Победил в номинации «Лучший серийный нож»**

тёл» и получают свои дивиденды от проведения выставки. Часть этих дивидендов поступают в виде финансов от продажи изделий, а другая часть — формируется репутация мастера, его известность.

Репутация весьма весомая вещь. Есть репутация у выставки, есть репутация у мастера. Грамоты, медали, призы — всё ложиться в копилку репутации. Её качество имеет большое значение. В конечном счёте, всё, что делает мастер, ложиться в копилку его репутации и с какого-то момента репутация начинает работать на мастера, принося ему дополнительные дивиденды.

По поводу вот этого конкретного изделия и человека, который его принес.

У выставки есть определённая репутация. Мы намеренно не употребляем здесь слово авторитет, поскольку тер-

мин репутация значительно глубже, он точнее передаёт суть вопроса.

Ещё раз повторимся, выставка — совместная работа участников и организаторов. И вот приходит кулуарно некий никому не известный человек и желает «присоединиться» к этой работе по выставке, ничего не вкладывая, но желая создать себе с помощью выставки определённую репутацию. Причем, если посмотреть на его руки, то очевидно, что он в жизни своей «гвоздя не забил», то есть изделие это он где-то купил, или кому-то заказал, но сам его не делал, однако желает «выставить» себя мастером, получить приз/грамоту/медаль — не суть.

Если выполнить его просьбу, что будет с репутацией выставки и организаторов? Да настоящие мастера просто



**Фото 9. Городско EDC нож от Энтони Ричардса. Победил в номинации «Лучший новый мастер-ножедел»**

пошлют организаторов куда подальше...

Итак, все должны быть в равных условиях и в конкурсах, которые проводятся на выставке, участие могут принимать только её участники. Другие варианты даже не обсуждаются.

Что же касается объективности или субъективности выбора призёров, то в рассуждениях на эту тему стоит исходить как из масштабов выставки, то есть имеющегося количества участников, так и целей, которые проведением такого рода конкурсов преследуются.

**Фото 8. Великолепный дамаск от Адама Фромхолца. Победил в номинации «Лучший кованный нож»**



**Фото 10. Джентльменский двухклинковый складной нож работы Брюса Барнетта. Победил в номинации «Лучший складной нож»**





**На фото 11–20 представлены ножи — участники конкурса «Лучший карманный нож 2021 года.»**



**Фото 11. Примерно так тестируются ножи. Разрезать грушу — среда кисло-сладкая, порезать огурец — агрессивная среда, нарезать сала — крайне «прилипчивая» среда**



**Фото 12. Лучший универсальный карманный нож — Benchmade Mini-Barrage 585**

**Фото 13. Лучший легкий карманный нож — Benchmade 535 Bugout**



Во-первых, выставка относительно небольшая.

Второе, и самое главное, для настоящего ценителя искусства изготовления ножей нет плохих мастеров и плохих ножей.

Есть ножи, которые требуют дополнительной работы над ними и есть мастера, которые временно приостановили работу над изделием в силу нехватки времени, один из примеров — при подготовке к выставке, — да мало ли куда и по какой причине мастер не успевал.

То есть в большинстве случаев, присматривая нож и примеряя его «под себя» мы на самом деле оцениваем законченность, степень законченности, работы мастера над ним.

Конечно же, стоимость ножей определяется тщательностью работы над ними — вполне законченное изделие стоит дороже того, которое нуждается в дополнительной работе над ним.

Призы же получают не нуждающиеся в дальнейшей работе над ними ножи и мастера, их изготовившие...

Что было сказано вполне серьёзно, а что с некоторой долей иронии — судить читателю.

На самом деле в песне Владимира Высоцкого «Утренняя гимнастика» сказано: «...первых нет и отстающих»...

Как осуществляется выбор лучших среди многих и многих производящихся в мире ножей? Так сказать «среди бегущих». Очень жаль, что у автора нет статистики о том, сколько ножей выпускается ежесекундно на земном шаре.

Жаль, что нет статистики о том, с какой частотой появляются новые модели. Раз в час? В сутки? Раз в месяц?

Но ежегодно самыми разными организациями и изданиями и т.п. проводятся конкурсы «Топ десять».

В отношении ножей это может быть конкурс, например, «Best Pocket Knife of 2021» — «Лучший карманный нож 2021 года.»

Теперь, после нашего небольшого вступления по поводу объективности и субъективности выбора, попробуем посмотреть, а как же выбирают лучших?

Ведь наверняка пишутся какие-то сценарии, утверждаются какие-нибудь «Положения о конкурсе», формируется перечень критериев, разрабатывается методика испытаний и т.д. и т.п.

Однако все эти бюрократические выверты вряд ли уместны «среди своих» и поэтому любители этого дела... Нет, не надо щелкать средним пальцем по шее, речь идет не о выпивке, а о ножевом деле. Продолжим. Поэтому любители ножевого дела предпочитают более уважительное, по отношению к любимой теме, изложение.

Проводился этот «испытательный конкурс» некоей лабораторией то ли механики, то ли снаряжения — перед многозначностью английского пасуют самые продвинутые электронные переводчики.

Доверять их мнению или нет, мы и



**Фото 14. Лучший нож по соотношению цена/качество — Kershaw Leek**

решим по результатам изложения (хотя и оно, это изложение, в той или иной степени также субъективно).

Что ж, поговорим о конкурсах и о возможных номинациях.

Собственно, количество номинаций ограничено только фантазией того, кто проводит конкурс.

Для начала давайте рассмотрим массогабаритные характеристики ножа, как конструкции в целом.

Итак, по номинациям. И раз уже мы говорим о конкурсе карманных ножей, будем в названиях всех номинаций вставлять слово «карманный».

Самый легкий/тяжелый карманный нож.

Самый большой/маленький карманный нож.

Самый тонкий/ узкий/ короткий карманный нож.

Можно пройти по предназначению ножа исходя из условий местности — горный/речной/городской/сельского типа.

Впрочем, извините, это автора уже понесло — сельского типа убираем.

Как мы видим на фотографиях, фантазия организаторов «Best Pocket Knife of 2021» в определённый момент также забуксовала. Они использовали для выбора номинации наличие/отсутствие кольца для ключей, как элемента конструкции, и нашли такой ножище,

**Фото 15. Лучший при ограниченном бюджете — Sanrenmu 7010**



фирма-изготовитель которого уже много лет выпускает свои модели именно с этим колечком. Так швейцарский армейский нож стал лучшим в номинации «брелок-нож».

А может быть это не недостаток фантазии, а намеренный троллинг неамериканской фирмы? Как там у великого баснописца: «Да... Моська... Знать она сильна, коль лает на слона...»

Да, да. Мы не спорим всё американское — самое лучшее. Особенно фаст-фуд.

Кстати, по поводу номинаций.

Так нож самый легкий стал лучшим ножом для пеших прогулок.

Нож самый дорогой победил в номинации «Лучшее соотношение цена/качества»

Самый дешевый — лучшим при ограниченном бюджете...

Впрочем, хватит иронизировать (не будем больше «злобствовать»). Не будем даже «производить сарказму» по поводу номинации «Величайший нож для охоты» и по поводу победителя в ней.

Давайте посмотрим, что же думают по поводу этого конкурса его организаторы.



Фото 16. Лучший в горах — Petzl Spatha

Фото 17. Лучший для пеших прогулок — Gerber Ultralight LST



Таблица 1.

Модель	Баллы	Цена, \$	Масса, г	Длина лезвия, мм
Benchmade Mini-Barrage 585	75	155	96,39	73,7
Benchmade 535 Bugout	75	155	53,86	76,2
Kershaw Leek	65	85	87,88	73,7
Sanrenmu 7010	56	16	90,72	68,6
Petzl Spatha	56	30	42,52	68,6
Gerber Ultralight LST	40	16	14,17	40,6
Victorinox Classic SD Swiss Army	50	17	22,68	35,6
Havalon Piranta Original	61	60	53,86	50,8

Примечание. Здесь приведены модели, фото которых представлены в статье в порядке размещения фото 12–19.

«За последние восемь лет мы приобрели и протестировали более сорока двух уникальных складных ножей, из них двадцать в рамках испытаний 2021 года.

Наши специалисты тестируют каждый нож как в полевых, так и в лабораторных условиях.

Для проведения полевых испытаний наши специалисты посещают отдаленные уголки Соединенных Штатов, по всей их территории. Во время их проведения готовят еду, устраивают лагеря для привалов, занимаются альпинизмом и т.д.

Проводя испытания ножей, мы сравниваем их ключевые характеристики, что помогает нам оценить их качество по пяти показателям, среди которых целостность лезвия (режущей кромки), портативность и т.п. На основе оценки этих критериев мы присваиваем баллы каждому изделию.

Используя объективный подход, мы определили лучшие модели — победителей конкурса, а также отсеиваем ножи, которые не соответствуют нашим критериям достойного ножа.»

А что, красиво и убедительно. Местами даже «научно».

Кстати, Расскажи мне про свой бюджет, и я расскажу тебе, кто ты...

То есть организаторы приобрели в торговой сети двадцать ножей, нашли человек пять энтузиастов или наёмных специалистов и отправили их мотаться по Америке для тестирования этих ножей. Где записываться? — автор уже готов принять участие...

Отметим, что в серьезных корпорациях всегда имеется отдел, который изучает изделия конкурентов, ведь фирма, выпускающая однотипную продукцию — всегда конкурент. За тем, какую конкурент выпускает продукцию и как она продается, всегда пристально наблюдают и собирают соответствующую статистику. Но к этим данным, естественно, никого из посторонних не допускают. Заметьте, уважаемый читатель, некоторые мощные корпорации имеют «разведывательные» бюджеты, сравнимые с таковыми некоторых государств.

Впрочем, вернемся к предмету нашего изложения.

Составим небольшую таблицу, в кото-

рую сведем доступные данные про рассматриваемым в обзоре ножи — см. табл. 1.

По субъективной оценке, основанной на опыте, массогабаритных характеристиках ножей, с учетом внешнего вида ножей, с учетом массогабаритных характеристик (антропометрических данных) автора — его ножи — Sanrenmu 7010 и Benchmade Mini-Barrage 585, но второй из них он вряд ли стал бы покупать при нынешнем курсе доллара в Украине, ну, разве что, принял бы в подарок.

«Benchmade, в подарок, да, конечно» — иронично скажет просвещенный



Фото 18. Лучший брелок-нож — Victorinox Classic SD Swiss Army.

Автор бы не рекомендовал фирме Victorinox участвовать в каких бы то ни было конкурсах. Получается одна «порнография»: и не дать приз нельзя, и давать приз вроде как неудобно...

Это ведь, вашу дивизию, Victorinox!

Фото 19. Лучший для охоты (даже величайший, англ. Great for Hunting) — Havalon Piranta Original







читатель. Автору остаётся в ответ спросить: «А вы знаете кого-то, кто отказался бы от такого подарка?!»

Сотрудники и испытатели ножей так обосновывают своё убеждение в том, что их мнению можно доверять.

«Опыт. Увлечение на высоком уровне лыжным спортом и альпинизмом — уровень инструктора и гида, который несёт ответственность за туристов в походах. К этому относятся и охота и рыбалка. Практический опыт тестирования в течении пяти лет более чем сорока экзemplаров ножей.

Большая выборка для сбора соответствующей статистики — рассмотрено более сотни ножей на рынке с последующим выбором наиболее многообещающих моделей.

Ежегодное исследование рынка с разработкой новых вариантов и комбинаций тестирования. Ежедневное использование ножей варьировалось от выполнения самых рутинных задач, таких как приготовление пищи и вскрытие упаковок, до использования в самых специфических ситуациях, таких как работы при ремонте дома и ремонте автомобиля.

Сравнительные испытания состояли из параллельной резки таких материалов, как веревка и тесьма, строгания дерева, сверления отверстий концом лезвия.

Тщательно изучались состояние лезвия, его целостность, контролировалось появление шата и т.п.

Оценивалась эргономика, портативность, качество изготовления и т.п.»

Вот как выглядят приведенные в обзор результаты испытаний для понравившегося автору Sanrenmu 7010.

Общее число баллов — 56.

(+) конструкция полностью выполнена из стали.

(+) хорошая сталь клинка.

(+) плавное открывание закрывание ножа.

(+) Цена.



(—) Односторонний зажим  
(—) Для своих размеров нож слишком тяжёлый.

Испытатели так описывают сам нож и результаты его испытаний.

«Бюджетные ножи постоянно нас удивляют. Некоторые рестораны берут за чипсы и сальсу больше, чем фирма Sanrenmu взимает за повседневный нож. Качество конструкции отличное, а лезвие изготовлено из высококачественной стали 8CR13MoV.

Практически во всех тестируемых моделях стоимостью менее пятидесяти долларов, имеющих высокие показатели, используется эта сталь потому, что она хорошо работает и весьма хорошо себя зарекомендовала. В некоторых ножах, цена которых значительно превышает этот порог, используется та же сталь.

Механизм запирания добротный, а функция открывания одной рукой работает с любой стороны. Если ориентация карманного зажима подходит вам (правый карман, кончик вниз), то с учётом жесткого стального зажима и глубокой посадки в карман — этот нож тот, который именно вам необходим.

К сожалению, ориентацию карманного зажима изменить нельзя.

Клинок в закрытом состоянии утоплен в рукоять несколько меньше, чем мы привыкли видеть у некоторых из наших любимых ножей, от этого «страдает» и общее впечатление от эргономики.

При общих размерах ножа и довольно большой массе, отсутствие вспомогательного открывания довольно существенный недостаток.

Впрочем, цена ножа вполне нивелирует все эти недостатки, и их явно недостаточно, чтобы заставить нас отказаться от этого сверхдешевого, но надежного и качественного карманного ножа.»

Продолжение — см. на стр. 9



На фото без номеров — ножи во время тестирования



Фото 20.





Семен ПЛУЖНИКОВ  
(Юрий Гапков)

## НОЖИ КАРЛА ЛИНДЕРА

Молодое поколение любителей ножей не поверит, что двадцать, а то и пятнадцать лет назад ножи семейного предприятия Карл Линдер, Золинген, Германия, можно было без особого финансового напряжения купить в Украине.

Да что такое в те времена 50 евро при курсе, к примеру, 5 гривен за одну евро? (Автор намеренно вносит неправильное написание слова и его «падёж».) 250,00 грн. за нож отличного внешнего вида и качества изготовления? Да это просто ни о чём... Да при том уровне зарплат и цен на коммуналку и продукты...

Именно так, вероятно, и «порешали» некоторые «ответственные» лица и теперь, при курсе 30 гривен за одну евро, а это, на минуточку, 1500 гривен — полторы тысячи, да с учетом мирового кризиса умножим цену вдвое, да доставка по «формуле до Марса и обратно» (да, да, речь идет именно о планете Марс) — теперь такой ножище стоит по сравнению с остатками бюджета после вычета коммуналки и продуктового набора просто бешеных денег, которые на него в бюджете-то и не найдешь даже с очень сильным увеличительным стеклом!

Если кто-то усматривает в упоминании Марса намёк на формулу «Роттердам Плюс», по которой нам считают услуги «поставки тепла», то он не ошибся — это упоминание намёком и является.

Теперь только и остаётся, что мечтательно рассматривать в Интернете «настоящий ножище фирмы Барлоу», извините за цитату из Марка Твена, конечно же — ножи фирмы Carl Linder, Zolingen.

Если рассматривать «крайний», 2021 года, каталог фирмы Линдер, то следует признать, что ни украинский курс доллара, ни пандемия известного всем вируса, не будем здесь его вспоминать — лень переключать «туда-сюда» раскладку клавиатуры, — на благополучии фирмы никак не сказались.

Точно также качественен, красив и разнообразен ассортимент ножей, точно также вполне приемлема цена в евро. Правда, для украинского потребителя возможности их приобретения сейчас весьма ограничены. Помните? Страшный дефицит бюджета и искусственно удерживаемая от дефолта экономика...

Впрочем, достаточно лирики. Давайте всё-таки о ножах.



## ДАВНО НЕ ВСПОМИНАЛИ

Для начала напомним, что фирма предлагает потребителю ножи не только собственного производства, но и изделия других фирм.

Так, в «Дополнении» к Каталогу 2021 на 2022 год (да, он не за горами) можно увидеть ножи фирм «Kershaw». Представлены там и ножи, сконструированные фирмой «Emerson», которые производит «Kershaw». Конечно же, фирма реализует и изделия Zero Tolerance, США и Cudeman, Испания.

Следует подчеркнуть, что в таком «перекрёстном опылении», в таком сотрудничестве известных и достойных фирм нет ничего необычного — в наше-то время!

Вам рассказать об его особенностях или вы о них прекрасно осведомлены, поскольку эти «особенности» и по вам ударяют каждый день по два-три раза?

Среди изделий, представленных в Каталоге фирмы есть и модели фирмы Eickhorn. А от фирм «второго» эшелона сюда попали изделия Tecut, BelFrame, Razolution и тому подобные...

Представлена в Каталоге и такая, вовсе не характерная для Линдера продукция, как оптические прицелы. Впрочем, сейчас многие фирмы стремятся продавать не только свою продукцию, а стать интернетовской торговой площадкой в надежде на сохранение хоть на каком-то приемлемом уровне объемов продаж.

Автор порадовался, что Линдер вполне сохранил и поддерживает вы-



**Самым наглядным и явным показателем, то есть выявляющим на все сто процентов степень независимости любой страны, является её внешнеторговый баланс.**

**Если внешнеторговый баланс положительный — профицит (текстовый редактор автора это слово подчёркивает красным, наверно, этот самый профицит так редко бывает, что его и в словарях-то нет), то есть страна больше продаёт, чем покупает — радуйтесь и празднуйте День Независимости с чистым сердцем.**

**Если же он отрицательный, если страна больше покупает, чем продаёт — вам необходимо осознать, что ваша независимость под угрозой — вы живёте за счёт внешних заимствований, за которые обязательно придется расплачиваться... Чем? Конечно же, своей независимостью.**

**В «быту» наиболее ярко отражает наличие дефицита внешнеторгового баланса курс национальной валюты по отношению к внешним, «базовым» валютам...**

Текст приводится по изданию «Война Корпораций», Иванна Василенко ([www.agegolden.com.ua](http://www.agegolden.com.ua), раздел «Источники эпиграфов и цитат»).

**Классический «Боуи» в исполнении бренда Linder**





пуск традиционных для него моделей, обновив для некоторых из них материалы, из которых они изготовлены. Так, в ассортименте есть изделия для изготовления клинков которых использованы самые новые, самые качественные стали. Впрочем, и «старая добрая» 440С продолжает удерживать свои позиции.

Классический немецкий дизайн у Линдера всегда, был и есть, представлен в полном размере и объеме. И хотя того первого яркого впечатления, которое вызвал впервые увиденный в детстве немецкий нож для открывания конвертов — классической формы с роговой ручкой, не складной, миниатюрный, но имеющий все признаки «взрослого» охотничьего ножа — уже недостаточно для того, чтобы купить нечто подобное... Новые времена — новые веяния. Но увидеть такого рода истинно немецкие ножи в каталоге всё-таки приятно — есть «непреодолимые ценности» в этом мире. Может быть, немецкая промышленность потому и впереди «планеты всей», что немцы хранят свои «непреодолимые ценности»?

Отметим, что традиционно большая часть ассортимента Линдера — нескладные ножи. Как уже говорилось, их ассортимент охватывает и менее дорогие ножи, например, с лезвием из стали 440С, так и более дорогие со сталями более высокого качества и ножи с элементами художественного оформления — очень красивые — в традиционно немецком стиле оформления.

В общем, Линдер жил, Линдер жив, Линдер будет жить...

Рассказ о продукции фирмы Линдер был бы неполон, если бы мы не упомянули о том, что фирма имеет широкий ассортимент комплектов столовых прибо-



Эксклюзивный охотничий нож с клинком, изготовленным из традиционного дамаста ручнойковки от Маркуса Бальбаха с мотивом «маленькие розочки». Благородная ручка из мелкозернистого дерева амбоина. Гарда и навершие — из нержавеющей стали. В комплекте — кожаные ножны. Лезвие 90 мм.



Исторический почетный меч (традиционные немецкий охотничий кинжал) в исполнении фирмы Линдер с рукоятью из настоящего оленьего рога. Фурнитура ручки и фурнитура ножен выполнены из мельхиора (тип ножен S68). Лезвие из стали WN 1.4034.



С момента основания компания «Gebr Weyersberg» — 1 января 1787 года — в Золингене, поддерживала тесную связь с Южной Америкой. Более 200 лет компания была ведущим экспортером оружия, столовых приборов и инструментов. Летопись, посвященная 200-летию основания компании в 1987 году, информирует об его интересной (в оригинале, вполне по-немецки, — великой) истории. К сожалению, глобальные изменения не позволили компании продолжить деятельность в качестве экспортной торговой компании. В 1987 году, к 200-летию юбилею компании, компания Linder выпустила специальную серию из 300 охотничьих ножей (на фото). На лезвиях выгравирована юбилейная символика.

Кроме того, на клинке, ближе к гарде, с одной стороны выгравирован порядковый номер, а с другой — логотип компании. Вскоре после раз-

мещения заказа компания столкнулась с трудностями, так что первоначально планируемое количество этой модели было произведено лишь частично. Оставшиеся экземпляры этого прекрасно сбалансированного и привлекательно выполненного кинжала (для тех, у кого есть желание и средства, 179 евро без стоимости доставки, для приобретения этого ножа, замечаем, по действующему в Украине законодательству является холодным оружием) Linder предлагает любителям ножей в качестве изюминки коллекции. Эта коллекционная вещь поставляется без ножен. Лезвие из нержавеющей стали 1.4034, полированное. Рукоять из настоящего оленьего рога, детали гарды, bolster и обух рукояти, выполнены из мельхиора.

Длина клинка 210 мм, общая длина 340 мм, толщина клинка 5,1 мм, масса 268 г.







Нож специальной серии с высококачественным лезвием из нержавеющей стали Bohler N695 и рукояткой из «джинсовой» микарты. Больстер дюралюминиевый. Ножны из воловьей кожи толщиной 3 мм. Лезвие 90 мм.



Легендарный кинжал Крис от Линдера — рукоять из карельской березы. Обратимся к Каталогу. Более 110 лет назад «огненный» кинжал был показан в книгах образцов различных производителей ножей Золингена.

Эту форму клинка в Золинген привнесли крупные торговые дома Золингена, имевшие свои филиалы в Азии еще в XVIII веке.

От ковочной заготовки до готового, отполированного до зеркального блеска лезвия, требовалось много рабочих операций, выполняемых квалифицированными рабочими, которые могли изготавливать лезвие с таким множеством контуров и радиусов вручную, поскольку машинное шлифование с таким необычным контуром лезвия было невозможно.

Перечень всех необходимых этапов производства лезвия, рукоятки, кожаных ножен, включая необходимую сборку, составлял около 100 рабочих последовательностей.

Такие лезвия в настоящее время больше не производятся, по крайней мере, в Золингене.

В 1992 году у Linder образовалась большая кузнечная партия клинков такого вида, изготовленных на собственной кузнечной базе.

В результате фирма серийно выпускает эти кинжалы уже более 25 лет. В дополнение к хорошо известным роскошным версиям этих кинжалов Линдер выпускает дополнительные модели с шестью различными материалами рукоятки.



На фото сверху — стандартный столовый набор от фирмы Линдер.

На фото внизу — нож выживания Линдер, модель 3. Клинок из нержавеющей стали, рукоять из дюрала — полая внутри. В комплекте — различные аксессуары — спички, низки с иглой, рыболовные крючки и т.п. Длина клинка 140 мм. Ножны из кордуры — в кармашке — точильный камень.



ров для охотников (ножи и вилка, большая вилка для мяса и т.п.) также выполненных в традиционном стиле с рукоятками из натурального рога. Для охотничьего домика (заимки, дворца) вполне можно все столовые приборы подобрать в одном охотничьем стиле.

Весьма интересно решен вопрос обозначения производства изделий, представленных в Каталоге. Там, где производитель Линдер — проставляется штамп «Handmade by Linder Zolingen» — Ручная работа Линдер Золинген. Там, где Линдер производителем не является, ставится надпись «Мир Линдера» — Linder World. Впрочем, наверно, Linder World может ставиться и около изображений тех изделий фирмы Линдер, которые ручной работой не являются.

В общем, в любом случае «действие» осуществляется под зарегистрированной торговой маркой Линдер. Так, чей Каталог, того и правила.

В Каталоге представлен также большой ассортимент деталей ножей — клинки, больстеры, набалдашники различного рода... В общем, запчасти для любого из ножей фирмы Линдер, да и свой нож из них при желании можно собрать без особых проблем.

На этом месте, автор поймал себя на мысли, а где же в Каталоге складные ножи фирмы Линдер? Автор не поленился пойти посмотреть на те пару-тройку складничков Линдера, которые есть у членов семьи.

Да, Линдер.

А что же в Каталоге? В нём автор нашёл один, единственный складник Линдера — модель LINDER DAMAST 5.

Да, может быть и правильно. При таком огромном выборе складничков других фирм в Каталоге, при такой колоссальной конкуренции, возможно, и стоит оставаться в пределах самой успешной своей «ниши» на рынке.

На фото в заголовке статьи представлен нож и логотип американского ножевого бренда Сросо (судя по всему это сокращение произошло от зверя крокодила). Ножи Сросо неплохо представлены в Каталоге фирмы Линдер. Наверно, хорошие ножи.

Но это всё-таки совершенно другая история...

★КЛИНОК





## БУДУЩЕЕ ЗОВЁТ...

Антон ОВСИЕНКОВ (Юрий Папков)



О перспективах развития ножевой отрасли можно рассуждать бесконечно. Но вместо того, что бы формировать различного рода словари, объясняться по смыслу употребляемых терминов и рассуждать о роли моды в создании той или иной модели, следует просто обратиться к законодателям моды и посмотреть на те новинки, которые они предлагают рынку в самой ближайшей перспективе.

Американская компания BP Knives, специализирующаяся на конструировании (дизайне) моделей, которые потом «пойдут» в мир и станут примером для подражания многими и многими другими, вновь «бросает камень в тихое болото» привычного нам мира ножей.

Здесь просто совершенно необхо-

димо упомянуть о том, что компания эта работает по принципам краудфандинга.

Этот сверхсложный английский термин, в общем-то, обозначает обычный колхоз, поскольку является именно принципом коллективной интеллектуальной и хозяйственной деятельности.

Конечно, на самом деле весь этот самый «фандинг», как водится в наше время, значительно более сложное явление, чем колхоз. Что о нём говорится в классическом определении — см. текстовый блок.

В данном случае речь идет о создании модели ножа, которая стала очередным таким «камнем», «выброшенном» на рынок.

Модель с амбициозным названием McQueen позиционируется создателями, как «производственный складной нож, сочетающий в себе размеры EDC и стильный городской дизайн, который выполнен из сверхпрочной суперстали.»

Как утверждают строки рекламных проспектов «на визуальном уровне McQueen источает модную футуристическую атмосферу.»

Одни из соучредителей компании Патрик Лоу рассказывает, что внешний

вид McQueen, рассчитан на то, чтобы нож выделялся, но при этом должна была сохраниться и его универсальная привлекательность. В чём именно заключается эта универсальность? Да в том, что нож не должен выглядеть «неуместным» в любой ситуации и совершенно естественным образом сопровождать владельца буквально повсюду (и на свадьбе тоже).

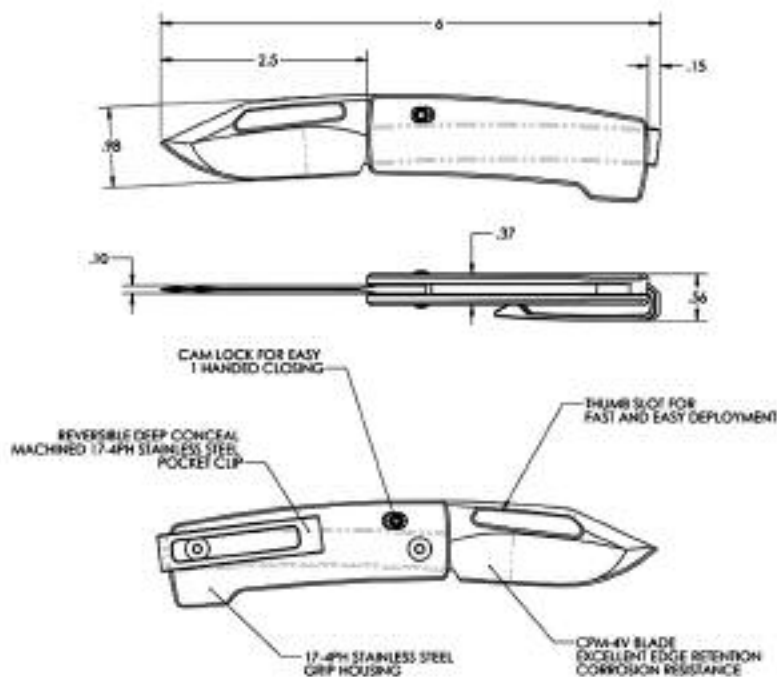
Форма 2,5-дюймового (63,5-64 мм) лезвия относительно несложная, но есть некоторые необычные черты его заточки — лезвию придан дополнительный скос кромки вдоль изогнутой передней части его длины. Фальшлезвие может добавить наконечнику немного упругости.

Лезвие McQueen открывается с помощью длинного выреза для (под) большого пальца.

Лезвие ножа фиксируется с помощью механизма, который в BP Knives называется Cam Lock — этот замок является версией от этой фирмы поперечного механизма Axis Lock.

Рукоять McQueen имеет минималистический дизайн, скрепляется всего двумя винтами.

**Краудфандинг (народное финансирование, от англ. crowd funding, crowd — «толпа», funding — «финансирование») — коллективное сотрудничество людей (доноров), которые добровольно объединяют свои деньги или другие ресурсы вместе, как правило, через Интернет, чтобы поддержать усилия других людей или организаций (реципиентов). Сбор средств может служить различным целям — помощи пострадавшим от стихийных бедствий, поддержке со стороны болельщиков, поддержке политических кампаний, финансированию стартап-компаний и малого предпринимательства, созданию свободного программного обеспечения, получению прибыли от совместных инвестиций и многому другому. Так же сложились стойкие выражения в этом виде финансирования. Проект, выходящий для коллективного финансирования, принято называть стартапом. Соискателя средств, представителя проекта называют фаундером. А инвесторов, людей, делающих материальный вклад в проект — бэкерами.»**







Самым интересным элементом клинка McQueen создатели считают сталь, из которой он выполнен — 4V.

Создатели ножа утверждают, что свой выбор именно на этой стали они остановили после вдумчивого исследования предложений на рынке сталей. Результатом рассмотрения основных характеристик сталей и соотнесения их с теми требованиями, которые может выдвинуть пользователь ножа, стала целая диаграмма, в результате которой и пал выбор на CPM4V.

«CPM4V чрезвычайно прочна, обеспечивает исключительную стойкость режущей кромки, при этом она легко затачивается. Коррозионная стойкость по-прежнему намного выше, чем требуется почти в каждом предполагаемом сценарии применения (использования) ножи».

Автор вынужден отметить, что как раз по поводу коррозионных качеств этой стали отзывы самые разнообразные — скажем мягко и обтекаемо. Можно предположить, что создатели ножа не зря выразились об этой стали, как полунержавеющей... В общем-то весьма многозначительная оговорка.

Следует констатировать, что при прочих равных условиях лично автор предпочёл бы при некотором уменьшении общей прочности хорошие антикоррозионные качества — «нержавеюность». Ведь для декларируемого создателями «на все случаи жизни и всегда с собой» ножа, автор предпочёл бы минимизировать уход за ним по принципу «положил и забыл», а «полунержавеюшка», предположительно, требует какого-либо ухода.

Создатели ножа сочли неприемлемым

#### Состава стали 4V

Параметр	C	Cr	Mn	Mo	Ni	P	Si	S	V
Значение, %	1,35	5,00	0,4	2,95	—	—	0,8	—	3,85

Сталь марки CPM 4V — порошковая холодноштампованная инструментальная сталь компании Crucible Industries, США. Производителем заявлена высокая ударная вязкость и износостойкость CPM 4V при скромном умолчании её коррозионных свойств — по многим отзывам коррозия имеет место и отнюдь не маленькая. Позволяет обеспечивать твердость 60–62 HRC. Потребители отмечают высокое качество реза.



использование замка Frame Lock и, испытывая «глубокое уважение» к замку Axis Lock взяли его в качестве образца, на основании которого разработали собственные варианты механизма.

Один из создателей отмечает:

«Функционально Cam Lock и Axis Lock похожи. Мы обратили внимание на Axis Lock, поскольку считаем, что это лучший блокиратор в настоящее время из имеющихся на рынке».

Была проведена упорная и тщательная работа над созданием механизма, который позволяет использовать его рукой и левой и правой.

Параллельно была решена задача сокращения общего количества деталей и упрощения процесса сборки/разборки изделия.

Всё это, конечно же, определяет удобство обслуживания ножа, в том числе и в тех случаях, когда для этого требуется масштабная разборка. Общее количество деталей ножа составляет одиннадцать, а для удержания/фиксации накладок на рукоять достаточно двух винтов.

Немного о компании BP Knives.

Компания основана Патриком Лоу и Брайаном Макдональдом.

McQueen — их первый совместный опыт.

Однако партнёры запланировали работу над большим модельным рядом, в котором предусмотрен и большой нож с лезвием длиной четыре дюйма (102 мм) — уникальность его на рынке гарантирова-

на разработчиками.

И над McQueen работа также будет продолжаться, ведь можно разработать и другие лезвия, как альтернативу уже имеющемуся, и для рукояти возможно использовать и другие материалы...

Будущее зовёт...



ТТХ

McQueen

Форма клинка — «острие копыта» (Spear point)

Лезвие, сталь CPM-4V

Рукоять, сталь нержавеющая 17-4 PH

Сплошная кромка лезвия

Увеличенный слот для большого пальца

Замок Cam Lock

Имеется возможность закрытия одной рукой

Замок предотвращает несанкционированное открытие

Изделие имеет «тонкий» — компактный дизайн, что существенно экономит место в кармане (?)

Имеет низкий профиль

Поверхности — прецизионная обработка на станке с ЧПУ

Клипса для глубокого кармана, для скрытого ношения — нож находится в кармане вне поля зрения.

Клипса реверсивная (может быть переставлена с одной стороны на другую)

И «под занавес»...

Сделано в Америке

Разработано в Америке

Произведено в Америке

Собрано в Америке

В процессе производства не использовалась «потогонная» система организации труда

Поддержано американцами

Поддерживает американцев

Господа, ирония неуместна!

Автор желал бы, чтобы так было написано про украинскую работу!

# ПРОСТО V2 ПОСЛЕ «ПРОСТО V1»

Петр Полтавец  
(Юрий Папков)



Нож V2

Ничто не ново под луной, говорили когда-то мудрецы. Не так уж часто, но бывает, что энтузиаст ножевого дела, известный по многочисленным публикациям, берёт, да и регистрирует свой бренд, и под эгидой этого бренда выпускает нож. Некоторые на этом и успокоились бы, но Карл Персон (Carl Pearson) взял и разрушил очередной стереотип и выпустил второй нож своей разработки.

Как это часто бывает, автор статьи сначала заинтересовался внешним видом ножа, представленного на фотографии, а потом почитал и о самом Мастере и об его истории, удовольствием от этого процесса он и спешит поделиться с читателями.

Статья о Мастере озаглавлена примерно так. Почему примерно, да поскольку дословный перевод на взгляд ав-



На каждой странице материала — их три — сверху страницы изображения ножа V2, а на нижних фото — изображения ножа V1.

тора громоздок. Впрочем, судите сами.

«Hoo Knives возвращается (на рынок) со вторым фолдером, подходящим (дружественным) для Великобритании.»

Наш редактор никогда бы не пропустил такой заголовок. Длинно, неинформативно. Если возвращается на рынок, значит, куда-то уходил. А если был на рынке, то с чем?

Почему было не озаглавить статью просто: «Новый английский складник бренда Hoo Knives.» Ещё короче: «Новый Hoo Knives.»

Впрочем, сейчас речь не об искусстве написания заголовков.

Итак, создав бренд «Hoo Knives» и выпустив первую модель V1 Карл Персон несколько передохнув, выпустил и вторую. При определённой свободе мысли можно считать, что на русский название бренда вполне адекватно переводиться как «Ого Ножи!» В варианте с определённой долей иронии — «Ого-го (какие) ножи.» А что, автору нравится.

Употребление слова «вернулся» в оригинальной версии заголовка, вероятно, отражает удивление по поводу то-

го, что он смог вполне достойно продолжить начатое дело, чего от него многие и не ожидали.

Специалиста отмечают, что хотя V2 относится к тому же «жанру» ножей, что и его предшественник, он имеет совершенно другой внешний вид и механические характеристики.

Несколько слов о Мастере. Создатель Hoo Knives всю жизнь увлекался ножами из Великобритании (так в оригинале — «из»). История почему-то умалчивает, гражданином какой страны он является. «По умолчанию», будем считать, что он британский же гражданин. Нет, конечно, и в других странах есть англоманы, но не до такой же степени.

В общем, Hoo Knives V1 был создан как воплощение идеи мастера об идеальном EDC ноже, подходящем именно для Великобритании. V2 «следует» по стопам предшественника, оставаясь в рамках той же концепции, но выполнен под несколько другим углом.

Его лезвие представляет собой 2,9-дюймовое (73,66/74 мм) лезвие, изготовленное из стали S35VN, снабже-







но сложной шлифовкой. Вместо ласта (флиппера) он открывается с помощью шпенька для большого пальца. Мастер отказался от язычка флиппера, который был на V1 — и выбрал для V2 съемный регулируемый шпенёк под большой палец, оставляя для пользователя возможность самостоятельно решить, какой стиль (способ, — маркетинг, однако) открывания ножа для него предпочтительнее и переставить шпенёк так, как ему удобнее.

Примечание автора. Молодец, Мастер. Наконец-то хоть кто-то додумался до того, что у людей разного возраста и разных габаритов большой палец разных размеров и там, где с помощью шпенька нож раскладывает «даже ребёнок», взрослый «габаритный» мужчина этот самый шпенёк даже и зацепить-то не сможет...

Отметим, что для обеспечения плавности хода клинка при раскрытии на оси установлены шарикоподшипники с двойной системой фиксации.

Существенно отличаются и рукояти моделей. В то время как в V1 все было предельно просто, рукоять V2 выполнена более эргономичной — она имеет наклонную заднюю часть, выемку для пальцев и защиту для указательного пальца.

В качестве основного материал для рукояти Мастер выбрал титан.

Клипса съёмная.

Мастер отмечает, что в новой конструкции он внёс изменения и «до-

бавки», разработанные им с учётом замечания «ножевого сообщества».

Следует отметить, что появление V2 подтверждает обещание, данное Мастером, когда он говорил о том, что за ножом V1 последуют и другие модели.

Рассказывая же о ноже V2, Мастер предупредил, что следующие модели буду кардинально отличаться от уже имеющихся.

Одной из особенностей их будет то, что они будут «неблокируемыми» — в соответствии с британским законодательством, как выразился Мастер: «Всё-таки мы британская компания».

В соответствии с требованиями законодательства и размер ножей будет мене 3 дюймов (менее 76,2 мм). Автор не поленился достать линейку и измерить ширину своей ладони — 95 миллиметров. Да... А ведь ему так нравятся работы Мастера. Да, видно, не судьба. Рукоять складника менее 76 мм означает крайнее неудобство для автора работы таким ножом. «76 мм? Для подростков, что ли? Остров, он и есть остров» — зло подумал автор.

Впрочем, развивая свою мысль дальше, автор себя успокоил — а на фига, собственно, мне нож с «неблокируемым» лезвием???

Тем не менее, Мастер туманно обещает (Альбион-то туманный), что не забудет и о нуждах граждан других стран (маркетинг, однако), где законодательство в области ножестроения и ноженошения более лояльно к людям (где со-

циальные условия таковы, что подростковая преступность значительно ниже).

Будем очень надеяться, что следующие модели Мастера будут иметь варианты и размером 100,00 мм и с блокируемым лезвием...

Вдруг и автору достанется?

## Ретроспектива

### Нож V1

Ну что ж, а теперь сам Создатель велел нам поинтересоваться началом пути Мастера в качестве творца, а не критика. Ведь, если много писал о ножах, то — критик, а если, наконец, решил показать наглядно, как надо делать ножи, то — творец, Мастер.

Статья о ноже V1 была озаглавлена со свойственной жителям туманного Альбиона методой рассказать в заголовке о содержании статьи: «Член сообщества «Нож» основал собственный бренд ножей».

Нет, ни в коем случае нельзя переводить с английского дословно. Совершенно другой менталитет, однако.

Итак.

«Карл Пирсон, давний энтузиаст ножей, воплотил мечту в жизнь и создал собственный ножевой бренд.»



Смотрим дальше. Следует подчеркнуть, что первый опыт нового британского бренда под названием «Hoo Knives» вполне соответствует британским законам о ножах.

Теперь становится понятным, почему в заголовке статьи о ноже V2 было использовано словосочетание UK-Friendly. Дословно дружественный, переведено, как подходящий.

Теперь очевидно, что речь шла именно о соответствии ножа британским законам, а не о каких-то особых качествах изделия, характерных только для этой страны.

Мастер в нескольких словах рассказал о своей собственной истории, отметив, что её корни обусловлены тем, что Англия имеет свою собственную богатую историю производства столовых приборов, а Мастер с раннего возраста проявлял глубокий интерес к карманным ножам.

Так ножи стали его увлечением на всю жизнь, и она проходит в стране, у которой «богатая история ножей, стали и инновационных разработок».

Однако Мастеру тяжело наблюдать, что «объемы производства сталелитейной промышленности и производства ножей являются лишь слабой тенью прежних, хотя качество производства остаётся на высоком уровне.»

«Многие из нас в британском сообществе ножей фантазировали о создании собственных ножей. Может быть, мы даже не раз или не два прикоснулись к бумаге.»

Для Мастера мечта стала реальностью, когда его товарищи-энтузиасты присоединились к его проектам.

«Это началось как мечты о создании «идеального» британского EDC ножа в моём представлении, но быстро стало вполне серьезным делом, когда я осознал потенциал этого дизайна, а мои друзья в сообществе пожелали иметь такой нож.»

Так появилась первая модель «Hoo Knives» — нож V1, который является «идеальным» британским (напомним, с точки зрения законодательства) EDC ножом.

Дизайн ножа специально разработан таким образом, чтобы его можно было носить в Великобритании и Гер-



мании (Примечание Редакции — страны с самым строгим в Европе законодательством в отношении ножей) — длина лезвия 2,9 дюйма (74 мм), клинок не фиксируется.

Мастер отмечает: «Открытие одной рукой, по моему мнению, является обязательным условием универсальности ножа и быстрого приведения его к готовности использования», — именно поэтому он оснастил V1 флиппером.

Один из принципов работы Мастера — использование высококачественных материалов — титана для рукояти и, как выразился Мастер, «красивой» стали для лезвия — M390 — сталь, которая, очевидно, вполне отвечает критериям выбора Мастера в качестве стали для клинков. Следует подчеркнуть, что среди качеств этой стали не только то, что она «краси-

вая», а и то, что это «надежная нержавеющая сталь верхнего уровня (высшего класса), которая хорошо подходит для использования в ножах EDC».

В заключение в своём интервью Мастер выражает благодарность членам британского ножевого сообщества, отмечая, что их советы оказали сильное влияние на дизайн ножа и подбор материалов.

Остаётся только порадоваться за английских любителей ножей, имеющих возможность стать обладателями этих ножей и выразить сожаление, что в силу того курса фунта стерлингов по отношению к гривне, который имеет место быть в настоящее время, цена их на украинском рынке является просто космической, что, соответственно, делает их приобретение у нас практически невозможным.

#### Состава стали M390

Параметр	C	Cr	Mn	Mo	W	P	Si	S	V
Значение, %	1,9	20,0	0,3	1,0	0,6	—	0,7	—	4,0

Сталь M390 разработана фирмой Bohler для использования в пресс-формах в литейной промышленности.

Обращают на себя следующие качества стали M390:

— возможность обеспечить высокую твердость (60–62HRC) — благодаря подбору компонентов кристаллическая решетка обладает твердой структурой, которая позволяет закалять клинки до этого уровня твердости;

— среди легирующих компонентов присутствуют ванадий и вольфрам, для заточки ножа требуется применение настольных точильных станков — заточить нож из этой стали на водном камне сложно — после того как нож заточен, клинок сохраняет заточку в течение длительного времени.

— высокая твердость сплава позволяет (при необходимости) добиваться буквально зеркальной полировки клинка.





## Часть II

## ПРАКТИКУМ ПО ВЫБОРУ НОЖА

В первой части — см. страницу 3 — статья «Вечный бег или загадка выбора лучшего...» мы рассказали о некоторых нюансах выбора лучшего карманного (складного) ножа 2021 г., о тестировании, проведенном одной из многочисленных лабораторий. Материал вроде как обрывается на «полуслове» намеренно — мы продолжаем изложение здесь, во второй части статьи.

Надо отметить, что подход именно этой лаборатории нам весьма и весьма импонирует, а поскольку в рамках первой части о многом, о чем стоило бы, рассказать не удалось в силу её небольшого объема, нам пришлось сразу же, по свежим, так сказать, следам, продолжить рассказ о тестировании ножей. Такой рассказ вполне может ответить на многие вопросы самой интересной, вечной интересной темы — о выборе ножа.

Для тестирования выбирались исключительно складные ножи с лезвием длиной от 25,0 мм до 102,0 мм, из тех моделей, которые всегда доступны в различных торговых точках и разрабатывались специально для повседневного ношения в городе или для использования во время прогулок на открытом воздухе. Предпочтение отдавалось именно тем ситуациям, которые характерны для ак-

тивного отдыха на природе, но не оставались без внимания и случаи использования ножей в повседневной жизни.

Ассортимент карманных ножей чрезвычайно разнообразен. Ценовой диапазон в рамках рыночного разнообразия начинается с моделей, цена которых находится в пределах до десяти долларов. На другом конце спектра находятся коллекционные модели, цена которых может «зашкаливать» за пятизначные и более того цены.

Вряд ли имеет смысл говорить здесь о выборе и тестировании ножей коллекционных. Коллекционирование, это своя особая вселенная, там свои законы и принципы пополнения коллекции бесконечно далеки от вопросов выбора обычного ножа.

С другой стороны, вряд ли стоит искать нечто полезное среди бесконечного множества безымянных «подделок» из мини-маркетов, сувенирных лавок, рекламных магазинов и глубоких закоулков интернет-розницы.

Исключим из полезного для нас перечня ножей и те, которые изготавливаются на заказ.

И вот мы оказываемся среди огромного диапазона «средних» цен, в котором находятся и интересующие нас из-

Антон КОРНЕЙЧУК

(Юрий Папков)

делия массового производства.

Отметим, что когда мы используем слово «выбор», мы подразумеваем то, что в теории графов, в основе которой лежит загадка о кенигсбергских мостах, которые необходимо пройти, не ступая дважды ни на один из мостов, называется «деревом решений».

Для любознательных рекомендуем «Математический аппарат инженера», Сигорский В.П., 1977, издательство «Техника», Киев — книга была издана в Советской Украине. Одно из её достоинств — каждому «серьёзному» разделу, в которых подробно излагается предмет, предшествует ознакомительная глава, которой зачастую бывает достаточно, чтобы получить вполне исчерпывающее представление о сути вопроса/предмета. Весьма рекомендуем иметь её в своём «облаке».

Но вернёмся к предмету данной статьи.

Если, к примеру, мы выберем в качестве одного из критериев выбора ножа время, в течение которого мы планируем его использовать достаточно интенсивно, то совершенно очевидно, что нам необходим нож, изготовленный из хорошей стали и отличных материалов, используемых в механизме поворота клинка и накладках на рукоять. Соответственно, такой нож не можем быть дешёвым — он будет в достаточной степени дорогим. В первом приближении можно говорить о том, что цена ножа прямо пропорциональна времени его использования, и наоборот. Конечно же, мы имеем в виду, что долговечность материалов является тем фактором, который нож удорожает.

Менее дорогие экземпляры, выполненные из относительно недолговечных материалов, вероятно, будет выгоднее покупать при отнюдь не интенсивном использовании инструмента.

В результате тестирования читателям предлагаются лучшие ножи в своих ценовых категориях с тем, чтобы пользователь мог ориентироваться в пределах отпущенного им на покупку бюджета. Так, например, довольно дорогой Kershaw Leek, тем не менее, позволяет получить в своё распоряжение качественные материалы, эргономичность и функциональность, которые по своим параметрам значительно превышают ценовой диапазон, в котором находится сам нож, что позволяет ему прекрасно конкурировать со значительно более дорогими ножами.

Единственное исключение среди «испытываемых» — нож Sanrenmu 7010, цена на который сопоставима с ценой «импульсивной покупки в мини-марке-

### Лучший универсальный карманный нож

**Benchmade Mini-Barrage 585**

Цена, \$ 155

**Плюсы:** невероятно высокое качество лезвия, автоматическое открывание, идеальное сочетание компактности и функциональности.

**Минусы:** дорогой — высокая цена, механизм блокировки лезвия не понятен интуитивно и требует обучения.

Производитель: Benchmade

#### Итоги тестирования

В этом ноже понравилось практически всё. Его размеры, их соотношение, и масса обеспечивают прекрасный баланс. В состоянии «покоя», в кармане, он практически не воспринимается — о нём просто забываешь. При сильном воздействии на нож при резе за счёт его эргономичности он не доставляет пользователю практически никаких неудобств. Несомненным достоинством модели является наличие возможности автоматического открывания и то, как оно происходит. Весьма достойно выполнен «карманный зажим» (клипса). Замок лезвия выполнен с качеством выше всяких похвал.

Mini-Barrage хорошо подходит для требовательного пользователя, который будет носить его с собой и следить за ним в соответствии с

требованиями ухода за высококачественным и дорогим оборудованием. Те, кто ценит качество, будут довольны долгим сроком службы самого инструмента и тем, как реализованы компанией Benchmade лучшие из возможных качеств в данной модели.

Тестирование этой модели в течение пяти лет позволяет утверждать, что высокое качество её изготовления стабильно, а свои обязательства в отношении заточки, за небольшую плату, компания неизменно выполняет.

Остаётся добавить. Рукоять хорошо ложится в ладонь. Клипса имеет модульную конструкцию, может быть установлена с любой стороны рукояти.

Запатентованная система «вспомогательного» открывания, может управляться любой рукой и надёжно переводит лезвие в состояние готовности. Лезвие надёжно и безопасно фиксируется в закрытом положении, что позволяет спокойно носить его в кармане или сумочке.

В общем, с учётом его размеров, массы и возможностей конструкции это самый рекомендуемый нож для повседневного ношения, невзирая на цену, которая вполне себя оправдывает при длительном сроке эксплуатации инструмента.

те», где приобретается под настроение всякий мотлох (украинское — никому не нужный предмет; предмет, не имеющий ценности).

Однако качество его таково, что его вполне достаточно, чтобы нож мог занять место в списке «основного состава».

Ремарка. Если бы тестирование проводилось в Украине, автор сказал бы, что этот нож произведен в Китае...

Еще пара хороших предложение в выборке — «полулёгкий» Gerber Ultralight LST и Havalon Piranta с функцией возможности «пожизненной» смены лезвий. Даже более высокие первоначально вкладываемые деньги, которые потребитель потратит на эти одни из самых лучших в выборке ножей, вполне окупятся за десятилетия использования при условии периодического заводского обслуживания, которое проводится бесплатно при обращении заказчика. Естественным образом эта функция в Украине недоступна.

Прежде чем продолжить рассказ, автор вынужден сделать небольшое отступление.

Как-то автору пришлось принять участие в демонтаже под ноль всего, что находилось в старой квартире, в которой необходимо было сделать капитальный ремонт. Предыдущие жильцы жили, не тужили, времени на ремонты у них, предполагается, особого не было, и они на

паркет положили ковролин, потом на этот ковролин еще один ковролин, и... Впрочем и этого было вполне достаточно.

Итак, перед автором стояла задача, переставить мебель на одну сторону комнаты, срезать слой один и второй ковролина и убрать старый паркет, вернуть мебель на другую сторону комнаты, снова срезать слой верхний и слой нижний и убрать вторую часть паркета.

Да, и еще и убрать всё то, что лежало под паркетом.

Впрочем, нас здесь интересует разрезание на куски огромного «листа» ковролина, целиком лёгшего на пол комнаты...

Автор взял в руки весьма острый нож, складничок, которым до того ещё ни разу не пользовался и приступил: «Щас я вам всем покажу, как надо!..»

Процесс начинался весьма бодро, но... Как-то слишком быстро начались сложности... Процесс резки вдруг начал требовать всё больших и больших усилий, линия реза вдруг начал гулять, представляя собой путь пьяного крокодила в поисках воды... Лезвие затупилось как-то очень быстро. «Толстое», наверно. Испытания явно не удались.

Да, подумал в тот момент автор: «Кажется, я свою задачу перед коллективом провалил...»

Однако, прямо скажем, очень хорошо, что «под рукой» оказался специализированный нож, именно для порезки ковролина/линолеума и предназначенный.

Одной из особенностей такого рода ножей является очень тонкое лезвие, часть которого при затуплении — и возникновении, следовательно, дополнительных, а, значит, излишних в данном процессе, усилий — ломается по «перфорации» — и нож, потеряв затупившуюся часть, снова готов к работе. (Примечание Редакции. Автор, вероятно, имеет в виду нож, называемый ещё канцелярским — нож для вскрытия конвертов — представляет собой тонкое сменное лезвие внутри рукоятки-держателя (чаще всего пластикового) с прорезами для отламывания затупившейся части.)

Что тут говорить. Красивый ровный рез. Быстро сделанная работа. Часть ковролина, которая лежала под шкафами и была меньше «изношена» пошла на половники у входа в подъезд...

Один из самых важных параметров любого ножа — качество режущей кромки лезвия и то, как долго оно держится в пригодном для работы состоянии... Очевидно, что варварского использования, для которого он не предназначен, не выдержит ни один супер-пупер нож.

И нет более сложного в выборе параметра, чем «острота» ножа.

Острота лезвия — параметр, весьма зависящий, от того, сколько миллиметров и какого материала отрезано. Определяется он тем, из какого материала изготовлено лезвие, каким образом оно обработано и закалено, какую геометрию

имеет режущая кромка и как осуществляется уход за лезвием.

Баланс всего этого и обеспечивает и определяет реальную производительность ножа и состояние его режущей кромки во время работы и как изменяются её качества от заточки до... следующей заточки.

Естественно, что любой нож, из какого бы качественного материала не было выполнено его лезвие, раньше или позже будет нуждаться в заточке. И тут на горизонте встаёт вечная дилемма, о которой написано огромное количество «букв».

Что выбрать — легкий в заточке и относительно быстро становящийся тупым нож?

Или же выбрать нож, который плохо тупится, дольше держит заточку, но который весьма тяжело правильно заточить?

Как всегда, правильный ответ где-то посередине, но попробуйте её правильно оценить и найти!

Мы не будем повторяться, рассказывать о том, какие возможности, за «небольшие» деньги, предоставляют

**Лучший по соотношению  
цена/качество  
карманный нож  
Kershaw Leek**

**Цена, \$ 72,16**

**Тонкий и изящный карманный  
нож из отличных материалов по  
разумной цене.**

**Производитель: Kershaw**

**Итоги тестирования**

**Именно такой вывод был сделан в результате тестирования. Да, в ходе тестирования обращали на себя внимание многие ножи, в том числе и менее дорогие, среди которых были ножи и более приспособленные к «агрессивному» (интенсивному) использованию, но именно этот нож оказался лучшим по балансу полезных качеств, долговечности и разумности цены.**

**Среди плюсов модели тестировщики упоминают — создан, как произведение искусства, а среди недостатков — рукоять не допускает значительную передачу давления на лезвие и лезвие слишком тонкое, вследствие чего может быть хрупким.**

**Этот нож приблизительно вдвое дешевле, чем другие высококачественные ножи. Лезвие изготовлено из высококачественной стали. Открыть нож возможно открыть большим пальцем любой руки и заблокировать в закрытом состоянии. Нож также снабжен флиппером (язычком на задней части лезвия), который позволяет развернуть лезвие указательным пальцем. Лезвие и рукоять хорошо контролируются при использовании с усилиями от легкого до умеренного.**

**Лучший в целом легкий  
карманный нож**

**Benchmade 535 Bugout**

**Цена, \$ 155**

**Для полнофункционального полноразмерного карманного ножа он настолько легок, насколько это вообще возможно, и является лучшим вариантом для всех видов работ.**

**Производитель: Benchmade**

**Итоги тестирования**

**Один из самых лучших ножей для outdoor (англ. «за дверью») — для пеших (самоходных) прогулок (приключений) на природе. Внешне нож имеет легкий и низкий профиль, но при этом снабжен очень красивым полноразмерным лезвием. Оно плавно открывается и закрывается надёжно и запирается благодаря особенностям конструкции ножа.**

**Малая масса является привлекательным качеством изделия, однако достигается оно также и вследствие использования пластика для изготовления рукоятки, благодаря чему рукоять воспринимается как «гибкая» и не внушает уверенности в возможности регулярного интенсивного использования. Неудобным может оказаться рукоять с низким профилем и для пользователей с большой ладонью.**



фирмы по пересылке и заточке выпускаемых ими ножей — настоящий любитель затачивает свои ножи сам!

Итак, процесс создания лезвия начинается с выбора сырья. Рассмотренные ножи имеют лезвия из различных видов стали.

Для тех, кто впервые взял в руки этот журнал, поясним.

Сталь — металл, в основном состоящий из железа. Затем железо смешивают («легируют») с небольшим количеством углерода и часто с другими элементами, причем возможные вариации практически бесконечны. Сталь для ножа должна быть достаточно твердой, чтобы противостоять истиранию и деформации, но и достаточно мягкой, чтобы поддаваться заточке. А также должна быть достаточно гибкой (не ломаться), чтобы прогибаться под воздействием значительных усилий, прикладываемых к ножу.

Слишком твердую, но хрупкую сталь будет почти невозможно заточить. Слишком мягкая сталь быстро теряет остроту режущей кромки.

Сталь должна противостоять коррозии перед лицом широкого спектра обычно встречающихся агрессивных веществ. Стоит отметить, что вода является самым распространенным коррозионным агентом, от которого необходимо

защищать металлические части ножа.

Существует колоссальное множество видов стали. Мы обращаем внимание на те ножи, для изготовления лезвий которых используются хорошо зарекомендовавшие себя материалы.

Примечательно, что «154CM» и «S30V» на ножах Benchmade — очень дорогие и прекрасно соответствующие тем задачам, которые выполняют лезвия ножей. Сталь S35VN Zero Tolerance — металл действительно мирового класса. В обзоре нет лучших ножей, чем ножи из этих сталей. Немногие ножи при любом наборе материалов имеют на клинке сталь лучшую, чем S35VN.

Если обратиться к прошлому ножевой индустрии и к истории материаловедения, то нам следует признать, что та сталь, которая казалась вполне пристойной при изготовлении ножей даже не сто, а хотя бы и пятьдесят лет назад, считается сейчас если и не некачественной, то находящейся в нижней части диапазона соотношения цена/качество.

Напомним, что ножи в любом случае придется точить. Как сказал как-то один повар-любитель, мужчина, если хочешь получить удовольствие от готовки (приготовления пищи), перед тем, как начать что-то готовить, заточи ножи.

На вопрос, как взаимосвязана заточ-

ка ножей и удовольствие от приготовления пищи, он ответил примерно так.

Приготовить блюдо вкусно и хорошо можно из любого мяса — даже если оно и не отвечает самым лучшим критериям и не выделано как следует, но для этого нужен хорошо заточенный нож. Если же он плохо заточен, то разделка мяса превратится в муку — в одном месте нож не будет резать вообще, в другом месте (куска мяса) процесс реза потребует таких усилий и затрат времени, что вам просто захочется всё это бросить.

А вот когда нож хорошо заточен и «порхает» в ваших руках, «преданно» откликается на каждое движение вашей руки и легко и быстро справляется с любым видом мяса — вот тут процесс приготовления блюда и превращается в высокое искусство и начинает доставлять удовольствие!

Так что и дешёвая относительно сталь может прекрасно подходить для «фирменных» ножей, в некоторых случаях это вопрос рекламы, поскольку не только сталь «рекламирует» нож, но и ножи (ножевые фирмы) рекламируют сталь. Это становится вполне очевидно, если вспомнить, что многие «ножевые» стали разрабатывались, как стали инструментальные, или стали для штампов, а даже и для подшипников.

Окончание см. в следующем номере.

#### Лучший малобюджетный карманный нож

##### Sanrenmu 7010

Цена, \$ 16

Бюджетный нож, лидирующий в своем ценовом диапазоне по производительности и впечатляющему качеству.

Производитель: Sanrenmu

#### Итоги тестирования

Sanrenmu 7010 — весьма хороший нож по впечатляющей цене. Он поступает прямо (вот он, момент истины) с китайской фабрики, которая, по слухам, производит ножи для многих других брендов из тех же материалов по гораздо более высокой цене. В наше время стоймось и качество бюджетных ножей становятся все лучше и лучше, причем с впечатляющей скоростью (благодаря перемещению производств в Китай? — так скоро вообще безрукими станем и ведь китайцы нас кормить не будут).

Далее тестировщики отмечают: «Чтобы получить такое качество по этой цене, требуется глобальная экономика, обмен интеллектуальной собственностью и система распределения, которая в лучшем случае является спорной.»

Этот нож по соотношению цена/качества весьма характерен для современных потребительских товаров, неужели труд в Китае настолько дешёв?

#### Лучший для альпинистов карманный нож

##### Petzl Spatha

Цена, \$ 30,00

Нож легкий, прочный, универсальный и легко переносится в альпинистских условиях. Функциональность и материалы намного превосходят то, что только необходимо для скалолазания. Это также удобный нож и для повседневного использования.

Производитель: Petzl

#### Итоги тестирования

Внушает некоторые сомнения в непредвзятости тестировщиков постоянный акцент на том, что этот нож именно для альпинистов. Мы не будем в рамках этой публикации рассматривать существование специализированного альпинистского ножа — стропорез, он и в Африке стропорез. Лишь отметим, что вероятнее всего этот нож пришёл по душе именно тому члену команды тестировщиков, который увлекается альпинизмом (является инструктором).

Очевидно, всё дело в том, что нож этот имеет «комбинированное» лезвие — на половине длины режущей кромки нож имеет зубчатое лезвие (серрейторную заточку).

Правда, следует отметить, что компания Petzl более известна как компания альпинистская — выпускающая снаряжение для альпи-

нистов. Но нож этот у них отличный. В нём использована на удивление хорошая сталь, какую обычно используют специализированные компании по производству ножей. С другой стороны, Petzl не связан условностями или традициями в вопросах дизайна ножей. Они «построили» этот нож специально для скалолазания. Тестировщикам весьма понравилась зазубренная часть лезвия для резки веревок и лямок, но, по традиции, как и всем ножовщикам, не нравится сложность заточки серрейторной части лезвия.

Сопрежение клинка с рукоятью уникально. Это огромный диаметр с большим отверстием посередине для крепления карабина. Это отверстие «выслано» рифленным кольцом, которое можно использовать в перчатках для раскрытия лезвия. С другой стороны, огромный шарнир удерживает лезвие закрытым с помощью простого трения.

И хотя при тестировании такое конструкторское решение не выявило никаких проблем, всё же опасение, что соединение со временем разработается, трение со временем уменьшится, что может приводить к непреднамеренному открытию лезвия — очевидно, примитивный замок с «обратным запирающим» имеет смысл, но он несколько устарел и подвержен деградации.

Вадим БОЛЬШАКОВ.  
Вячеслав КАЗАНСКИЙ

## БОЕВОЙ НОЖ — КОНЦЕПЦИЯ РАЗВИТИЯ

Нож, как свидетельствует мировой опыт, один из опаснейших видов оружия в руках профессионала. В зависимости от поставленных задач и сложившейся ситуации, нож может быть использован для фехтовального поединка, боя против других видов оружия, неожиданного использования для уничтожения противника (в рамках выполнения задач специального назначения), а также для метания.

Археологическими исследованиями установлено, что нож был одним из наиболее ранних видов человеческого вооружения, отдавая пальму первенства по возрасту лишь дубине и камню.

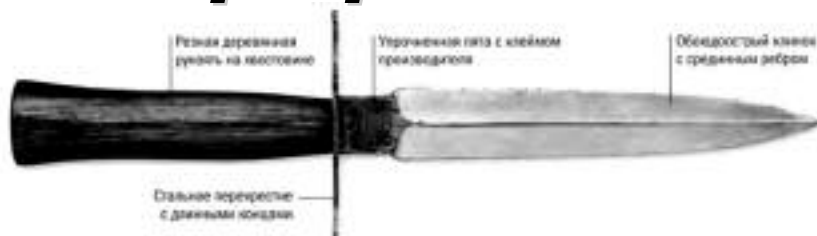
Боевой нож — единственное холодное оружие, сохранившееся во всех армиях мира в наш огнестрельный век. Он удобен в толпе (т.к. удар ножом не требует замаха), поэтому — его необходимо иметь при себе всем.

Боевые ножи бывают разных форм и размеров. У боевого ножа обязательно должна быть гарда, которая служит для того, чтобы рука не соскользнула на лезвие.

Важность вышеизложенного подтверждается высказыванием У. Фэйрбэрна «Для тех, кто был глуп и поэтому застигнут без оружия». Это эпиграф к разделу «Рукопашный бой» руководства для инструкторов OSS.

Во время Первой мировой войны штатным холодным оружием большинства солдат воюющих стран являлся штык для штатной винтовки. После перехода войны позиционную стадию особые требования к пехотному оружию изменились. Так как в связи с эффективным применением автоматического стрелкового оружия (станковые и ручные пулеметы) и скорострельной полевой артиллерии воюющие стороны строили крупные и развитые системы окопов, долговременные огневые точки и бункеры, захват подобных объектов оказался достаточно сложной задачей. Узкие траншеи и коридоры не позволяли эффективно использовать стрелковое оружие, а также резко затрудняли штыковой бой.

Поэтому целесообразно было ис-



Французский «окопник» Le Vengeur 1870 «Мститель»

пользовать штык-нож или тесак отдельно, в качестве самостоятельного холодного оружия. При этом, если тесак, по словам известного специалиста по рукопашному бою У. Фэйрбэрна очень эффективен в рукопашном бою.

По его словам:

*«Психологическая реакция любого человека, впервые взявшего в руки тесак, служит хорошей рекомендацией этому виду оружия. Он немедленно чувствует в себе важные качества хорошего солдата — решительность, уверенность в себе, агрессивность.»*

*Балансировка, вес и убойная сила острия, лезвия или рукояти, в сочетании с чрезвычайной простотой обучения, необходимого для эффективного использования, делают тесак идеальным личным оружием для солдат, не вооруженных винтовкой или штыком.»*

Штык-нож того времени, в целом выполнял поставленные задачи, но не вполне соответствовал им в связи с большой длиной клинка, доставлявшей неудобство в бою. Кроме того, из-за комбинации ограничителя с устройством крепления штыка к стволу винтовки, конструкция такого оружия слабо защищала руку и накладывала ограничения на приемы рукопашного боя.

Альтернативой штыкам стали ножи с менее длинными клинками и более совершенными устройствами защиты руки.

Тактика боевых действий Первой мировой войны потребовала нового направления развития оружия рукопашного боя. В период совершенствования образцов оружия в ход шли любые изделия, какие только могли достать солдаты в условиях войны пригодные для решения задач рукопашного боя. При



этом в качестве оружия рукопашного боя применялись простейшие дубинки, в том числе усиленные дополнительными ударными элементами. Вместе с ними появились и первые изготовленные самодельным способом образцы специализированного холодного колющего и режущего оружия, предназначенного для рукопашного боя в тесненных обстоятельствах (окопах).

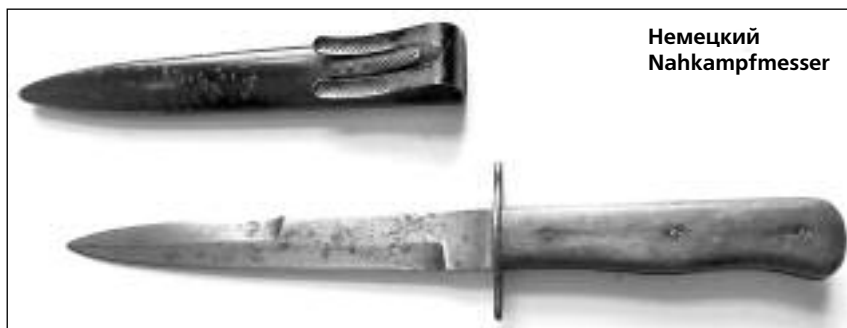
В 1916 г. во Франции появился первый специализированный нож La Vengeur 1870, очень эффективный в рукопашном бою. Он представляет собой классический образец кинжала с развитой гардой, обоюдоострым мечевидным клинком и эргономичной рукоятью, вобравший в себя все, выработанные веками изумительные по эффективности качества кинжалов «басселард» и «квилон». Они с успехом применялись как рыцарями, так и горожанами средневековья и позволяли без последствий для владельца поразить как закованного в броню латника, так и разогнать шайку городских бандитов.

Вскоре аналогичные ножи, как средства рукопашного боя, появились и у других воюющих стран. Эти ножи получили название траншейных (окопных) — и представляли собой инструмент для эффективного захвата чужих окопов.

Значительная часть траншейных ножей представляет собой ординарные ножи и кинжалы или тесаки классической конструкции. Они имели, в основном, прямой клинок с односторонней, двойной или полуторной заточкой (спирпойнт), защитную крестовину и простейшую рукоять.

Ярким примером этого был немецкий Nahkampfmesser.

Окончание см. в следующем номере.



Немецкий  
Nahkampfmesser



# ЕЩЕ РАЗ О ПОЛУЧЕНИИ БУЛАТНОЙ СТАЛИ

**Булатную сталь можно получить лишь по технологии древних мастеров и П. АНОСОВА**

**Василий НАЗАРЕНКО  
К.Т.Н**

«Булат и до сих пор составляет, по моему мнению, неразгаданный металл; не только химический состав его, но и физические свойства достаточно еще не изучены», — П. П. Аносов о булатах, страница 118 «Собрание сочинений».

Эти слова П. П. Аносова мною приведены лишь потому, что и сегодня они имеют смысл, несмотря на то, что последние два столетия специалисты усиленно занимаются булатной сталью. Занимаются научно-исследовательские институты, отдельные энтузиасты и любители.

Как показал опыт, для многих ученых, — металлургов, металлургов нашего времени, булатная сталь остается большой загадкой, а те ученые, которые непосредственно занимаются булатной сталью: выплавкой, кузнечной обработкой (термической, прокатной обработкой) не до конца осмыслили суть ее получения и ее свойства.

И это автор постарается подтвердить на конкретных примерах.

Начну я с рассказа об исследовании американского ученого Б. Бронсона (США), который на основании своих работ издал книгу «Производство и продажа вуца, индийской тигельной стали» — музей естественной истории, г. Чикаго, штат Иллинойс, 1986 год.

Б. Бронсон большую часть своей работы уделяет производству вуца, из которого изготавливали различные изделия, часто не имеющие никакого отношения к изготовлению оружия, — из него производили проволоку и, конечно, красивое наградное оружие. Однако у воинов вуц издавна и, по-видимому, заслужено, пользовался репутацией материала довольно хрупкого.

Тем не менее, вуц, например, традиционной индийской тигельной стали, использовался еще и как сырье для клинков.

Вообще, вуц упоминается во многих комментариях по истории железа. Утверждается, что он изготавливался в тигле. Б. Бронсон делает предположение, что вуц, возможно, изготавливался не в тигле и пытается сделать обзор большинства металлургических исследований, касающихся

химии и физики вуца, ссылаясь на публикации, в которых предложены альтернативные взгляды, связанные с современными попытками получения этого металла.

Основной причиной того, что вуц упущен для современной металлургии, является крайне ограниченное количество лабораторных данных металлографического и химического исследований образцов настоящего индийского вуца.

Положение изменилось, когда исламская информация, которая проникала в классический мир тонкими струйками, преобразовалась в целый поток, чему способствовала арабская экспансия, продвигающаяся на запад.

Поэтических иллюзий, касающихся мечей и самой стали появилось в изобилии. В дальнейшем начали развиваться научные исследования мечей и материалов, из которых они изготовлены. Кроме исламских, есть и некоторые другие данные, относящиеся к средневековой, которые свидетельствуют, что индусы производили высококачественную сталь. Но большинство европейских исследователей, особенно в XVI в., не были особенно поражены качеством индийской стали. Известно, что европейцы даже продавали своим индусам.

Ранние мусульмане отдавали предпочтение мечам и стали из Йемена и Квала.

Мнение исследователей относительно качества индийской стали по сравнению с другими сталями были на самом деле достаточно разноречивы. Мусульмане, например, также утверждали, что холодное оружие, изготовленное вне Индии, более устойчиво к ударам, которые наносятся ими даже в холодную погоду, тогда как меч индийский часто ломается, когда холодно, но проявляет себя лучше в теплую погоду.

Этому есть простое объяснение, если принять во внимание, что, по данным Б. Бронсона, в Индии существовало сем основных технологических процессов изготовления вуца, а главное то, что процессов существовало

несколько в одном округе или даже в деревне. Название процессов в основном и происходило от местности, то есть они носили географическую привязку. Так, например, процессы Южно-индийский, Тамилнаду, Майсурский, Шри-Ланки, Хайдарабадский — зависят от названия местности, где они применялись. Есть еще два процесса — «Процесс Шварца» и «Процессы псевдовуца». Первый от фамилии ученого, который описал процесс получения вуца, причем не на личном опыте, а по источнику, опубликованному ранее.

Процессом «псевдовуца» описываются способы изготовления вуца в других местностях, которые не указывались выше.

Неожиданностью является то, что хотя секрет производства тигельной стали был открыт в Индии, он довольно скоро стал известен во всем мире, прежде всего в Иране (Персии), Сирии и других странах. Европейцы значительно позже узнали о производстве вуца. Трудно поверить, что европейские ремесленники или ученые всегда были настолько далеки от исламского мира, чтобы не иметь информации о том, что, считалось в Индии обычным производственным процессом. Поэтому и невозможно ответить точно, когда вуц впервые поступил в Европу.

Интересны сведения Б. Бронсона о компонентах, обеспечивающих производственный процесс.

## 1. Шихта

Руда со шлаками и древесно-угольным порошком;

Железо со шлаком;

Руда с листьями;

Железо и древесина;

Железо с древесиной и листьями;

Железо с рисовой шелухой и

листьями;

Железо и костяной пепел.

## 2. Материал тигля

Глина и очищенная рисовая шелуха;

Жирная глина и очищенная рисовая шелуха;

Глина и неочищенная рисовая

шелуха;

Глина и древесный уголь;

Каолиновая глина;

Огнеупорная глина с коровьим волосом и маслом;

Гранитная глина и куски тигля, шелуха и масло.

### 3. Форма тигля и его размеры

Коническая;

В виде гуавы;

В виде ананаса;

В виде груши,

В виде цветочного горшка.

Размеры тигля могли быть различными: от 2-х до 8-ми дюймов в окружности и от 5-ти до 8-ми дюймов в длину.

Толщина тигля — 0,1 дюйма.

### 4. Запечатывание тигля

Влажная глина или земля;

Твердая крышка, покрытая глиной;

Крышка с отверстиями;

Крышка с залепленными отверстиями.

### 5. Печь

Полностью заполненный горн, без отверстия для огня;

Полностью загруженный горн с отверстием для огня;

Только отверстие для огня или отверстие с частичным ограждения;

Частичное ограждение без отверстия для огня.

### 6. Воздуходувные меха

Изготавливались из шкуры бизона, кожи вола, козы и были барабанного типа.

Количество тиглей в печи: от одного до 59.

Время обжига: от одного до 25 часов.

Плавление начиналось примерно через 2 часа после того, как тигель помещался в центр воздушной струи.

Наблюдение велось через отверстие в крышке. Ремесленник немедленно прекращал нагрев после того, как обнаруживал, что железо полностью расплавилось.

### 7. Охлаждение

Водой в горячем состоянии;

Удалением из печи для охлаждения на воздухе;

Охлаждение непосредственно в печи.

Рассматривая технологию процесса получения вуца в различных округах Индии, можно отметить, что только использования тигля является тем об-

щим, что было в этих процессах. Поэтому и возникли различные суждения о качестве стали и оружия, изготовленных в Индии. Тем не менее, холодное индийское оружие всегда отличалось надежностью и филигранным качеством изготовления.

Павел Петрович Аносов — основоположник науки о стали и качественной металлургии в России — раскрыл тайны булатной стали и способы выделки из нее холодного оружия, которые существовали много веков тому назад на древнем Востоке.

П.П. Аносов в своих исследованиях прошел весь многовековой путь древних мастеров и научно-экспериментальным методом восстановил секреты производства булатной стали. При этом П.П. Аносов тщательно изучал достижения зарубежных и отечественных специалистов по производству литой стали, стараясь опираться на опыт и содействие русских металлургов. П.П. Аносов разработал технологию получения литой стали и булатной стали, которую описал в своей книге в главах «О приготовлении литой стали» и «О булатах»:

«...Способ приготовления литой стали заключается в сплавлении негодных к употреблению железных и стальных обсечков в глиняных горшках при помощи возвышенной температуры воздушных печей. Таким образом, все производство литой стали составляет главнейшие операции: устройство печей, приготовление плавильных горшков, плавка, отливка в формы и ковка. Для приготовления литой стали был построен специальный корпус, в котором размещены восемь воздушных печей, каждая из которых состояла из пепельника, колосника и горна.

Для приготовления плавильных горшков использовались глина и уголь. После приготовления горшка с помощью пресса и медной формы раскрепляют форму, выносят из стана, ставят на деревянный стержень дном горшка. Выверенные таким образом горшки расставляются по полкам теплой комнаты, сперва на ниж-

ние, а потом на верхние, просушивают около двух недель. После этого они подвергаются дальнейшей просушке в особом сушиле в течение суток перед поступлением в плавильную фабрику. Горшок обходится всеми расходами в 44 коп., между тем как цена германских горшков была до 25 руб.

Плавка стали состоит из трех процессов: прогрев и осмотр горшков, цементирование железа в сталь и плавление шихты. Прогревка продолжается от  $\frac{3}{2}$  до 4 часов.

### Цементирование железа и стали.

В прогретый окончательно горшок засыпают железных или стальных обсечков сколько поместится, может и с верхом. Горн наполняют углем, дверцы замазывают глиной и пускают меха. При постоянном дутье и забрасывании угля, по мере сгорания, скоро является в горну степень жара, потребная для расплавления стали. Таким образом, для получения литой стали плавильный горшок с крышкой есть просто отпираемый ящик. Стоит только знать, когда его открыть и когда закрыть. Время надлежащего процементования железа познается по понижению обсечков в горне. При понижении на один дюйм получается литая сталь, мягкая в ковке и твердая в закалке, а при двух дюймах — твердая в ковке и закалке.

### Плавка стали.

С покрытием горшка крышкой начинается окончательная плавка, которая продолжается до 2 часов. Надлежащая степень жара познается по количеству и цвету выходящего из горна пламени и по величине выбрасываемых искр. По прошествии часа мастер начинает осматривать горшки, разгребает уголь по сторонам кочергой и потом опускает в скважину горшка железный крючок, испытывает им плавную массу и по количеству остающихся обсечков судит о времени совершенного расплавления. Искусство мастера состоит в том, чтобы остановить работу в то мгновение, когда последний кусочек обсечков начинает расплавляться.

Сталь выливается в чугунные формы. Обсечки, остающиеся нерасплавленными, поступают вторично в плавку. После этого сталь поддается ковке при температуре 850-1650 градусов Цельсия. Превращение литой стали в булат осуществляется с помощью отжигания без доступа воздуха в специальных печах в течение от 3 до 9 суток в зависимости от твердости заложенной стали. Продолжительность отжигания без доступа воздуха действует на сталь подобно кристаллованию при медленном охлажде-





нии. В результатековки, полировки и травления на образцах обнаруживаются узоры.»

Совершенно иную технологию применял П.П.Аносов для получения булатной стали. Единственным условием, которое объединяло эти два процесса получения литой стали и булата, было использование тиглей. При этом в тигли для получения булатной стали загружались железо, графит, флюс; горновой камень и доломит. Заложив материал в тигель, покрывают его глиняной крышкой и пускают в печь дутье, чтобы жар был сильный. Итак, для получения совершенного булата, по мнению П.П.Аносова, необходимы следующие условия:

1. Лучший уголь, дающий меньше всего шлака, например, чистый сосновый;
2. Плавильная печь, устроенная из самых огнеупорных кирпичей;
3. Огнеупорные тигли, не дающие ни малейших трещин ни в прогреве, ни во время плавки;
4. Лучшее железо, с высшей степенью ковкости и тягучести;
5. Чистый самородный графит или лучший из тиглей;
6. Пожеженный кварц или доломит;
7. Наибольшее время плавки;
8. Сильный жар во время плавки;
9. Медленное охлаждение тигля;
10. Наименьшее нагревание при ковке.

По окончании плавки, когда угли прогорят до основания, тогда останавливают дутье. Тигель оставляют в печи до тех пор, пока он остынет или, по крайней мере, почернеет. Тогда, отбив крышку, высыпая остатки графита, разбивают шлак и вынимают сплав, имеющий вид хлеба.

Таким образом, еще одной особенностью получения булатной стали от литой стали есть то, что литую сталь разливают по формам, а булатная сталь охлаждается вместе с тиглем и получаются заготовки, похожие на хлеб, а литая сталь имеет форму, которая придается ей чугунной формой, в которую выливают сталь.

Как древние мастера (процессы получения вуца описаны Б. Бронсоном), так и П.П. Аносов получали булатную сталь потому, что они использовали чистые шихтовые материалы, плавку осуществляли в тиглях, закрытых крышками, охлаждение проводили в зависимости от местности производства булатной стали: древние мастера охлаждали вуц водой, удаляли из печи для охлаждения на воздуха, охлаждали вместе с тиглем. Кстати, П.П. Аносов охлаждал вместе с тиглем.

Для чего мне пришлось так подробно описывать технологию получения булатной стали древними мастерами и П.П.Аносовым?..

Отвечая.

Несмотря на то, что уже известно, как получали булатную сталь древние мастера и П.П. Аносов, еще и сейчас есть ученые, металлурги, любители, которые то ли не знают технологий получения булата, то ли хотят внести свою лепту в получение булатной стали, но при этом описывают такие технологии, по которым не то что булатную, а даже и обыкновенную углеродистую сталь нельзя получить. Иногда, читая ту или иную работу по булатной стали, можно было бы поверить, что автор получил булат, если бы не некоторые приписки, которые сводят на нет их исследования.

Как пример, можно привести работу Златоустовских изобретателей, которые в 1951 году получили авторское свидетельство на получение стали, суть которого состоит в следующем: в расплавленный чугун загружают стальную стружку в количестве 60-70% от массы чугуна. Но полученная авторами изобретения микроструктура слитка не отвечает структуре ни чугуна, ни стали, потому что на структуре изображена стальная стружка, оплавленная чугуном (не расплавившаяся). Но авторы утверждают, что они получили узор булатной стали.

На основании этой «разработки» один из авторов изобретения Ю.Г. Гуревич на протяжении многих лет проповедует теорию физической неоднородности, заявляя, что процесс переливания стали в изложницу ухудшает качество стали. Очевидно, авторы изобретения и Ю.Г. Гуревич не верно прочитали «Журнал по опытам по приготовлению литой стали и булатов с краткими замечаниями» П.П. Аносова. В этом журнале в разделе «Замечания» есть заметки о том, что «не все расплавилось», «не расплавилось», «не совершенно расплавилось» и другие подобные записи.

Нам известно из записей П.П. Аносова, что при получении литой стали обески, которые не расплавились, повторно поступали на переплав. А этого никто из авторов изобретения не заметил. Удивительно и то, что Ю.Г. Гуревич во всех трех своих книгах пишет о физической неоднородности, хотя все его «исследования» касаются не булатной, а дамасской стали.

Еще более поразительным является то, что теория о физической неоднородности Ю.Г. Гуревича подхвачена такими известными учеными, как В.А. Щербаков и В.П. Борзунов не только в Московском Институте Стали и Сплавов, но и за его пределами, в 1996 году издана книга «Булатная сталь», в которой также пишут о физической неоднородности, а также о том, что переливание в изложницу портит сталь. Впервые эти измышления были опубликованы в

книгах Ю.Г. Гуревича «Тайна Крылатого коня», «Загадка булатного узора», а также в книге «Булат. Структура, свойства и секреты изготовления», изданной в 2006 году.

В.А. Щербаков и В.П. Борзунов в своей монографии не привели подробностей технологии получения слитка булатной стали. Об этом сообщает Л. Архангельский в своей книге «Секреты булата», который так же как и В.А. Щербаков и В.П. Борзунов пишет о недодаренной стали и о физической неоднородности, ссылаясь на П.П. Аносова, замечая при этом, что современники не изучили с должным вниманием учение П.П. Аносова.

Относительно технологического процесса Л. Архангельского также можно сделать заключение, прочитав его книгу «Секреты булата», что технологического процесса получения булатной стали Л. Архангельский не разрабатывал, он осуществлял переплав сталей марок У10-У16, добавляя к ним ферросплавы ванадия, молибдена, вольфрама, марганца, а также присадки платины, серебра и фосфора. Кроме того, Л. Архангельский получал металл типа классического фаранда, вставляя в изложницу тонкую железную проволоку и заливая в изложницу чугун. Но действуя по описаниям технологий В.А. Щербакова, В.П. Борзунова и Л. Архангельского, невозможно получить (выплавить), проковать, термически обработать булатную сталь. Таких технологий не существует.

Можно лишь удивляться, каким образом они получали узоры и булатную сталь вообще, если не принимать во внимание другие технологические процессы, которые обеспечивают получение узоров, например, отжи, сложная ковка и т.п.

Если бы В.А. Щербаков и В.П. Борзунов, а также Л. Архангельский привели хотя бы механические свойства своих булатов, тогда можно было бы поверить, что они действительно разработали соответствующую технологию и получили булатную сталь, а так приходится лишь верить, что они занимались булатной сталью.

Я подготовил этот материал с той целью, чтобы те, кто имеет желание заниматься булатной сталью, не повторял ошибок многих исследователей, не знакомых с учением П.П. Аносова.

Известно также, что булатную сталь возможно получать путем сплавления малоуглеродистой стали и чугуна с содержанием углерода в конечном продукте 1,5-1,8 %. Аносов получал булатную сталь с содержанием углерода 1,0-5,0 %. Мною в свое время была получена булатная сталь с содержанием углерода 0,4-6,67 %. А обычно булатную сталь получают с содержанием углерода 1,05-2,1 %.

# НОЖ И ВОПРОС «ЗАЧЕМ?»

## ЗАЧЕМ Я НОШУ НОЖ

Вадим ДЕНИСОВ

**Старшему участковому  
13-го отделения милиции  
Хохменского района  
г. Колдыбай  
Матерому Ю.К.  
От гр. Хорошего В.Ф.**

**ПОЯСНЕНИЯ  
по факту ношения  
на собственном теле  
складного ножа  
SPYDERCO ENDURA SS AUS-6,  
общая длина 21,6 см., вес 156 гр.,  
гравировка на рукояти  
«Хороший Василий Федорович,  
г. Колдыбай, ул. Овражек,  
д. 12-1, тел. 42-34-44»**

По факту задержания и вопросов могу пояснить, что вышеуказанное изделие в течение сегодняшнего дня использовалось мной следующим образом:

8 ч. 00 м. При покидании квартиры обнаружилось отсутствие почтового ключа, пришлось ножом поддевать бегающий в ящике конверт.

8 ч. 01 м. Обрезал щепку на косяке двери подъезда, устав ругаться с придурком — дворником.

8 ч. 02 м. Обрезал нитку на свитере от проклятой щепки.

8 ч. 05 м. Конверт я вскрыл на лавке и узнал, что байдарочный поход отменяется.

8 ч. 10 м. Для выпрямления нервов купил в ларьке пиво, открывал ножом легко, но без радости. «Зачем вы ножик носите с собой?» — спросила продавщица. «А с кем?» — переспросил я.

8 ч. 12 м. Традиционно достал нож, заметив очень злого ротвейлера с хозяйкой без намордника (это к собаке).

8 ч. 15 м. Ввиду непокупки мной нового проездного, мне пришлось ловить такси. Нервный водитель никак не мог завести сбежавшие из-под пресса «Жигули». Спросил, нет ли у меня ножа. Он взял, отрезал что-то, вернул, поехали, пробубнил: «Зачем, интересно, ножик такому молодому?»

8 ч. 25 м. На перекресте водитель несильно повредил автомобиль КРАЗ. Так как он (водитель) после этого запутался в ремне безопасности, я резал его (ремень) ножом. «С зубчиками не мог купить!»

8 ч. 30 м. Вследствие этого же происшествия у меня образовалась гематома на лице (синяк). Прикладывал нож рукоятку к месту ушиба. Дальше шел на работу пешком.

8 ч. 55 м. При подходе к входной

двери в нашу лабораторию обнаружил свободно висящий провод. Обрезал его, так как счел ситуацию травмоопасной.

9 ч. 10 м. Обнаружил, что я только что отрезал собственный телефонный кабель, который не успел закрепить на улице ввиду вчерашнего пикника. Резал и зачищал новый.

10 ч. 00 м. Секретарша начальника Зуля Губкина занесла мою почту — вскрывал конверты с рекламой. «Зачем вы ножик носите?»

10 ч. 20 м. Зуля появилась снова — резал обмоточную ленту на бандероли для начальника. «Зачем вы такой ножик носите?»

11 ч. 10 м. Зуля не отстала, попросила нож, чтобы обрезать затяжку на своих умопомрачительных чулках. Уже не спрашивала.

13 ч. 00 м. Обед — резал хлеб и колбасу всей лаборатории. Спросили «Зачем...» 4 раза.

13 ч. 05 м. Обед — вскрыл пакет кефира для начальника и пиво для Генки Муфлона.

14 ч. 00 м. Ковырял застрявшую в принтере бумагу.

14 ч. 30 м. Вспомнил про новый проездной, сбежал, купил, после чего переставлял проездной, отгибая пластик футляра ножом.

15 ч. 15 м. Согласно договоренности, стукнул ручкой ножа в стену секретарше, увидев в коридоре шефа.

16 ч. 00 м. Муфлон с хитрым нервным лицом взял нож на 5 минут и исчез на полчаса.

16 ч. 35 м. Выиграл у Муфлона спор об английском слове «паук», показав ему эмблему на ноже — ящик пива стал мой. Сам собой созрел пикник.

18 ч. 10 м. После работы пошел в магазин за порученными мне покупками, где продавщица врала, что у нее нет ножа — отрезать грудинки. Дал свой.

18 ч. 12 м. Заехали на рынок за зеленью. Рожа «зеленого» торговца не приглянулась. Взвесил свой нож — в нем оказалось 200 г. Зелень купили со скидкой. «Зачем нож носишь, а?»

19 ч. 40 м. Приехали на пикник, и нож пошел по рукам. Резали все подряд, еле нашел... Спросили 3 раза.

20 ч. 10 м. Пьяный Муфлон обменял у местных детей пиво на рыбку — уклейку, а я ее потрошил.

20 ч. 30 м. После обильного «суши» выстругивал зубочистку.

21 ч. 00 м. Все вместе резали 20-лит-

### От Редакции

**Много, очень много лет назад...**

**Когда мы были молодыми, когда курс доллара был 5,3 гривен за доллар, когда пачка кефира была объемом один литр, а не восемьсот грамм и стоила одну гривну восемьдесят копеек...**

**В общем, в первом номере 2004 года журнала Клинок (семнадцать лет назад — целая жизнь, кошмар, как давно), благодаря большому другу нашей Редакции Сергею Микитюку, был опубликован рассказ (?), материал (?), статья (?), а может быть и юмореска, известного писателя Вадим Денисов под названием «Зачем я ношу нож...»**

**Именно Сергей Микитюк связался тогда с автором и обеспечил разрешение на размещение этого рассказа в журнале.**

**Мы периодически сталкиваемся так или иначе с рассуждениями на тему «Зачем?»...**

**Так, недавно, в поле зрения Редакции попал материал под громким названием «7 Reasons to Carry a Pocket Knife Everywhere».**

**А да, извините — «Семь причин носить с собой карманный нож повсюду».**

**И в Редакции подумали, а почему бы не опубликовать эти два материала рядом, так сказать, и посмотреть на разницу менталитетов и быта...**

ровую кеггу с пивом — уже несколько неадекватные. «Что, ножик побольше не нашел!»

22 ч. 10 м. Возвращаясь домой, традиционно показал нож владелице ротвейлера.

22 ч. 11 м. На блеск среагировал купавший пиво сержант ППС, но нож не забрал из-за надписи... Так я узнал, как вызывать милицию.

22 ч. 20 м. Я был идентифицирован на Вашем участке с помощью все той же надписи, что позволило позвонить родной жене.

23 ч. 00 м. А сейчас Вы, тов. Матерый, ковыряете Моим ножом дырку в третьей по счету папке с абсолютно протокольной рожей, и явно хотите задать мне вопрос — «Зачем ты носишь нож?».

**ТАК Я ГОТОВ ОТВЕТИТЬ!**

Дата, подпись.



# СЕМЬ ПРИЧИН ПОВСЮДУ НОСИТЬ С СОБОЙ КАРМАННЫЙ НОЖ

Джордан

Итак, зачем носить с собой карманный нож?

Карманный нож — незаменимый инструмент для повседневного ношения, и он должен быть способен выполнять несколько функций. Имеющийся в наличии при себе небольшой ножик может помочь освободиться (перерезать ремень безопасности), а в некоторых случаях и помочь спасению (перерезать шерстяную нитку, которую заигравшаяся с клубком ниток кошка намотала вокруг шеи).

Однако при выборе ножа для повседневного ношения, напомним, необходимо проверить местные законы и законы своего штата в отношении того, какой именно нож вы можете или не можете законно носить с собой.

## 1) ЕЖЕДНЕВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ

Карманный нож делает нашу повседневную жизнь более комфортной. Он может быть использован в самых разных ситуациях. Например, с его помощью возможно убрать бирки с новой одежды; разрезать завязки на молнии; вырезать что-то из бумаги при отсутствии ножниц; открыть упаковку с каким-нибудь блюдом; вскрыть почту/конверты; приготовить пищу, например, нарезать фрукты и овощи; отрезать/зачистить провод; открыть упаковку-раскладушку; открыть картонный или фанерный ящик; обрезать остатки ниток на одежде; отрезать шнурок или ленту.

В некоторых случаях наличие такой возможности (из перечисленных) значит гораздо больше, чем цена карманного ножа. Особенно в тех случаях, когда нож был передан по наследству или подарен. В любом случае, иметь «карманное лезвие» в повседневном наборе — отличная идея, потому что никогда не знаешь, когда ножик понадобится.

## 2) ИНСТРУМЕНТ ВЫЖИВАНИЯ В АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ

Жизнь непредсказуема, человек может когда-нибудь оказаться в опасной ситуации. Например, автомобилиста может подстеречь катастрофа при неблагоприятных погодных условиях, когда дороги скользкие. Наличие карманного ножа может спасти жизнь в случае аварии.

Ведь может потребоваться разрезать материал, чтобы перевязать рану, или разрезать ремень безопасности, чтобы вытащить человека из обломков машины.

В худшем случае можно прижечь рану, нагрев лезвие.

Некоторые из карманных ножей

включают в себя дробилку стекла на тот случай, если будет необходимо разбить окно, чтобы выбраться из дома или машины.

## 3) САМОЗАЩИТА

Многие люди носят с собой этот инструмент для самообороны. Охрана, солдаты, телохранители, правоохранительные органы часто имеют этот режущий инструмент в своем снаряжении. Наличие его рядом с человеком (у человека) не гарантирует, что он всё время будет в безопасности, но это увеличит его шансы выжить в критической ситуации. Если речь идет о самообороне, мы рекомендуем тактический нож или нож с автоматически раскладывающимся/выдвигающимся лезвием при нажатии на кнопку, например.

Говоря о безопасности, следует подчеркнуть — умение защищаться — важное дело, которому должен научиться каждый, особенно если всегда носит с собой карманный нож.

Автор ни в коем случае не желает ни в какой форме или каким-либо образом пропагандировать применение насилия или агрессию против кого-либо — автор считает, что каждому из нас следует быть уверенным в том, что он сможет защитить себя в критической ситуации.

## 4) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И ПРОЦЕСС ЕЁ ПРИНЯТИЯ

Человеку в дороге зачастую не хватает посуды и принадлежностей, независимо от того, отправляется ли он в поездку на выходные или гуляет. К счастью, карманный нож может выполнять тройную функцию и выступить в роли и ложки, и вилки и, собственно, инструмента для нарезания. С его помощью можно легко нарезать мясные закуски, сыр или яблоки, а также открыть консервы, вино и пивные бутылки.

Лезвие карманного ножа может сделать процесс намного более продуктивным, когда необходимо нарезать филе во время приготовления или просто почистить рыбу. Возможность рубить, обрезать и нарезать кубиками этим инструментом может существенно облегчить быт.

## 5) ШЕСТЕРНЯ ДЛЯ БЛОКА

Из строганной древесины можно делать всевозможные приспособления для кустарного промысла. Из одного куска дерева можно сделать чашки, ложки и вилки, и все, что нам понадобится — это один хороший острый нож. Но надо иметь в виду, что нас ограничи-

вает в достижении результата только недостаток нашего воображения в реализации наших потребностей.

При наличии развитого воображения всегда можно сделать, выстрогать из дерева, необходимого помощника.

В походе это могут быть палки для ходьбы, для защиты от собак и многой другое.

Для того, чтобы реализовать все свои идеи необходимо...

Иметь при себе карманный нож!

## 6) РАЗВЕСТИ ОГОНЬ

Подготовка к разведению огня (разжиганию костра) будет намного быстрее и проще, если использовать хороший нож. Это навык, который достаточно редко приходится использовать, однако лучше его освоением озаботиться заранее, а то мало ли когда понадобится костёр.

Наличие ножа в таких ситуациях имеет решающее значение, особенно если кроме ножа ничего-то больше с собой и нет. При прогулке в ненастную погоду или по сельской местности, на всякий случай следует иметь с собой инструмент и аксессуары для разжигания огня.

Высечь искру, срезать мокрую древесину или кору и настрогать лучину для растопки — всё это можно сделать с помощью ножа...

## 7) ИЗМЕНИТЬ (ОТРЕМОНТИРОВАТЬ) ОДЕЖДУ

В чрезвычайных ситуациях существует так много факторов, которые практически невозможно учесть заранее. В некоторых случаях необходимо сделать одежду более практичной, или более комфортной, чтобы повысить свои шансы на выживание. С помощью ножа можно разрезать одежду там, где это необходимо и отрезать лишнее.

Если вы станете более практичным или более комфортным, это повысит ваши шансы на выживание. Разрежьте одежду лезвием, чтобы удалить ненужный материал.

Некоторые примеры. Сделать из рубашки с длинным рукавом футболку. Превратить брюки в шорты.

С помощью ножа можно проделать еще одну дырочку в обуви или ремне.

## И В ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Будем надеяться, что этот перечень достаточно подробен и облегчит вам жизнь!

При наличии ножа, конечно!

Сергей КОВАЛЕНКО  
(Юрий Папков)

## ОЧЕРЕДНОЙ ТЕХАССКИЙ БИЛЛЬ

В Техасе (это такой штат в США) введен техасский законопроект HB 4415, который требует, чтобы «розничные предприятия» выставляли ножи «в закрытом прозрачном футляре, доступном только с помощью сотрудника заведения».

В рамках этого законопроекта «нож» в очень широком смысле определяется как «любой ручной инструмент с лезвием, способный нанести серьезное телесное повреждение или смерть, если человека порезали или ударили этим инструментом».

«Розничное заведение» также в очень широком смысле определяется как «коммерческое предприятие, открытое для широкой публики с целью про-

дажи товаров или услуг».

Хотя некоторые продавцы ножей и предпочитают держать часть своего выставленного товара под замком (в запираемых витринах), этот билль требует, чтобы ВСЕ выставляемые ножи были «заблокированы».

Помимо очевидных трудностей, которые этот закон будет представлять для розничных продавцов ножей, он также окажет влияние и на любой магазин с небольшим отделением для ножей (универсальные и большие складские магазины, хозяйственные магазины, заправочные станции и т.д.) — да их просто закроют.

Под его действие также попадают встречи по обмену ножами и, конечно же, выставки оружия и выставки ножей.

Представьте, что ВСЕ экспоненты какой-нибудь региональной выставки (на которой мастера выкладывают на свои столы пару-тройку изделий) должны будут запереть в прозрачных боксах ВСЕ выставляемые на своих столах ножи?

Вопрос от наивного человека — а какого размера должны быть эти прозрачные боксы, чтобы потенциальный преступник не мог схватить такой бокс и убежать, устремившись в тихое место, где никто не помешает ему этот ящик взломать?

Отметим.

Полный дебилизм такого рода законов заключается в том, что их создатели совершенно не задумываются о том, за чей счёт будет осуществляться финансирование реализации этого, с позволения сказать, билля.

Давайте рассуждать.

Кому этот закон выгоден или не выгоден? Задаём вопросы. И отвечаем.

Производителям материалов для этих ящиков? Да, выгоден.

Крупным производителям и крупным продавцам невыгоден? Ну, для них это ещё какие-то там накладные расходы, на общем фоне не очень и заметные — перенесут их на потребителя с помощью увеличения цены на изделия, но зато и конкуренция в виде мастеров ножовщиков, работающих «под заказ», будет уменьшена.

Мастерам штучникам? Однозначно не выгоден — загоняет их в интернет... А ведь выставки для них — существенное подспорье и чуть ли не единственная возможность «наработать» постоянного клиента.

Билль этот однозначно приведёт к вымыванию ножевого ассортимента из лавочек и магазинчиков... Дешевого китайского? Пусть, — скажет кто-то. Но начинается-то всегда с малого, а потом...

В итоге, как всегда, пострадает пот-

ребитель, и потребитель же заплатит за всё.

Что же касается преступников...

Вот уж кому глубоко по барабану на все эти билли... Для него все эти боксы и билли — не преграда.

Как появляются такого рода «билли»? Какой-то политик обратил внимание на количество преступлений, совершаемых с «участием» ножа и решил таким образом ограничить к ножам доступ, предполагая таким образом уменьшить преступность (как будто преступник не может просто купить нож).

Сплошное недоумение по поводу целей этого закона.

Принятие его — популизм, чтобы не сказать — преступное слабоумие. Совершенно очевидно, что в данном случае деньги налогоплательщиков потрачены напрасно — на сопровождение и принятие этого законопроекта, за работу над которым им ещё и зарплата выплачена.

Он ничего не решает, а является демонстрацией «деятельности при полном отсутствии таковой» — создание лишь видимости интенсивной работы. Вместо того, чтобы заняться ликвидацией причин возникновения и существования преступности...

Почему же не заняться преступностью по-настоящему?

Может быть, потому, что она, в существующем виде, эта самая преступность, является неотъемлемой частью социальной модели существующего в США общественного уклада, а заикнись этот политик о смене уклада/строю этот радетель борьбы с преступностью тут же окажется на улице среди безработных?

Господа, оставьте ножи в покое!

Они ни в чём не виноваты.

Есть ли выход?

С 2010 года в США существует общественная организация «Knife Rights» — дословно «Право на нож».

С момента создания и по настоящее время эта организация сыграла важную роль в отмене восьми законопроектов «О борьбе с ножом» в шести штатах.

В отношении же принятия этого билля... Да, закон ли это или уточнение к нему — поправка, но назвать это чудовище иначе, чем билль, язык просто не поворачивается...

Так вот, «Knife Rights» ведут серьёзную разъяснительную работу в отношении того, насколько проблематичным будет соблюдение этого закона, и предлагают всем гражданам Техаса, имеющим отношение к ножевому делу, обращаться в эту организацию за поддержкой, а в рамках самой организации проводится работа для отмены этого закона (поправки, билля).

Ремарка. А может быть для законо-

### О поправках

**Судя по всему, американская система демократии вся построена на так называемых поправках.**

**Уже несколько столетий американцы (имеется в виду США) всё правят и правят основной закон и никак выправить не могут...**

**Рассмотрим пример.**

**Показалось кому-то, что наличие ножа у среднестатистического американца способствует росту бытовой агрессии. Бац — поправка «запретительная».**

**А следующему показалось, что жертвы бытовой агрессии незащищены: бац — новая поправка — «разрешительная».**

**Это единственная страна в мире, у которой есть свой собственный, американский футбол — бац-бацанье поправками.**

**Причем в судах очень удобно.**

**К примеру, встречаются две поправки.**

**Одна говорит — на электрический стул, поскольку вот был такой случай (прецедент), когда Хью Билла повесили, поскольку он использовал нож и подрезал Красотку Сью! Не-а, говорит другая — освободить в зале суда под крики «Ура», поскольку практически в таких же обстоятельствах Красотка Сью подрезала Хью Билла и её освободили в зале суда под крики «Ура».**

**Подождите, но ведь она была единственной дамой на сто миль вокруг! А таких мужиков как Хью Билл у нас на фут дюжина!**

**Ну, и так далее в том же роде...**

**Очень удобная система, а, главное, адвокаты без работы никогда не останутся!**

Текст приводится по изданию «О моделях Демократии», Богдан Хыжий ([www.agegolden.com.ua](http://www.agegolden.com.ua), раздел «Источники эпиграфов и цитат»)



дателя это способ приподнять бюджет штата за счёт штрафов за несоблюдение этой поправки?

Впрочем, уже есть определённые подвижки и уже подан проект закона HB 956 «О правах на ножи», направленный на реформу Закона штата Техас об ограничении доступа к ножам.

Организация «Knife Rights» также готова сообщать всем заинтересованным лицам и гражданам о ходе слушаний и в том случае, если в этой

борьбе понадобится поддержка «широких масс», предоставить каналы для связи с законодателями для решения этого вопроса, для того, чтобы граждане смогли выступить против этого закона — Закона штата Техас «Об ограничении доступа к ножам».

Единственная возможность противостоять дуракам политикам — общественная организация «Knife Rights» — массовая американская организация

владельцев ножей; которая ведёт борьбу за изменение Закона о ножках в Америке и готова обеспечивать корректное законодательство «О ножках» для всех американцев.

Усилия «Knife Rights» по защите «Права на нож» привели к принятию тридцати трех законопроектов, отменяющих запрет на использование ножей в двадцати трех штатах и более чем ста городах и поселках с момента начала деятельности организации в 2010 году.

Вадим БОЛЬШАКОВ

## ЧТО ТАКОЕ «ХОЛОДНОЕ ОРУЖИЕ»?

В соответствии с определением холодного оружия в «Научно-практическом комментарии Уголовного кодекса Украины» в редакции 1994 года, идентичной комментарии Уголовного кодекса УССР от 1987 года, холодным оружием являются рубящие (боевые топоры, секиры, бердыши), колющие (кортики, стилеты, рапиры) и колюще-режущие (мечи, сабли, шпаги, ножи, кинжалы), а также ударно-раздробляющие (булавы, палицы, дубинки, кистени, кастеты, наладонники) — предметы, предназначенные для поражения человека.

В соответствии с определением холодного оружия в «Научно-практическом комментарии Уголовного кодекса Украины, принятого 5 апреля 2001 г.», к холодному оружию относятся предметы, которые соответствуют стандартным образцам или исторически выработанным типам оружия или другие, подобные им. Также холодным оружием являются рубящие (боевые топоры, секиры, бердыши), колющие (кортики, стилеты, рапиры) и колюще-режущие (мечи, сабли, шпаги, ножи, кинжалы), а также ударно-раздробляющие (булавы, палицы, дубинки, кистени, кастеты, наладонники) предметы, конструктивно предназначенные для поражения живой цели (противника) в рукопашном бою при помощи мускульной силы.

При этом, в соответствии с вышеуказанными комментарием, незаконным ношением холодного оружия являются умышленные действия, совершенные без предусмотренного законом разрешения по их перемещению и транспортировке лицом непосредственно при себе (в руках, сумке, одежде, транспортном средстве).

Незаконным изготовлением холодного оружия, в соответствии с вышеуказанными комментарием, являются умышленные действия, совершенные без предусмотренного законом разрешения действия по их созданию или перделке, вследствие чего они приобретают соответствующие характерные свойства холодного оружия.

Незаконным ремонтом холодного

оружия, в соответствии с вышеуказанными комментарием, являются умышленные действия, совершенные без предусмотренного законом разрешения. В том числе действия по восстановлению свойств, необходимых для отнесения конкретных предметов к холодному оружию.

При этом, на взгляд авторов, целесообразна формулировка понятия холодного оружия, приведенная в комментарии Уголовного кодекса УССР от 1987 г, в которой уточняется что холодным оружием являются предметы, предназначенные для поражения человека. Такое уточнение необходимо, поскольку, например, муха также является живой целью и в контексте неопределённости трактовки логично и мухобойку признать холодным оружием.

В настоящее время наиболее часто в судебно-следственной практике в качестве незаконного оборота холодного оружия присутствует холодное оружие самодельного изготовления, так как холодное оружие заводского изготовления стоит очень дорого и, в основном, приобретается состоятельными охотниками. При этом в качестве холодного оружия самодельного изготовления чаще всего используются ножи, очевидно потому, что они требуют меньших усилий для смертельного поражения человека, чем булава, кастет и др. Ножи могут эффективно использоваться скрытно, без замаха, могут перемещаться скрытно, в сравнении с саблями, копьями и им подобному. Ножи более универсальны по сравнению с кинжалами и стилетами.

Данное обстоятельство подтверждается тем обстоятельством, что в настоящее время на вооружении вооружённых сил большинства развитых стран в качестве вспомогательного холодного оружия используются ножи (штык-ножи, ножи разведчика, ножи выживания, универсальные армейские ножи).

Самодельные ножи — холодное оружие, — как правило, изготавливаются по типу современных боевых ножей (штык-ножи, ножи разведчика, ножи

выживания, универсальные армейские ножи).

Реже встречаются копии национальных (афганских, шведских и норвежских) ножей или «фантази»-ножи, по мнению изготовителей, обладающие повышенными боевыми свойствами.

При дифференциации самодельных ножей — образов холодного оружия, — в отличие от других образов холодного оружия, необходимо обращать внимание на грубую обработку деталей, низкое качество используемых материалов и отсутствие маркировочных обозначений, свидетельствующих о фирмах-изготовителях и качестве материалов.

В настоящее время известны мастера, которые изготавливают ножи кустарным способом, то есть с соблюдением всех требований технологии изготовления ножа, но не в заводских условиях. В определенных случаях, в связи с высокой квалификацией изготовителя ножа очень сложно провести грань между кустарным и самодельным изготовлением ножей, так как в настоящее время изготовители-самодельщики ножей, улучшив свою инструментальную базу и повысив свою квалификацию, по качеству изготовления могут перейти в разряд кустарей.

Таким образом, возникает проблема градации холодного оружия — ножей самодельного и кустарного изготовления, хотя, по мнению авторов, целесообразно в нормативных актах Украины, касающихся холодного оружия, заменить понятие «кустарного изготовления» на понятие «самодельное изготовление холодного оружия с использованием технологии изготовления холодного оружия».

Анализ вышеизложенного дает основание для определения холодного оружия — ножа, изготовленного самодельным способом, — как ножа изготовленного из материалов, не характерных для изготовления ножа, на котором отсутствуют технологические клеймы, свидетельствующие о маркировке стали и функциональных

Ниже указываются отличительные признаки отдельных пород древесины, их основные качества и степень пригодности в ложкарном деле.

### ПОРОДЫ ДРЕВСИНЫ, ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ВЫДЕЛКИ ЛОЖЕК

На выработку ложек употребляется древесина, отличающаяся однородностью. Хвойные породы, имеющие неоднородную древесину, т. е. ясное различие в развитии летней и весенней древесины, для ложкарного дела непригодны. Наиболее пригодными следует считать: из мягких пород — березу, осину, ольху, а из твердых — клен и самшит. Твердые породы экономически менее выгодны, чем мягкие.

Однако при работе вручную ложки могут вырабатываться из небольших кусков, которые часто используются лишь на топливо. В этих случаях для выработки ложек могут с большой выгодой употребляться отрезки густослойных пород.

Здесь мы остановимся на описании тех пород, которые имеют преимущественное применение в ложкарном деле, причем в первую очередь рассмотрим те породы, которые наиболее пригодны для изготовления ложек.

Береза — наиболее широко применяется в ложкарном деле благодаря ее ценным качествам. Древесина березы — белая с желтоватым оттенком, плотного сложения и довольно твердая. Обладая достаточной вязкостью, она плохо колется, что особенно ценно в ложкарных изделиях. Режущими инструментами обрабатывается хорошо. От сырости быстро гнивает, почему изделия из нее нужно покрывать предохранительным слоем краски. Растет повсеместно в умеренном климате (на Крайнем Севере имеет вид кустарника). Разновидностью березы является карельская береза, она имеет свилеватую древесину, дающую красивый рисунок, благодаря которому эта береза является ценным материалом в мебельном производстве.

Осина — имеет легкую, мягкую и прямослойную древесину, мало усыхает, хорошо режется и хорошо принимает окраску. Древесина — белого или желтоватого цвета. В сухом воздухе довольно прочна, в сыром — скоро гнивает. Распространена повсеместно в Европе, у нас — преимущественно в средней части РСФСР.

В ложкарном промысле применяется наравне с березой, но уступает ей по крепости и поглощает больше красителей; изделия из нее хуже березовых.

Ольха — имеет древесину грязновато-розового цвета, довольно твердую, плотную, упругую, но легко гниющую в сухом воздухе, где также сильно подвергается червоточине. В сыром месте сохраняется очень хорошо, а в воде так же прочна, как дуб. Строгается, колется и режется хорошо. Довольно быст-

ро высыхает, что повышает ее ценность. Растет в средней части РСФСР. В ложкарном производстве применяется в значительном количестве.

Ива, имеющая несколько разновидностей (ракита, верба, ветла) обладает белой, достаточно твердой, плотной и очень вязкой древесиной, что делает ее особо ценной в ложкарном производстве. Хорошо режется, плохо колется. До последнего времени в ложкарном производстве не применялась, несмотря на достаточные запасы ее во многих районах. Растет в средней части РСФСР, преимущественно по берегам рек, на усадьбах, обсаженных дорогах и в поле. В возрасте с 20 лет может с успехом применяться в ложкарном производстве.

Рябина — имеет беловатую древесину с бурными слоями, бурными или черноватыми пятнами, крепкую и твердую. Хорошо обрабатывается режущими инструментами. Ценный сорт древесины для выработки ложек. Растет повсеместно в РСФСР.

Клен — имеет несколько разновидностей. Главные из них:

— обыкновенный или белый клен, с довольно плотной и твердой древесиной белого цвета с темным налетом, часто с волокнистыми линиями;

— остролапчатый клен, менее красивый, менее плотный, чем предыдущий, с древесиной желтоватого цвета;

— клен полевой; черноклен желто-белый и красноватый, по плотности превосходящий два предыдущих вида.

В ложкарном деле все сорта клена хороши. Клен плохо колется, хорошо обрабатывается и мало коробится. Слои его красиво испещрены блестками от сердцевинных лучей. Из-за хорошего рисунка (текстуры) древесины комлевой части и корней пни клена выкорчевываются и разделяются на баклуши, из которых вырабатывается хороший сорт ложек.

Красный бук — имеет древесину розовато-белого цвета, с большим количеством блесток и с прожилками. Растет на Кавказе и в некоторых других местах на юге европейской части СССР.

Граб (белый бук) — имеет древесину белого цвета с темными крапинками,

## НОЖ ДЛЯ ЛОЖКИ

В. И. ЧЕСНОВ

Приводится по изданию  
«Производство деревянных ложек»

1933 г.

Всесоюзное Кооперативное  
Объединенное Издательство,  
Москва, Ленинград

*Сейчас тяжело представить, что были времена, когда, и в течение многих веков, во время приёма пищи использовались аксессуары из дерева.*

*Книга, выдержки из которой мы приводим, была издана в 1933 году. Это было время разрухи и голода.*

*После Первой мировой войны, после свержения царя в России, после Революции, после долгой и кровавой гражданской войны, как это не парадоксально, но вопрос производства ложек, да хотя бы и из дерева, был весьма актуален.*

*В наше время эта книга представляет собой интерес разве что в плане истории развития ремёсел, а нас, в частности, может заинтересовать разделы, касающиеся древесины и того режущего инструмента, который использовался при производстве ложек вручную...*

*Да, наконец-то, и узнать заодно, что такое баклуши...*

хрупкую и твердую. Хорошо обрабатывается режущими инструментами, плохо колется, будучи высушенным почти не коробится и мало поддается атмосферным влияниям.

Бук красный и белый — ценная порода в ложкарном производстве, и на Северном Кавказе уже начинают использовать эту породу для изготовления ложек механическим способом.

Груша — подразделяется на дикую и культурную (привитую благородным сортом). Лучшую древесину дает дикая груша. Древесина ее грязно-розового цвета, плотна, не коробится, хорошо режется и строгаются. Широко применяется для изготовления чертежных линеек и ценных токарных изделий, где она удачно подделывается под рог. При разработке благодаря сучковатости и кривизне дает много коротких отходов, которые

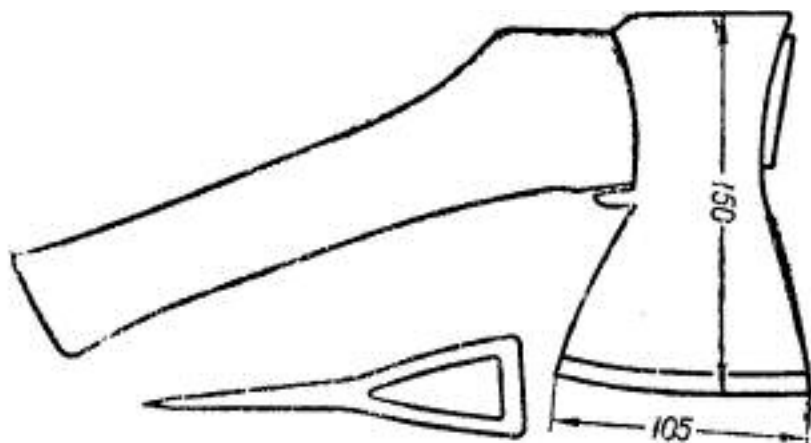


Рис. 21. Топор тесальный.



с успехом могут быть использованы на ценные сорта ложек. Растет в европейской части СССР, на Кавказе и в Сибири.

Яблоня — имеет почти те же качества, что и груша, причем благодаря большой ветвистости тоже дает большое количество коротких отходов, годных для изготовления ложек.

Самшит (кавказская пальма) — имеет древесину матово-желтоватого цвета, очень твердую, крепкую, плотную и тяжелую. Хорошо режется, но плохо колется. Широко применяется в ложкарном деле, в особенности для выработки ложек с резьбой. Растет на Кавказе.

Тополь белый, серебристый — имеет мягкую довольно непрочную древесину, которая легко колется. Древесина его в ложкарном деле до сих пор не применяется, но при увеличении размеров (утолщении) ответственных частей ложки может быть использована; для выработки протирательной ложки, годна и при существующих размерах.

Липа — дает ценный материал, хорошо режется, мало коробится, но вследствие своей хрупкости в ложкарном деле мало применяется. Древесина ее в молодом возрасте белого цвета, а старше — светло-желтого. Растет в средней и южной части СССР.

### ИЗ СЛОВАРЯ

Ложкарь — мастер, изготавливающий ложки.

### ИНСТРУМЕНТАРИЙ

Топор тесальный (рис. 21) — облегченный плотничный топор, размерами: длина лезвия — 105 мм и высота от лезвия до обуха — 150 мм — он насаживается на короткую ручку (топорище), длина которой от внутренней стороны обуха до конца топорища — 260 мм. Присадка топорища — как у обыкновенного русского плотничного топора.

В ложкарном промысле тесальный топор употребляется для раскалывания отрезков дерева на отдельные куски и для придания им путем обтесывания грубого подобия ложки (баклуши) или при производстве заготовки для ложек в виде болванок.

Топор обрубальный (рис. 22) имеет металлическую часть такую же, как и предыдущий, но отличается от него формой

топорища и его присадкой. Топорище имеет упор у гнезда топора, образуя выступом упор в его тыльную часть. От этого насадка получается значительно прочнее и не допускает расшатывания топора, что особенно важно, когда обрубку приходится вести с большой точностью; при малейшем колебании топора получается неверный удар, и в результате могут быть или повреждения баклуш или ранения руки. Довольно опасные ввиду значительной остроты топора, имеющего большую фаску заточки, нужную не только для обрубания болванки, но и для обрезывания ее. Ложкарные топоры должны иметь ровно снятую, не закругленную фаску, лезвие должно иметь небольшой полукруг. Длина топорища по верхнему краю от обуха — 225 мм и по низу от топора — 170 мм. Точить топор необходимо на бруске с правкой на оселке.

Топор-тесло (рис. 23) служит для вырубания выемки лунки в ложке. Тесло отличается от обыкновенных топоров своей формой и насадкой на топорище. Полотно тесла имеет вид корытца изогнутого по длине от лезвия до трубки; само лезвие имеет полукруглое сечение, по размерам совпадающее с внутренней стороной выемки ложки, даже несколько круче, чтобы можно было свободно вырубать внутренность в ложке. Заточка лезвия тесла делается снятием односторонней фаски с внутренней стороны. Если будет допущена фаска и снаружи, хотя бы в результате правки тесла на бруске, то такое тесло при работе соскальзывает, дает неверный, неметкий удар и часто раскалывает ложку. Тесло нужно точить с внутренней стороны полукруглым бруском и правите оселком; фаску приходится снимать напильником с мелкой насечкой. Длина топорища по верхнему краю обуха — 250 мм, по нижнему — 215 мм.

### НОЖИ

Ложкаря нужны для работы два ножа: обрезальный и скобельный (рис. 24). Тот и другой состоят из стальной пластинки длиной около 180 мм, шириной у ручки 20 мм от середины к концу она спускается на конус. Второй конец пластинки оттянут штырем, на который насаживается самодельная ручка значительной толщины (25 мм при ширине в 50 мм и длине 120 мм). Нож имеет боль-

шую фаску и должен быть остро наточен.

Обрезальный нож применяется для окончательной наружной обработки ложки. Нож скобельный применяется вместо цикли для скобления ложки, вследствие чего лезвие его быстро тупится и для резания он непригоден. Для продуктивности работы ложкарь должен иметь два этих ножа.

Довольно важным инструментом в ложкарном деле является резец (рис. 25), который в других промыслах, кроме ложкарно-посудных и щепных, не применяется. Он необходим для обработки (вырезывания) лунки ложки с вогнутой (внутренней) стороны. Ввиду того, что применение этого инструмента довольно ограниченное, он служит обычно долгий срок; поэтому потребность в резцах небольшая, и производство их фабричным путем пока не налажено. Они изготавливаются кузнецами в районах ложкарного промысла.

Резец представляет собой стальную полосу, вытянутую из круглого прута стали, в одну сторону загнутую крючком. С наружной стороны загиб крючка имеет в поперечном направлении прямую плоскость. С внутренней стороны по середине во всю длину загиба идет утолщение в виде острого гребня, к наружным сторонам оно спускается желобком подобно желобку бритвы; от этого резец легче натачивается и острее в работе. Заточка резца производится с двух сторон, но фаска снимается только с внутренней стороны. Загиб должен соответствовать по размерам и форме вырабатываемой ложке, поэтому размеры и крутизна резца бывают разные в зависимости от сорта ложек, для выработки которых он предназначен.

Другая сторона резца оттягивается штырем, на который насаживают рукоятку, длиной 230 мм, шириной 50 мм и толщиной 45 мм.

Топорища и рукоятки к ножам делаются из березы; эта древесина всегда имеется на месте в достаточном количестве и наиболее подходит для этих целей.

Количество режущих инструментов у ложкаря небольшое: два топора, тесло, два ножа и резец. Но все они должны быть достаточно острыми. При значительной толщине их режущих кромок точить их только бруском и оселком невыгодно; на это уходит мно-

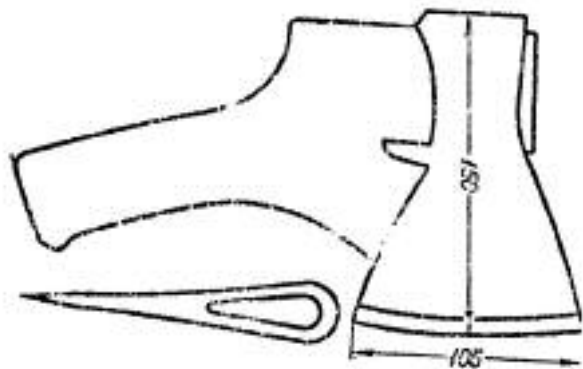


Рис. 22. Топор обрубальный.

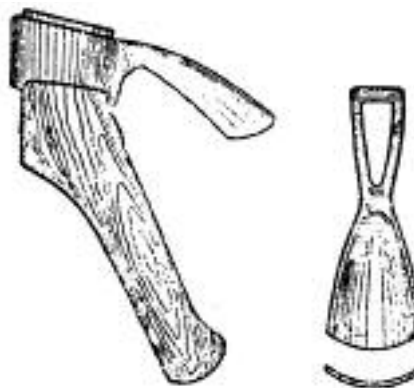


Рис. 23. Тесло.

го времени, сама точка получается не всегда хорошая.

### ТОЧКА ИНСТРУМЕНТА

Точка инструмента есть довольно сложный производственный процесс. Даже сравнительно опытные мастера иногда производят ее без учета размера фаски, требующейся для обработки той или иной породы древесины, или делают ее наспех, считая, что точка инструмента — это не совсем полноценно затрачиваемое время. Но хорошие мастера, вполне владеющие навыками точки инструмента, знают, что время, потраченное на точку, потеряно не бесцельно, так как точка значительно облегчает их труд, повышает его производительность и улучшает качество продукции. Поэтому бесспорно правы те, которые квалификацию мастера определяют по состоянию его инструмента.

Наиболее совершенным способом точки деревообделочных инструментов нужно считать отточку фаски на круглом, вращающемся на оси, точиле, внизу которого приделано корыто с водой, с последующей правкой ее на бруске и оселке.

Точильный камень делается из камня-песчаника или из порошка наждака или карборунда (минерала), скрепленного цементом. Камни естественные менее пригодны для точки: у них встречаются голыши, которые мешают работе. Искусственные литые камни, имеющие вполне ровную массу, лучше оттачивают инструмент и срабатываются гораздо медленнее, чем естественные. Камень для точила имеет форму цилиндра с отверстием посередине, куда вставляется ось. Один конец оси делается выступающим за край станка для того, чтобы на него при ручном приводе можно было надевать ручку, за которую вертят точило. При наличии механического двигателя на этот конец оси надевают шкив для ремня. Внизу станка имеется корыто для воды; оно устроено так, чтобы нижняя часть точила была постоянно в воде; при этом условии во время вращения круга и верхняя часть его все время имеет на себе воду. Нужно избегать точки столярного инструмента и вообще инструмента для обработки дерева на наждачных точилах, так как на них он подвергается нагреванию и отпускается (жало делается мягким и при работе заворачивается).

Хорошая точка достигается на точиле, имеющем правильный круг и ровную плоскость. А каждое точило срабатывается неравномерно, в особенности при точке узких инструментов (шильев, отверток, стамесок) получаются канавки, не дающие возможности правильно выточить широкую плоскость. Поэтому точило по мере появления на нем неровной поверхности нужно исправлять насечкой или просто тупым топором, срубая легкими ударами его неровности, а также нужно проверять окружность точила концом напильника или другим острым предметом, поставив его так, как токарь ставит резец



Рис. 24. Нож ложкарный.

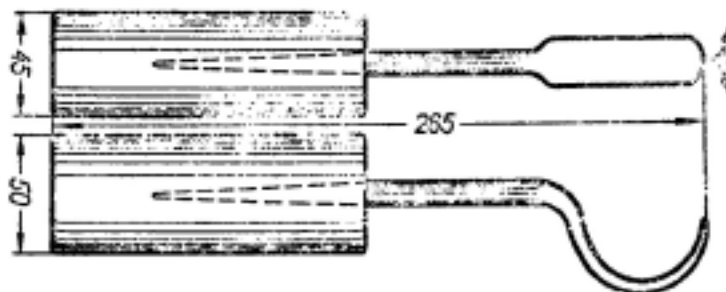


Рис. 25. Резец ложкарный.

для ровной подрезки торца болванки.

Лучшие результаты точки достигаются, когда точило вертят на инструмент, т. е. навстречу фаске: при этом быстрее идет натачивание, ровнее снимается фаска и легче придать резцу нужный угол заострения.

Ложкари, работающие на дому, точилом пользуются довольно редко, считая его для себя дорогой роскошью, так как по цене оно почти равно всему инструменту ложкаря. Они чаще всего точат свой инструмент на брусках. Такая точка требует значительного количества времени; поэтому часто, чтобы долго не точить, ложкари работают недостаточно острым инструментом.

Наиболее рационально точка может быть организована при работе в общей мастерской: в этом случае стоимость точила уже будет значительно меньше стоимости всего инструмента работающих в мастерской ложкарей; здесь для точки инструмента может быть выделен специальный, вполне опытный в этом деле рабочий.

Брусочки есть серые, крупнозернистые, на которых можно снимать большие фаски, и красные, мелкозернистые, которые пригодны только для правки инструмента. Для точки плоский брусок заделывают в деревянный футляр, оставляя верхнюю плоскость открытой, а фигурным бруском точат инструмент, держа его в руках, часто на весу, или делая для него упор в каком-либо неподвижном предмете.

Брусок при точке необходимо смачивать водой.

При снятии фаски на точиле на лезвии образуются заусеницы, которые при работе легко отламываются, образуя на острие зазубрины. Далее на фаске появились царапины от крупных песчинок точила; для устранения их инструмент укладывают всей плоскостью фаски на брусок и точат его до тех пор, пока с фаски не будут удалены все изъяны, и она не даст ровного блеска. Инструмент с двойной

фаской точится с двух сторон, а инструмент с одной фаской — с одной стороны. Не следует переворачивать инструмент на бруске, во избежание царапин на лицевой стороне инструмента и получения другой фаски. Если инструмент не сильно затупился, то не следует точить на точиле, где он быстро стачивается, а вполне достаточно наточить на бруске. На бруске инструмент точат до тех пор, пока конец лезвия не потеряет блестящей полоски, по которой определялась тупость инструмента, и вместо полоски на фаске не получатся мелкие заусеницы; после этого точка на бруске прекращается. Точат на бруске, смачивая его водой.

Как бы ни был хорош брусок и как бы ни был искусен в то же время мастер, вполне хорошо отточить лезвие ни на точиле, ни на бруске невозможно. На инструменте останется большое количество заусениц в виде бахромы, и после такой точки жало лезвия бывает испещрено мелкими зазубринками, не дающими возможности получить вполне гладкую поверхность изделия. Все это можно устранить правкой инструмента на оселке, покрытом маслом. При правке фаска должна лежать на оселке всей плоскостью; производить ее стачивание следует, делая несильные кругообразные или боковые движения. Когда заусеницы сами начнут отпадать, инструмент можно поворачивать и другой стороной, укладывая его опять всей плоскостью на оселок и делая несколько легких движений, чтобы отогнуть и слегка сточить заусеницы с лицевой стороны. При двусторонней фаске точка идет с двух сторон до тех пор, пока заусеницы полностью сами не отпадут и жало не будет абсолютно свободным от них.

Плоские оселки, как и брусочки, лучше заделывать в деревянный футляр, а фигурными правят в руках. Есть много разновидностей оселков, все они могут быть использованы для точки ложкарного инструмента.



## ЭТОТ НОЖ... ОХОТНИКА?

«Охотничьи ножи можно условно разделить на две категории — хорошие и плохие...»

Александр Вдовенко

Здесь и далее по тексту цитаты из статьи А. Вдовенко «Складные охотничьи и сувенирные ножи», Журнал «Оружие и Охота», №2, 2001 г.



Алексей БУЛАТОВ,  
Сергей КОВАЛЕНКО,  
фото Николая ИВАНОВА



Представленные на фото в заголовке статьи ножи были собраны по знакомым одного из авторов для того, чтобы определить самый «самский» из этих ножей, которые их хозяевами почему-то считаются охотничьими. И почему, интересно?

Наверно потому, что все они в той или иной степени, так или иначе, считают себя охотниками и с той или иной степенью соответствия таковыми и являются.

У каждого из этих людей свой опыт использования ножей, свои о них представления и каждый, в той или иной степени осознанно или случайно, выбрал чем-то «зацепивший» его нож среди других предложений.

Как оказалось впоследствии, к этим ножам «вынужден» был попасть ещё один нож, фотографа, поскольку по месту фотосессии он попал в число рассматриваемых болельщиками и чехлы

некоторых ножей были перепутаны в процессе «посмотреть» — лихорадочно-го вытаскивания/вложения ножей в ножны. К счастью, порядок с чехлами удалось вовремя восстановить и коллизий мой/не мой чехол в конечном итоге удалось избежать.

Прежде всего, отметим, что субъективность соавторов статьи в представлениях о ножах, в общем, и об охотничьих, в частности, не дала им в полной мере насладиться творческим процессом. Хоть и говорят, что в спорах рождается истина, но поговорка эта весьма сомнительна, поскольку публикации в спорах не рождаются — каждый излагает свою точку зрения и её считает превалирующей, а истина не рождается потому, что остается «на поверхности» точка зрения более терпеливого, когда менее терпеливый и менее горластый оппонент обиженно уходит: «Не признали, заразы...»

Так, к примеру, мнения резко разошлись в вопросе «потребительских» качеств и качества изготовления первого из ножей, которым в силу превратностей судьбы оказался нож Марттини.

В отношении этой торговой марки один из авторов живет тем первым впечатлением, которое он испытал, впервые в жизни взяв в руки нож этой финской фирмы лет эдак... Сколько же лет назад-то это было?.. Ну, больше двадцати — точно. Ну, а насколько больше, история умалчивает.

Так вот, первое впечатление — иск-





лючительно хорошая работа, добротные ножи, с выверенным, так и хочется употребить штамп «веками практики выверенным», дизайном и прекрасным качеством изготовления с чрезвычайным вниманием к мелочам.

Авторы вообще с огромным уважением относятся к Финляндии, стране

настоящего социализма, ну, или капитализма с человеческим лицом... Стране, в которой, по отзывам, всё честно и с огромным самоуважением и уважением к другим людям и нациям...

Впрочем, предметом этой статьи не являются восторги перед третьими странами и поиски причин, почему у нас не так — работать надо, однако...

Так вот, о ноже. Да, всё, от мелких деталей до внешнего вида в целом вроде бы как позволяет говорить о его аутентичности изделиям этой марки (бренду)...

Но! Как много в этом слове контекстов разных предлагает слуху (мозгу, разуму) наш реальный мир...

Конкретно — эдакий brutальный в хорошем смысле этого слова нож, однако проработка деталей...

Она явно оставляет желать лучшего.

Вроде бы как вполне осознаваемы особенности технологии, но вот этот явно видимый и ощущаемый шов, по которому сварена резина рукояти и сплавлены половинки bolstera, выполненный из какого-то легкого сплава на основе цинка... Неможно не то, что виделось у Марттиини...

А странно выглядящая на относительно небольшом ноже надпись на bolstere «US PAT.» из-за ширины «пера» которым она нанесена. Нет, конечно же, она получена штамповкой, но толщина линий букв великовата относи-

тельно размеров самой надписи, а размеры надписи великоваты в сравнении с размерами bolstera. И это при том, что нанесенная с помощью лазера надпись «J. Marttiini Finland» «тонкая» и вполне «смотрится на месте».

Такое ощущение, что эти две надписи сделаны разными «мастерами» (фирмами) и с разными целями...

#### Состав стали «CPM D2»

Углерод, %	1,40-1,60
Кремний, %	0,60
Марганец, %	0,60
Хром, %	11,00-13,00
Молибден, %	0,80-1,20
Ванадий, %	0,90-1,10
Фосфор, %	менее 0,04
Сера, %	менее 0,03



#### Нож под номером 1 Марттиини

Надписи	
на bolstere «US PAT.»	
на клинке «J. Marttiini Finland»	
Общая длина, мм	253,0
Длина рукояти (с bolsterом), мм	126,5
Ширина рукояти, мм	25,0
Высота рукояти, мм	32,4 (38,5)
Длина клинка, мм	126,5
Толщина клинка, мм	2,8
Высота клинка, мм	26,1
Длина «кровостока», мм	40,0
Ширина «кровостока», мм	4,0
Длина bolstera, мм	20,6
Ширина bolstera, мм	22,6
Высота bolstera, мм	43,4
Масса ножа, г	162,0
Масса ножен, г	90,0
Длина ножен, мм	281,0

#### Нож под номером 2 CPM-D2

Надписи	
на клинке «CPM-D2» и	
клеймо мастера	
Общая длина, мм	252,0
Длина рукояти (с bolsterом), мм	127,4
Ширина рукояти, мм	21,7
Высота рукояти, мм	30,0 (34,5)
Длина клинка, мм	125,5
Толщина клинка, мм	4,0
Высота клинка, мм	28,5
Длина bolstera, мм	10,0
Ширина bolstera, мм	15,5
Высота bolstera, мм	33,3
Масса ножа, г	163,0
Масса ножен, г	84,0
Длина ножен, мм	291,0







#### Состав стали «Ди-90МП»

Углерод, %	1,60–1,75
Кремний, %	1,70–2,1
Марганец, %	менее 0,60
Хром, %	5,20–5,70
Молибден, %	0,30–0,60
Ванадий, %	4,80–5,50
Вольфрам, %	2,80–3,50
Фосфор, %	менее 0,015
Сера, %	менее 0,015



Однозначно сделать выбор (в пользу того или иного ножа) порой нельзя, поскольку признаки, совокупность которых и определяет принадлежность ножа к той или иной категории, могут вступать в противоречие с его функциональным предназначением.

Так, хороший нож для утиной охоты не подходит для охоты на кабана, и наоборот. В зависимости от условий, для которых предназначен нож, он должен иметь и соответствующую форму, размер и конструкцию.

Александр Вдовенко

Элегантная «J. Marttiini Finland» и «жизнелюбящая» «US PAT.» воспринимаются так, как будто они происходят от разных галактик, «не в одном дизайне стиле»... Примерно также воспринимается исполнение, так называемого «кровостока» — как выполненное после того, как нож от одного мастера ушёл к другому.

Тем не менее, не глядя на все эти продемонстрированные авторами проявления явной «вкусовщины», нож прекрасно лежит в руке, чехол вполне приличный.

Лезвие из неизвестной стали (нигде не указано, узнать не удалось) отполировано до зеркального блеска, при желании на нём можно увидеть отпечатки фотографа, как и увидеть какой расцветки багеты фотографа, которые были на нём в момент съёмки. Когда авторы этот казус заметили, переснимать уже было поздно, ножи разъехались «по домам».

Массогабаритные характеристики ножей представлены отдельными текстовыми блоками.

Последующие четыре ножа представляют собой ножи, которые у подав-



ляющего числа охотников вызывают ассоциации именно с ножами, которые принято считать охотничьими. Отметим, что они не имеют ярко выраженного упора, хотя на двух ножах он слегка обозначен на больстере.

У ножей второго и третьего клинок с прямым обухом — вполне по-охотничьи.

У третьего и четвёртого...

Впрочем, тут следует говорить о паре ножей. Нож четвертый и пятый выполнены одним мастером (в одном дизайне) и отличаются друг от друга только размерами и подбором материалов на рукоять — цветовой гаммой.

Эти ножи, их конструкция, очень интересно задуманы и сделаны очень красиво. Для одного из авторов они скорее сувенирные. Такую красоту в работу вроде бы как и жалко. Однако судя по их



#### Нож под номером 3 Ди-90МП

##### Надписи

##### на клинке «Ди-90МП»

Общая длина, мм	243,0
Длина рукояти (с больстером), мм	121,0
Ширина рукояти, мм	21,1
Высота рукояти, мм	29,0 (32,0)
Длина клинка, мм	122,0
Толщина клинка, мм	4,3
Высота клинка, мм	31,0
Длина больстера, мм	5,5
Ширина больстера, мм	16,5
Высота больстера, мм	34,5
Масса ножа, г	148,0
Масса ножен, г	73,0
Длина ножен, мм	345,0





внешнему виду они достаточно интенсивно эксплуатируются...

Да. У этой пары ножей лезвие выполнено скорее кольеобразной формы, хотя все-таки понижение линии обуха не так ярко, как обычно. Фальшлезвие — на две трети клинка.

Во всех этих четырех моделях выполнен всадной монтаж клинка в рукоять.

За рамками данной публикации остаются пока мастера и фирмы, изготовители этих четырех ножей. Пока нам известен только один из них — Марттиини.

Известна сталь, из которой изготов-

лен комплект ножей — «UDDEHOLM ELMAX» — Elmax® — сверхчистая, хромо-молибден-ванадиевая порошковая нержавеющая инструментальная сталь производства компании Bohler — Uddeholm AG (Бёлер Уддегольм АГ).

Что же можно сказать о сталях CPM-D2 и «Ди-90МП»?

CPM-D2 — порошковая версией популярной штамповой стали D2 (аналог X12МФ) американской компании Crucible Industries.

Ди-90МП — сталь 17Х5ВЗМФ5С2-МП Гос. Предприятия «УкрНИИИспецсталь», предназначена для изготовления тяжелонагруженного штампового инструмента повышенной износостойкости.

Рукояти ножей выполнены с огромным уважением к тем, кто ими будет пользоваться. У рукояти каждого из ножей есть элементы, которые существенно улучшают управление ножом, позволяя ориентировать его в работе «не глядя».

Правда, один из авторов, отдавая дань красоте четвертого и пятого ножей выразил сомнение в гигиеничности того решения, которой позволило набрать рукояти из разным образом окра-



шенных кусочков дерева — на его взгляд тут излишне усложнена технология сборки ножа, применены разные материалы и следует внимательно смотреть за тем, чтобы в местах сопряжения «кожаные» прокладки не выкрашивались, а места, в которых такое выкрашивание произошло, могут оказаться «собирающими» частичек, которые на ноже находится не должны и наличие которых является негигиеничным.

Оказалось, что при прочих равных условиях большинство «пользователей» ножей — охотников, отдают все-таки предпочтение ножам, рукояти которых выполнены из цельного куска дерева...

Если говорить о форме рукоятей, то всячески приветствуется наличие раз-



**Известно, что в путешествии надо брать не то, что пригодится, а то, без чего нельзя обойтись. Можно привести наглядный пример в защиту складных ножей. Полярный исследователь Д. Кук со своими спутниками — двумя эскимосами, возвращаясь из двухлетнего путешествия по льдам и израсходовав все запасы продовольствия, сохранил карманные складные ножи, из дополнительных предметов которых были изготовлены наконечники гарпунов и ножей, с их помощью удалось добыть пищу и тем самым спастись от голодной смерти.**

**Александр Вдовенко**







личного рода «напльвов», выступов и т.п. «неровностей» улучшающих управляемость и удерживаемость ножа во время работы.

Как там, в том анекдоте: «Сало, как сало»?

Что можно сказать — bolsterы, как bolsterы.

Как и всё в описываемых ножах, выполнены со всем тщанием и соответствуют общему впечатлению. Отдельное внимание обратило на себя то, что на bolsterе второго ножа оставлены следы «ковки» или её имитации. Такое решение привело одного из авторов тому, что он никак не мог выпустить этот нож из рук — настолько он ему понравился в целом, и из-за такого решения bolsterа в частности (нет, конечно же, нет — материал клинка совсем на выбор не повлиял).

Такая не зализанная, не зашлифованная поверхность bolsterа с течени-

**Существуют ножи, функциональное значение которых не обязательно должно быть строго определено — это сувенирные, коллекционные или подарочные ножи. Впрочем, основная их функция как раз и заключается в том, что они служат не столько инструментом, сколько произведением искусства. Эти ножи, всегда изготовленные из самых лучших материалов, обладают изысканной формой и пропорциями, в них вложено много ручного труда, но на охоту с ними, увы, не пойдешь. Фантазия мастера здесь не имеет границ, и если в форме и оформлении такого ножа преобладают охотничьи мотивы, то он считается охотничьим.**

**Александр Вдовенко**

ем времени (эксплуатацией ножа) по внешнему виду выигрывает по сравнению с bolsterами, выполненными из легких сплавов и красиво отшлифованными, или хромированными и отполированными до зеркально блеска — на ней не так явно проявляются различного рода царапины и выбоины.

Конечно же, внимательный взгляд на места сопряжения bolsterа и клинка позволяет точно оценить степень и качество ухода за ножом...

Впрочем, кто из нас не оставлял некоторые дела «на потом»...



#### Состав стали «UDDEHOLM ELMAX»

Углерод, %	1,70
Кремний, %	0,80
Марганец, %	0,30
Хром, %	18,00
Молибден, %	1,00
Ванадий, %	3,00

Продолжение следует.



#### Нож под номером 4

##### Большой «UDDEHOLM ELMAX»

###### Надписи

на клинке «UDDEHOLM ELMAX»

Общая длина, мм 261,0

Длина рукояти (с bolsterом), мм 131,0

Ширина рукояти, мм 21,6

Высота рукояти, мм 31,8 (40,2)

Длина клинка, мм 130,0

Толщина клинка, мм 4,8

Высота клинка, мм 25,3

Длина bolsterа, мм 4,3

Ширина bolsterа, мм 14,1

Высота bolsterа, мм 31,5

Масса ножа, г 192,0

Масса ножен, г 70,0

Длина ножен, мм 295,0

#### Нож под номером 5

##### Малый «UDDEHOLM ELMAX»

###### Надписи

на клинке «UDDEHOLM ELMAX»

Общая длина, мм 233,0

Длина рукояти (с bolsterом), мм 124,0

Ширина рукояти, мм 19,0

Высота рукояти, мм 27,7 (36,4)

Длина клинка, мм 109,0

Толщина клинка, мм 4,6

Высота клинка, мм 19,0

Длина bolsterа, мм 5,0

Ширина bolsterа, мм 14,3

Высота bolsterа, мм 25,8

Масса ножа, г 140,0

Масса ножен, г 52,0

Длина ножен, мм 239,0



## КУХНЯ И НОЖ

Тихон МЕДЫНЦЕВ

(Юрий Папков)

Приводится по изданию  
«Кухня и наши привычки»,  
Тихон Медынцев

— Так ведь работать — это такая хорошая привычка.

«Флаги на башнях»,  
Антон Макаренко

Какие бы вы не использовали приспособления на кухне, имеются в виду различного рода комбайны и электрически нарезающие устройства, для подготовки ингредиентов для блюда, когда вы захотите приготовить блюдо украсить, вам придется взять в руки нож и нарезать не быстро, а красиво!

Невообразимы высоты, которых достиг технический прогресс...

И высоты, которых он обещает достигнуть в самое ближайшее время...

Прогресс вывел качество нашей жизни на уровень, о котором еще два-три поколения тому назад можно было только мечтать — читать в фантастических романах.

Появилось огромное количество самых различных устройств и приспособлений, существенно облегчающих нашу жизнь.

К примеру, кухонный комбайн, как одно из наивысших достижений эволюции кухонных приборов, качественно изменил работу на кухне...

Однако какие бы кухонные комбайны и им подобное режущие, нарезающие, шинкующие, перемешивающие и

тому подобные устройства не выдумывали бы инженеры, движимые благородными стремлением облегчить труд на кухне и ускорить процесс приготовления пищи, нож был, есть и будет основным орудием труда повара.

Нож всегда будет нужен на кухне, — да хотя бы для того, чтобы нарезать овощи «под комбайн» — в него уж точно не засунешь целиком кочан капусты.

Тяжела судьба ножа. Тяжелый труд в самых невообразимых условиях, зачастую вниз головой, когда одна твоя часть находится в температурном режиме плюс двадцать, а другая в режиме плюс сто. Когда в процессе работы тебя многократно окунают то в масло, то в горячую, то в холодную воду, когда тобой режут, помещивают, переворачивают, поддевают и снова режут, и режут, и режут...

М-да... Только настоящий рыцарь сможет выдержать столь тяжёлые условия битвы...

Никогда не прекращающейся битвы за нормальное здоровое питание!

За время эволюции человечества нож эволюционировал вместе с нами, как эволюционировала и система питания.

Ремарка.

— ...А я пойду на кухню пошуршу.

— Давай я тебе помогу, — предложил Кантор, которого привела в ужас перспектива остаться наедине с королем и его вопросами. — Помнится, Торо как-то говорил, что процесс приготовления пищи способствует восстановлению душевного равновесия в такой же мере, как и поглощение оной...

«Судьба короля.  
Путь, выбирающий нас»,  
Оксана Панкеева

Мы ни в коем случае не будем здесь рассуждать о её деградации в системе фастфуда, в которой нож не используется — там всё нарезали до нас.

Из лезвиеобразного лезвия (клинки, но «лезвие» звучит!) первого ножа превратилось и размножилось в огромное количество самых разнообразных видов лезвий, среди которых есть и такие, которые и ножом и лезвием, в привычном нам смысле этих слов, и называть-то нельзя. Скорее это некие устройства, как, например, арбузный нож, эдакий гадкий утёнок в славном множестве кухонных ножей.

Иногда при виде всего этого многообразия, которое пытается пробиться к тебе на кухню со страниц различных изданий, как печатных, так и электронных, кажется, что уже придуман свой нож для каждого...

Нужен ли нам специализированный нож — ну, то есть нож, предназначенный для одной лишь операции? Нет? Вы сторонник универсальности? Конечно, конечно, можно «аристократично» отламывать кусочки хлеба от уже нарезанных ломтиков...

А вот для того, чтобы нарезать свежий батон на эти самые ломтики красиво, понадобится нож или очень острый (когда вы последний раз затачивали свои ножи?), или нож «пилочка»...

Не в красоте ли конечного «продукта» загадка специализированности ножа?



Набор ножей выпуска поздней «катастрофы» (перестройки). Прекрасно задуманные ножи, выполненные в рамках оставшейся от СССР полупромышленной технологии, скорее всего, «самопал». Несмотря на относительно небольшие размеры рукояти — длина 102 мм, высота 22 мм, ширина 17 мм — у всех ножей одинаковая рукоять, работать ими вполне удобно.

Единственный явный недостаток — накладки на рукоять не пропитаны как следует каким-нибудь водостойким реагентом и покрыты сверху отнюдь не водостойким лаком — на фото явно видно, какой нож чаще использовался — по состоянию лака на рукояти







На фото сверху — самый любимый нож, в течение шестнадцати лет эксплуатируется на кухне. Носит все следы этой жесточайшей потогонной эксплуатации. Постепенно разбухающая рукоять, из-за разбухания на накладках в местах отверстий под заклёпки накопился какой-то налёт.

Вероятно, скоро его постигнет судьба его предшественника по «любви к инструменту», который интенсивно используется в силу его удобства, но на уход за которым зачастую не остаётся времени. Предшественника, который ждёт своей очереди на реставрацию — на нижнем фото.



Для каждого фрукта/овоща, который попадает на кухню, для каждой операции, выполняемой тобой во время приготовления первых, вторых, третьих блюд, салатов и десертов и так далее и тому подобного...

При попытке сообразить, какой же из этих ножей использовать в данный момент, развешанных по кухне, зависит любой самый опытный повар, как завис однажды в своё время автор, только попытавшись подумать на тему, а какой же нож вот на этой операции было бы лучше использовать.

Да в раздумьях о том, какой именно сейчас нож использовать можно полностью забыть о том, ради чего, собственно, ты пришел на кухню-то и оставить всех своих близких элементарно

голодными...

Тем не менее, опыт подсказывает, что уж точно с одним видом ножа на кухне процесс растянулся бы по времени даже и весьма значительно.

Помимо универсального ножа, для которого принято считать оптимальным размер лезвия 120 мм, на кухне обязательно должен присутствовать нож фруктовый/овощной — для человека, перечистившего в армии огромное количество картошки самым обычным, достаточно большим кухонным (поварским) ножом, отказаться от такого «фруктового» ножа выше всяких сил. И ведь кто-то же додумался до такого простого, но эффективного ножа, а ведь всего-то и надо — один раз ударить штампом, да заточить...



Ключевой вопрос современности — как правильно держать нож. Никогда не задумывались? А посмотрите за собой во время работы на кухне — узнаете о себе много интересного.

Что мешало в армии в мастерской взять в руки зубило и «сварганить на колене» пусть и не очень эстетично выглядящий внешне, но вполне работоспособный нож-картофелечистку?

Конечно, в любом случае одним ножом на кухне не обойдешься.

Да если только на кухне работает больше одного человека, не вдвоем одновременно, потребуется не один нож, а минимум два — каждому под руку... Кстати, нормальный повар с кем-то вдвоем на одной кухне работать не сможет — это вопрос строгого соблюдения рецептуры — с кого потом спрашивать за испорченные продукты?

Спасибо прогрессу в конструировании и развитию технологий, мы можем себе позволить приобрести не один нож на кухню. Приобрести уже нож не взамен вышедшему из строя, а вдобавок к уже имеющемуся. Правда, при совершенно психованном и совершенно сумасшедшему в силу неоправданности, росту цен, скоро прекрасный нож за 150 гривен будет лежать

Иногда на просторах Интернета попадают различные рода постановочные фото, выполненные самими различными компаниями на кухне (ансамблями, бандами, группами учащихся и т.п.)

Смотришь на фигурантов таких фото и диву даёшься — как можно настолько ничего не понимать в высоком искусстве кухни!

На лицах у этих ребят какие угодно выражения лиц, кроме тех, которые можно увидеть у человека, трудящегося на кухне.

Ну, вот что можно рассмотреть на ноже под таким ракурсом? Состояние режущей кромки: Нет. Чисто ли нож вымыт? А оно им надо?

Зато вид, типа, умный. Так ведь и этого совсем нет. Кто ж с таким видом может размешать в кастрюле что-то хорошее?.. Эти ребята все в себе, — ничего, кроме самих себя, любимых, их в этой жизни не интересует.

У них нет никакого высокого вдохновения в процессе созидания, никакой радости от удачно находки или с толком выполненной операции, ни даже огорчения от досадной ошибки или от обнаружения, что ингредиент-то несвежий.

Ни благородной усталости после того, как вкусно накормил жаждущих пищи телесной...

К чему это кривлянье?







Конечно же, кухонный комбайн — чудо технической мысли! Но!

Все куда-то разъехались, приготовить блюдо для себя — много не надо... Кухонный комбайн надо достать, приготовить для него «загрузку», всё перекрутить, потом вымыть, высушить и убрать...

Морока, однако!

Проще быстренько себе на порцию ножом порезать, стушить, мяска поджарить... И, вуаля, без особых хлопот всё готово...

Наслаждайтесь!

невостребованным.

Так что у всех у нас уже явно не по одному ножу на кухне. Но это ничего, это нормально. Особенно это выручает в тех случаях, когда спешишь, а любимый нож несколько подрастерял в остроте и не был вовремя заточен, и можно выбрать другой, поострее. Ну, а уж если оказались тупыми все кухонные ножи... Это уже, как говорят, — а кто вам доктор!

Так что на кухне явно следует держать более, чем один нож.

Автор предполагает, что у лучших половинок любителей ножей в этом плане «голова не болит», поскольку таковой любитель явно «не очень редко» приобретает кухонные ножи из одного лишь любопытства. «Что же там новенького придумали и применяли из сплавов для клинка и материалов для рукояти?» Тем более, что современные цены вполне

**Мда... Конечно, с таким кусманищем любимый нож с длиной лезвия 12 см вряд ли справиться без потерь... Имиджа. Ведь с его помощью в этом случае можно такую красоту разрезать, что покрошить на мелкие, мелкие такие кусочки...**



Современное исполнение кухонного ножа традиционной формы, лет пятьдесят и более тому назад изготавливавшегося из нескольких частей. Этот экземпляр состоит из двух накладок на рукоять и клинка, не считая трех заклепок. Клинок — фултанг. Следует отметить высокое качество обработки поверхностей — места стыков не прослеживаются при движении пальца вдоль них. Материал рукояти — абсолютно негигроскопичный очень плотный материал. Нож очень удобен в работе — не воспринимается тяжелым, его относительная массивность улучшает управляемость ножа. Производителей позиционируется как «bone remover» — нож для снятия мяса с костей — имеет весьма характерную форму. К сожалению, ножа этого же производителя такого же дизайна и конструкции обычного кухонного универсального с лезвием 120 мм в тот момент рядом с этим ножом «не лежало».

позволяют удовлетворить такого рода любопытство...

Ну, а нож, не пришедшийся ко двору, всегда можно отвезти на дачу, потерять в походе, сломать при тестировании... Да мало ли?

Так что и среди кухонных ножей существует своего рода естественный отбор. Вопрос только в цене приобретения, — если есть возможность их приобретать и потом откладывать ножи, которые в эксплуатации показали свою профессиональную непригодность, или просто не легли в руку. В итоге для работы на кухне останется тот нож, который вам больше всего нравится работать. Однако и единственным он точно не будет, поскольку периодически, среди привычных операций, будет оказываться такая, которая производится над чем-то «большим и толстым» — понадобится большой нож, или над чем-то очень маленьким и придется брать нож поменьше.

Одного ножа на все случаи все равно не будет, а их количество на домашней кухне всё-таки не будет соответствовать количеству ножей на кухне профессиональной — кухне какого-нибудь ресторана, например.

Домашняя кухня ведь и продуктов требует значительно меньше, и их набор в достаточной степени ограничен повседневными семейными нуждами. Которые, нужды, приходится ограничивать ещё и если не деньгами, то наличием времени, которое можно затратить на готовку с удовольствием.

А зачем нам готовить без удовольствия, не правда ли?

Так что у нас на кухне, ну, или у нас у всех на кухне, всегда есть минимум три ножа — маленький, средний и большой. Правда автор ножи «шефа» сам не покупает — думает, зачем ему на кухне такой нож, а единственный подаренный ему такой нож вот уже третий год лежит не распакованный.

Если же говорить о персоналиях, то автор считает, что чем больше нож, тем менее травмоопасным он является. Автор этот парадокс обнаружил совершенно случайно на собственном опыте.

Дело ли тут в психологии — мы относимся к большому ножу с опаской в силу очень богатого нашего воображения и стараемся работать им более внимательно или банально в том, что режущее движение им имеет большую амплитуду и его лезвие всегда остаётся в поле нашего периферического зрения, автор точно сказать не может.

А вот именно с маленьким, но острыми, отметим в скобках очень «кусачими», ножами, автор ведёт себя с крайней степенью осторожности и старается вести себя очень внимательно и не на что не отвлекаться. Последствия такого «отвлечения» бывают катастрофическими — вместо своевременной подачи блюд приходится демонстрировать остановленный на половине дела процесс и крепко забинтованный палец. Знаете как обидно чувствовать себя лохом, неспособным справиться с таким маленьким ножиком.

Продолжение следует.



Современное изделие китайского технопрома — с точки зрения кухонной гигиены идеальный нож. Выполнен цельнотянутым из одного куска металла. Никаких стыков или сопряжения поверхностей под прямым углом — традиционных мест скопления остатков биоматериалов, а, значит, и бактерий. Выполнен, вполне естественно в наше время, из нержавеющей стали. Это не значит, что за ним вообще не надо ухаживать. Надо.





## МЕТОД ГРАБЧАКА

*В статье «Нож от Microtech», журнал «Клинок» №6, 2009 г. Роман Грабчак сравнивает два ножа — SOCOM Elite фирмы Microtech и Military фирмы Spyderco — в процессе, так сказать, работы ними. Мы позволим себе называть описанную в статье методологию сравнительных испытаний «Метод Грабчака» и привести здесь с тем, чтобы впоследствии использовать в рассуждениях о том, какой из видов кухонных ножей, отличающихся друг от друга форм-фактором, более приспособлен для той или иной операции.*

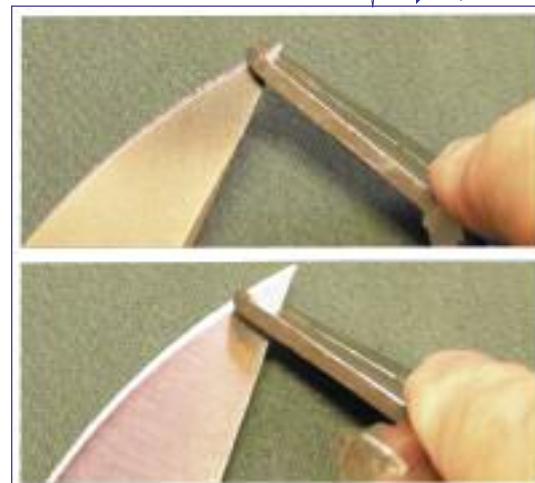
*Да, сравниваются отнюдь не кухонные ножи, да и автор в конце статьи отмечает, что несмотря на внешнюю схожесть и одинаковую, «тактическую» направленность, модели эти очень уж отличаются друг от друга, однако нам-то нужна методология...*

*Итак, «Метод Грабчака».*

SOCOM остался чуть острее.

Также впервые для себя четко сформулировал отличие в ощущении дискомфорта от рукоятей: если при строгании рукоять Military больше всего давит «спинкой», то есть наминает ладонь у основания большого пальца, то рукоять SOCOM наиболее дискомфортна своим «животиком» — наминает ладонь у основания четырех пальцев и сами пальцы в области основной фаланги.

...нож SOCOM оказался весьма хорош при нарезке мяса, разделке тушки на части, но вот снимать шкуру, или вынимать скелетик для последующей фаршировки — тут слишком острый кончик ножа служит помехой, поскольку им можно легко прорезать шкуру. Но в тоже время при разборке суставов за кончик можно не бояться — не обломится. Несмотря на явно тактическую направленность, нож отлично зарекомендовал себя в хозяйственно-бытовых условиях.



Чтобы сравнить основные свойства этих двух клинков я решил провести испытания на старом спортивном каталоге. Для начала — взял нож обратным хватом и со всей силы всадил в лежащий на столе каталог, посмотрел — который из ножей пробьет больше страниц. Честно говоря, думал Military выйдет победителем за счет более деликатного кончика, но оказалось SOCOM обладает более высокой проникающей способностью, подозреваю за счет меньшей ширины в области кончика, хотя и при большей его толщине. При повторных испытаниях результаты полностью подтвердились, так что нельзя сказать, будто здесь я сильнее ударил, а там — слабей.

После этого решил проверить, который из ножей глубже прорежет каталог, то есть после определения колющих свойств решил проверить режущие.

Для этого ставил нож на край каталога и наваливался на обух всей массой тела. Казалось бы, SOCOM «сведен» тоньше, ему и резать лучше. Но не все так просто. На фото отлично видно, насколько глубже врезался Military. Тут я снова не поверил себе и опять повторил опыт несколько раз — все правильно, при одинаковой приложенной силе SOCOM прорезает меньше страниц.

Чтобы выяснить, почему так — взялся за штангенциркуль. После серии замеров оказалось, что хотя SOCOM и «сведен» тоньше, но толщину в 1 мм клинок имеет уже через 4 мм от кромки, а Military набирает такую толщину через 5,6 мм. Получается, что само наличие тонкого «сведения» режущей кромки не гарантирует хороший рез, необходимо смотреть и на общий строй клинка, на характер выполнения спусков и на прочие параметры. Потом, при использовании ножа в реальных условиях, эти мои выводы подтвердились полностью и неоднократно. Допустим, нарезать помидоры — одно удовольствие: нож приятно проваливается сквозь кожуру томата, разваливая

его на сочные дольки, и словно сам просит: «Хозяин, хочу еще!». А вот клубни картофеля, тем более крупные — не его сильная сторона — скажется толстый обух, хотя почистить картошку можно без проблем, поскольку кожуру снимает, не встречая особого сопротивления.

Увеличение толщины режущей кромки ближе к острию, при сохранении достаточной толщины обуха, обеспечивает повышенную прочность, но при этом лишает нож возможности тонкой нарезки — допустим, если мне требуется мелко нарезать чеснок, то SOCOM в этом мне не помощник, я предпочту Military с его деликатным кончиком. Как показали замеры, SOCOM имеет толщину обуха в 1 мм уже на расстоянии 3 мм от кончика, в то время как Military набирает 1 мм аж через 8,7 мм. Тут, как говорится — кому что: или высокая прочность, или высокие режущие свойства.

На природе (или как это принято называть на западный манер — в аутдоре) часто приходится работать ножом с деревом — то обрезать мешающие ветки, то вырезать какой-нибудь вспомогательный предмет наподобие колотушки или посоха. Так уж получилось, что Military и SOCOM никогда в походных условиях напрямую не сравнивал, строгал себе то тем ножом, то этим, в зависимости от того, какой взял с собой. Понятное дело, что любой складной нож далек от идеала в этом занятии — рукоять не позволяет работать по дереву весь день, потому что наминает ладонь. Для того, чтобы почувствовать разницу, так сказать, столкнуть два ножа лоб в лоб, взял дубовую паркетину, взял оба ножа и по очереди ими построговал. В общем-то, результат на фото — в обеих попытках за одинаковое количество движений Military смог срезать больше дерева, нельзя сказать, что разница так уж огромна, но она есть и достаточно ощутима — получилось, что по дереву производительность Military выше, хотя, как мне показалось, после строгания





## НУ ЧТО СКАЗАТЬ ПРО MICROTECH... НОЖ БЕЗ КОМПРОМИССОВ!

Захар ИВАНОВ (Юрий Папков)  
Иллюстрации предоставлены автором



### SOCOM ELITE® AUTO

Знакомство со складными ножами («не выкидушками») фирмы Microtech начнём, пожалуй, с модели SOCOM Elite® Авто. Вот как сообщается о нём в небольшом описании в каталоге фирмы.

Нож фактически является стандартом для тактических/универсальных складных ножей.

Его популярность с момента создания в 1996 году остаётся неизменной вследствие оригинальности и высокого

качества изготовления.

За прошедшие с момента выпуска первого ножа годы — технологии не стоят на месте — в конструкцию и технологии производства были внесены изменения, существенно улучшившие нож — он прекрасно адаптирован к самым разнообразным условиям использования.

Фирменная рукоятка SOCOM — одинаковой формы для моделей, как с ручным, так и автоматическим управлением — прекрасно лежит в руке и в силу формы и используемых материалов обеспечит уверенное управление инструментом в самых сложных условиях применения.

Фирма полагает, что её изделия являются лучшим инструментом на рынке вне зависимости от того, какой формы лезвие выбрано из тех вариантов, которые предлагаются потребителю на выбор.

В принципе, приведенный текст, так или иначе, с той или иной степенью вариативности повторяется в описании всех четырёх складных ножей, которые выпускаются фирмой в настоящее время.

Ножи весьма достойные, их качество вполне соответствует заявлениям фирмы про стандарт, де факто, отрасли, так что некоторое кажущееся «самолюбование» фирме вполне можно простить.

Здесь необходимо сделать небольшую ремарку.

Отметим, фирма специализируется именно на ножах с автоматическим раскладыванием клинка (в подавляющем большинстве своём модели фирмы — ножи «выкидушки»).

Однако поскольку законодательство в отношении ножей в США от штата к штату может изменяться весьма значительно — в некоторых штатах есть ограничения на владение и ношение «автоматических» ножей, в других они запрещены вовсе, фирме, чтобы удовлетворить интерес к её изделиям по всей территории США приходится, скажем так, немножко извернуться и выпускать модели с «ручным управлением», то есть раскладыванием ножа без помощи мощной пружины, выбирающей или раскрывающей лезвие

В 2009 году в №6 журнала «Клинок» Роман Грабчак так представлял фирму Microtech.

Официальная версия истории американской фирмы Microtech утверждает, что фирма была основана Тони Марфиони в 1994 году с весьма простой целью — производить лучшие ножи, которые возможно купить за деньги.

Официальные источники гласят, что производство ведется из материалов и частей, произведенных только в США, с минимальными допусками (как заявляла фирма, допуски укладываются в одну тысячную дюйма) и без компромиссов в обеспечении качества конечной продукции.

при нажатии/сдвиге соответствующей клавиши.

Именно поэтому наряду с автоматическим SOCOM Elite выпускается и «ручной» — то есть с раскладыванием вруч-



TTX SOCOM Elite® Auto	
Общая длина, мм	233
Длина лезвия, мм	101
Масса, г	153
Металл клинка	
предпочтительно	M390
варианты	Carpenter CTS 204P/ Carpenter XHP/ Bohler ELMAX
Материал рукояти	6061 T6



ную. Только этим две эти модели и отличаются. Во всех остальных отношениях они совершенно одинаковы. Даже и масса в их характеристиках указана одинаковая, хотя в ручном отсутствует, как минимум, пружина.

Для раскрывания ножа можно использовать шпатель на клинке (наличествует с обеих его сторон), хотя он и выполнен слишком близко к рукояти (на взгляд автора), никаких прорезей или вырезов на клинке для того, чтобы заце-



### SOCOM ELITE® MANUAL

пить его ногтем при открывании, нет.

В обоих моделях присутствует «стеклобой» и клипса.

В комплект поставки входит также и

TTX	
SOCOM Elite® Manual	
Общая длина, мм	233
Длина лезвия, мм	101
Масса, г	153
Металл клинка	
предпочтительно	M390
варианты	Carpenter CTS 204P/ Carpenter XHP/ Bohler ELMAX
Материал рукояти	6061 T6



### Серия CORE BLADE STYLES

#### SINGLE EDGE



#### TANTO



#### DOUBLE EDGE



#### BAYONET



#### H.A.L.O SE



#### H.A.L.O TANTO



#### SOCOM SE



#### SOCOM TANTO



#### L.U.D.T. SE



#### TRI EDGE



### Серия SIGNATURE SERIES BLADE STYLE

#### HELLHOUND



#### SPARTAN



### Что означают пиктограммы — особенности продукта или категории ножей — сверху вниз.

1 — O.T.F. — лезвие выстреливается «из передней части» ножа автоматически и убирается той же кнопкой. 2 — Складывание. Лезвие складывается в корпус рукоятки ножа и может открываться вручную или автоматически с помощью кнопки включения.

3 — Фиксированный. Лезвие представляет собой прочный кусок стали, прикрепленный к рукоятке (ну или к этому куску стали крепятся накладки на рукоять).

Нож, действие.

4 — Одиночное действие. Лезвие выпускается только в одном направлении при нажатии на спусковую кнопку.

5 — Двойное действие. Лезвие освобождается и убирается с помощью скользящей кнопки.

### Особенности ножа

6 — Рукоять из материала 6061-T6 — Алюминий премиум-класса.

7 — Винты из нержавеющей стали 17-4 (уникальные).

8 — «Премиальная» (премиум) сталь. Лучшая сталь, используемая для каждого лезвия Microtech. Марка стали обозначена на клинке.

9 — Стеклобой из карбида вольфрама. Представлен на большинстве O.T.F. — расположен на торце рукояти. 10 — Вставки для «хвата» 3M®. Композитный материал, используемый для максимального сцепления и долговечности.

11 — Композит G10® — композитный материал премиум-класса, используемый на рукоятках ножей некоторых моделей.

12 — Накладки на рукояти — могут быть изготовлены из Holstex®, Kydex® или другого материала премиум-класса, например, титана (Jagdkommando®).





# L.U.D.T.®

нейлоновый чехол.

Внимательный взгляд на фотографии, представленные в статье — на каждой странице из четырёх представлена только одна модель — позволит заметить, что на фото модели имеют клинки разной формы.

Это является одной из фишек фирмы — потребитель может выбрать модель с клинком той формы, которая больше отвечает его эстетическим предпочтениям и профессиональным интересам — из представленного на фото перечня. Есть и ограничения — лезвие

должно «вписываться» в конструкцию рукояти ножа.

Соответствующим образом можно показать и примеры выполнения сатинирования и серрейторной заточки.

На фото представлены пиктограммы, используемые фирмой для обозначения свойств и качеств ножей и материалов, из которых модель изготовлена.

Зачем использовать пиктограммы? Ну, об этом история умалчивает. Мы можем только догадываться. Может быть, тут имеет место лень дизайнера. Может быть, — лень редактора. Для тренировки памяти? А может быть это для тех, кто читает и понимает с трудом?..

А пиктограммы — вот они.

А может быть, чтобы «никто не догадался». Но это вряд ли, не правда ли? Нож LUDT®.

«Пионер» линейки складных ножей Microtech®, нож UDT является исключительно удачным сочетанием формы и функции. Первые прототипы моделей были оснащены резиновыми вставками Kraton® и были доступны в малых, средних и больших размерах. Позже эти модели были объединены в единый размер, с рифленой контурной алюминиевой ручкой с упором вдоль верхней части рукояти, в который «уходит» клинок при складывании. LUDT® имеет механизм «взрывного» (за счёт мощной пружины) раскрытия, который обычно не встречается в ножах такого размера.

Автоматический LUDT (Large-Underwater Demolition Team) — «проверенный в боях» тактический инструмент для правоохранительных органов и военных, вполне выдерживает самое жесткое обращение специалистов команд специальных операций.

Модель Hawk® является возрождением классического одноимённого ножа, впервые выпущенного в 1996 году и представляет собой его новое «прочтение» с обновленными эстетическими функциями — более гладкая поверхность, повышенной функциональности. Клинок Karambit классической формы и автоматический «ударно-спусковой» механизм обеспечивает культовой концепции успех на любом рынке этой модернизированной и весьма прочной модели.

Итак, компания Microtech была основана в 1994 году и начала свою работу в обычной жилой квартире, а затем складском помещении в местечке Веро-Бич, Флорида. В настоящее время штаб-квартира компании находится в западной части Северной Каролины. Компания заслужила репутацию производителя лучших ножей на рынке.

Microtech производит множество типов лезвий, в том числе и кухонные и рыболовные ножи, балисонги, наколочки для стрел. Однако компания наиболее известна своими тактически-



TTX LUDT®	
Общая длина, мм	204
Длина лезвия, мм	87
Масса, г	102
Металл клинка	
предпочтительно	M390
варианты	Carpenter CTS 204P/ Carpenter XHP/ Bohler ELMAX
Материал рукояти	6061 T6





ми автоматическими ножами — наиболее популярными среди коллекционеров являются ножи Out The Front (OTF) и ножи с автоматикой двойного действия (DA).

Своей работой компания Microtech в значительной степени обеспечила возрождение популярности тактических автоматических ножей в 1990-х годах. Эти ножи, рассматриваемые как высокоточный инструмент с использованием качественных компонентов, попав на рынок, наводненный дешевым импортом, оживили ножевой рынок США и сделали Microtech крупным игроком на нём.

Владелец Microtech Энтони Марфионе сотрудничал с известными производителями и дизайнерами ножей, такими как Эрнест Эмерсон, Боб Терцула, Уолтер Бренд, Майк Тербер, Мик



**HAWK®**

Страйдер, Грег Лайфут и Риз Вейланд, с тем, чтобы обеспечить создание эксклюзивных дизайнов.

В конце 2015 года Американский институт ножей и инструментов объявил, что Марфионе присоединится к его Попечительскому совету.

АКТИ объединяет представителей отрасли и сообщество ножей для достижения общих целей — гарантировать, что американцы всегда смогут изготавливать, покупать, продавать, владеть, носить и использовать ножи и режущие инструменты. АКТИ играет активную роль в просвещении законодателей и общественности о ножах и руководит усилиями по реформированию действующего законодательства.

Ножи Microtech не только стали фаворитом среди клиентов правоохранительных органов, служб экстренной помощи и вооруженных сил, но и попали на экран. Представленная своей продукцией в таких блокбастерах, как сериал «Джон Уик», «Бэтмен, Темный рыцарь: восстание» и сериал Fox Network «24», фирма Microtech обеспечила себе аудиторию, далеко выходящую за рамки традиционного пула потенциальных клиентов.

Фактически, именно фирма Microtech возвратила автоматические ножи в массовое производство.

А что же говорят пользователи ножей Microtech?

Прежде отметим, что четверть века, а именно к этому юбилею фирма вплотную приблизилась, цифра, которая говорит сама за себя.

В наше быстро текущее время, предприятие, продолжающее работать на рынке и выпускающее продукцию, как и много лет назад продолжающую пользоваться спросом — иначе бы не была её продукция широко представлена, например, на рынке Украины, — это весьма и весьма достойно.



Именно устойчивая репутация и внимание потребителей к продукции, обеспеченное высоким уровнем дизайна и качеством производства, обеспечивают многолетний успех фирмы.

Так что пользователи всей душой только «За»!

**КЛИНОК**



<b>TTX</b>	
<b>SOCOM Elite® Auto</b>	
<b>Общая длина, мм</b>	<b>222</b>
<b>Длина лезвия, мм</b>	<b>100</b>
<b>Масса, г</b>	<b>141</b>
<b>Металл клинка</b>	
<b>предпочтительно</b>	<b>M390</b>
<b>варианты</b>	<b>Carpenter CTS 204P/ Carpenter XHP/ Bohler ELMAX</b>
<b>Материал рукояти</b>	<b>6061 T6</b>





19! лет



★k 2003  
★k 2004  
★k 2005  
★k 2006  
★k 2007  
★k 2008  
★k 2009  
★k 2010

★k 2011  
★k 2012  
★k 2013  
★k 2014  
★k 2015  
★k 2016  
★k 2017  
★k 2018  
★k 2019  
★k 2020

# Український спеціалізований журнал Клинок

якої немає рівних  
ІНФОРМОВАНОСТЬ  
ПОДПИСУВАЙТЕСЬ!  
ЧИТАЙТЕ!

ПОДПИСНОЙ  
ИНДЕКС 06540

> ПОДПИСКА

★k клинок 2021

www.presa.ua

On-line  
Передплата

В 2021 г. журнал "КЛИНОК"

ВЫХОДИТ 1 РАЗ В ТРИ (3) МЕСЯЦА - 4 НОМЕРА В ГОД

ПОДПИСКА НА 2021 ГОД

ВО ВСЕХ ПОЧТОВЫХ ОТДЕЛЕНИЯХ УКРАИНЫ!

Открыта подписка на 2022 год

во всех почтовых отделениях Украины!

См. стр. 14



См. стр. 40



См. стр. 3



См. стр. 26

