

Виктор Мещеряков, фото автора

Функциональная простота



Всё гениальное – просто. Но не всё простое – гениально. Видимо, вторая часть размышления на эту тему заставляет нас сомневаться в правоте первой части. Именно тогда мы проходим мимо простых и функциональных вещей, обращая внимание на более сложные и не всегда совершенные (из-за этой сложности) предметы. Так и происходит с нашим спутником по жизни – с ножом.

Эмоциональные люди приобретают яркие, красивые, броские своей формой и отделкой ножи. Прагматики выбирают функционально навороченные. А остальные покупают простые и часто неудачные ножи для постоянного пользования, не всегда задумываясь, что среди этих простых и недорогих ножей есть достаточно совершенные и функциональные режущие инструменты. Просто их надо увидеть среди всей массы ножей, выставленных на витринах ножевых магазинов. И какой бы ты личностью не был, ты невольно подчиняешься принятым правилам поведения, манере общения, да и мышление твоё настраивается на идеи, господствующие среди окружающих тебя людей. Но всё-таки среди нас находятся

люди, которые говорят: «Друзья мои, посмотрите, а вот эти простенькие по конструкции и материалам ножи не менее функциональны, чем вон те – навороченные». И тогда расчётливые, дабы не тратить лишние деньги, первыми приобретают это простое совершенство.

Ножи французской фирмы *Orinél* по праву занимают одно из первых мест в этой нише ножевого производства. Я в этом убедился, пользуясь складными ножами на протяжении нескольких лет во многих своих походах на природу. Меня даже устраивало отсутствие всякой водостойкости в конструкции, особенно с клинками из углеродистой стали. Лет пять назад я приобрёл свой первый *Orinél*. Это был складной нож с клинком

из углеродистой стали с № 9 на втулке замка. На протяжении этих пяти лет нож часто сопровождал меня в лесных походах. На рыбалке я его старался не использовать по причине отсутствия водостойкого покрытия, но зато в сухом лесу или в поле он себя оправдывал на все 100%. Работая им при приготовлении пищи, обустройстве лагеря или мелких хозяйственных работах, я даже забывал обращать внимание на особенности этого ножа, переключаясь на окружающие красоты природы. Лишь позже я осознал, что простые и совершенные инструменты не отвлекают внимание от самого главного – красоты окружающего мира. И это важно.

Об истории создания производства ножей Opinel и самой фирмы писать, повторяя написанное другими авторами, нет смысла. Официальная и наиболее правдивая история «опинелей» – она одна. Поэтому остановлюсь на особенностях ножей и их использовании мной.

Именно мой первый Opinel навёл меня на мысль о приобретении других ножей этой фирмы. Мой внук подрос, и ему исполнилось семь лет. Пора было приучать его к режущему инструменту. Первый нож, который он попросил, чтобы построгать подобранную палку, и был тот самый Opinel. Но детская рука ещё слабовата для уверенного удержания острого инструмента, да и движения, направляющие режущую кромку, ещё не отработаны. Поэтому я решил ему приобрести более безопасный Opinel с притупленным, скруглённым остриём, предназначенный специально для начинающих юных пользователей. В первом же походе в лес он его опробовал.

Поскольку у меня были все типоразмеры «опинелей» из нержавеющей и углеродистой стали, я подобрал Тёме подходящий для его руки нож. Больше всего внуку нравилось работать с Opinel № 7. Он лучше всего подходил для его маленькой руки.

Забыв на несколько месяцев о современных складных ножах ведущих зарубежных компаний, я окупился в мир «опинелей», используя простые и совершенные инструменты в быту и на природе. Выезжая на каждый пикник, я постоянно брал с собой бюджетные комплекты

складных ножей с клинками из нержавеющей и углеродистой сталей. В процессе использования сравнивал их клинки. Мне было интересно, какая режущая кромка более приемлема и в каких вариантах использования. Работая этими ножами в течение продолжительного времени, я не выявил ощутимой разницы между нержавеющей и углеродистыми клинками. Оба вида клинков хорошо держат остроту лезвия и легко правятся на мелком абразиве. Но нержавеющие клинки, обозначенные «inox», лучше ведут себя при резке картофеля, лука, помидоров и лимонов. Нет необходимости сразу вытирать поверхность клинков, чего нельзя сказать о клинках из углеродистой стали, хотя лезвие у них режет немного агрессивней. Клинки из

углеродистой стали после нарезки перечисленных продуктов, быстро окисляясь, темнеют. Зато по дереву резать этими клинками – одно удовольствие. Недаром до сих пор резчики по дереву традиционно используют инструменты из углеродистых, хорошо закалённых сталей.

Твёрдость нержавеющей и углеродистых клинков равна 55-57 ед. HRC. Как правило, такую твёрдость при закалке клинков выбирает основная масса ножевых компаний с вековым стажем производства. Переходя к описанию базовых моделей, я постараюсь рассказать о них с позиции инструментальщика.

Основные, самые покупаемые ножи (они же являются самыми доступными в ценовом плане) имеют клинки, которые изготавливаются из



Основные, самые покупаемые ножи (они же являются самыми доступными в ценовом плане) имеют клинки, которые изготавливаются из углеродистой и нержавеющей сталей, а рукояти из плотной древесины бука



Ножи с большим клинком позволяют, например, нарезку травы




Элементы механизма фиксации клинка. Всё устроено чрезвычайно просто

углеродистой и нержавеющей сталей, а рукояти из плотной древесины бука. Клинок и рукоять через коническую втулку соединяет ось-заклёпка, а вторая коническая втулка – основная часть замка («вираблока») – фиксирует клинок в закрытом и открытом положении. Обе конические втулки имеют продольный паз для складывания и открывания клинка ножа и термически обработаны до твёрдости пружины (43-48 HRC). В конструкции этих ножей просматривается разумная простота. У всех складных ножей Opinel единая система замкового механизма. Изменяются только материалы, размеры и формы клинков и рукоятей. Что может быть рациональнее? К началу XXI века многофункциональность складного ножа настолько расширилась (например, многопредметные складные ножи Victorinox и Wenger), что их трудно назвать ножом, потому что вместе с двумя ножевыми (режущими) предметами в комплекте присутствуют инструменты другого назначения. При этом количество этих многофункциональных инструментов превосходит 2-3 ножевых клинка. И, тем не менее, этот инструмент по-прежнему называют ножом.

А фирма Opinel по-прежнему верна старым традициям: если предмет называется ножом, то он предназначен именно для резания, в узкофункциональном смысле. Узкая специализация достигается разнообразием форм клинков и рукоятей, а также размерами ножей. Мелкие работы, например такие, как резьба по дереву, чистка

овощей и фруктов, прививка фруктовых деревьев и так далее, – удобнее делать ножами с небольшим и жёстким клинком классической для «опинеля» (ятаганной) формы. Для этого подойдут модели №№ 06, 07, 08 и 09. А такие работы, как нарезка травы в походе для ночлега, лучше производить ножами с большими клинками. Большим клинком удобнее нарезать арбуз и дыню в жаркий полдень. Здесь лучше использовать № 10 и № 12. Прекрасно подходят для этого и филейные складные ножи Eff-12 и Eff-15. Пятнадцатисантиметровый клинок филейного ножа Eff-15 толщиной в обухе, в среднем, 1,5 мм – упругий и гибкий. Он легко проникает в толщу арбуза и дыни. Но им менее удобно резать жёсткие материалы, для чего более приспособлены ножи этой фирмы в классическом исполнении. Небольшими филейными ножами Opinel удобнее работать с овощами и фруктами при приготовлении различных салатов.

Таким образом, фирма Opinel благодаря применению единой системы крепления и фиксации клинка и рукояти добилась рационального решения вопроса о многофункциональности и одновременной узкой специализации складного ножа. И вообще «опинели» очень естественно смотрятся на любой кухне, привнося в неё простоту и утончённость французского стиля. 

(Продолжение следует)

Филейные ножи Opinel

