

КУХНЯ ПОЛЕВАЯ



Полевая кухня - какая она? Сразу в памяти почему-то всплывает армейская полевая кухня – такой бак с печкой цвета хаки на колесах и боец в кирзачах и половником на длинной рукояти. Последний раз такую я видел на праздновании Дня Победы. Она стояла в скверике и всем желающим щедро насыпали гречневой каши в пластиковую одноразовую тарелку и наливали боевые сто граммов в такой же одноразовый стаканчик. Ну, а если серьёзно, какая она – полевая кухня? Наверное, у каждого она своя!

Лично у меня варианты комплектации полевой кухни отличаются только временем пребывания на природе, сезоном и набором приготавливаемых продуктов. Но базовый набор, скажем, во время весенней охоты на гусей примерно следующий: портативная газовая плитка, газовая горелка, набор газовых баллонов к ним, чайник, канистра с водой и набор ножей. Точнее, пара ножей G. Sakai. Почему два и почему именно G. Sakai?

Вообще-то в набор G. Sakai «Полевая кухня» входит три ножа.

Модель 10820. Сталь 440C, 56 HRC (марка стали и твёрдость всех трёх клинков одинакова, материал рукояти тот же), общая длина ножа – 280 мм, длина клинка – 165 мм, материал рукояти – Kraton Rubber. Лезвие гладкое, форма сведения клинка – двойной клин (то есть клин от обуха к режущей кромке и клин от рукояти к острию лезвия).

Чтобы достичь такого качества изготовления и точности, нужна грамотно отлаженная технология, современное оборудование и, конечно же, высокая квалификация мастеров. При этом нужно отметить, что это массовое производство, а не штучная работа. Сталь стандартная, но очень качественно термообработана. 56 HRC – это оптимальное значение твёрдости для полевых ножей, при которой нож не очень быстро тупится и легко правится любым керамическим точильным бруском или бруском с алмазным напылением.

Модель 10846. Форма клинка – «зуб акулы» с небольшой пилой на обухе, длина ножа – 224 мм, клинка – 110 мм.

К этой же группе относится стоящая несколько особняком модель 10848 Sashimi. Длина ножа – 275 мм, длина клинка – 162 мм. На обухе пила и ближе к рукояти – стропорез. Заточка лезвия в японской манере, односторонняя праворукая.

Ножны у всех моделей пластиковые с отверстием в торце для слива воды. Подвес из синтетики, диаметр уха подвеса позволяет носить нож и на широком армейском ремне. Подвес не жёстко крепится к ножнам на заклёпке-хольнитене, что позволяет ножу принимать любое положение. На фото видно, как удобно сидеть с ножом на поясе, даже за рулём. Жёсткая конструкция такого не позволяет – нож больно упирется в бок или в живот. Удержание клинка в ножнах осуществляется за счёт плотного вхождения пластиковой шершавой рукояти и специальных приливов и выступов на внутренней стороне ножен. Рукоять – это вообще отдельная тема. Материал, форма и нанесённая сетка в форме пчелиных сот делают этот нож настолько удобным в плане удержания, что его не хочется выпускать из рук. Внимание к качеству рукоятки не праздно. После нескольких травм начинаешь особенно трепетно относиться к своему здоровью и безопасности применения ножа вообще. И хотя нож не имеет гарды или ярко выраженных упоров, в сухих и мокрых руках он абсолютно надёжен и безопасен в работе.

Теперь вернёмся к вопросу, почему два ножа. Всё очень просто. Дикие животные и птицы – на то и дикие, что им никто не делает прививок, поэтому разделять дичь, а потом этим же ножом резать продукты: колбасу, хлеб, сало и т. д. – как-то неприятно и негигиенично. А хорошо вымыть нож в полевых условиях зачастую не



Подвес ножа обеспечивает удобство ношения в разных положениях



Ножом мод. 10820 с длинным клинком удобно резать хлеб и прочие продукты



Короткий клинок ножа мод. 10846 удобен при потрошении дичи или рыбы



На обухе ножа мод. 10848 предусмотрен стропорез

представляется возможным. Моделью 10820 из-за длины лезвия очень удобно резать хлеб и прочие продукты, а моделью 10846 с коротким лезвием — потрошить дичь, а пилкой на обухе чистить рыбу. Ценность пластиковых ножен с отверстием заключается в их лёгком обслуживании как во время охоты или рыбалки, так и после. Кожаные ножны хоть и смотрятся лучше, но и практически не чистятся, и, кроме того, долго сохраняют неприятный запах крови или рыбы. А если снаряжение хранится в гараже, то быть ему гарантированно испорченным крысами. Так у моего приятеля «погибла» резиновая надувная лодка. Не было времени и сил сразу помыть от рыбы — запах и остался. Крысы в гараже ей не побрезговали, и новую лодку пришлось выбросить, так как залатать множество дыр было практически невозможно.

Нож модели 10848 Sashimi более универсален, чем первые два ножа. Его я беру обычно летом и осенью, когда занимаюсь подводной охотой. Если вы интересовались этим процессом, то наверняка обращали внимание, что дайверские ножи имеют очень короткий клинок. Таким ножом, крепящимся на компенсаторе дайвера, можно наверное только шланг да тонкий линёк перерезать. И по какой-то не известной мне причине в большинстве своём ножи для дайвинга выпускаются с очень малой твёрдостью, за исключением нескольких моделей, скорее подтверждающих правило. Оно может в океане это и правильно — от акулы всё равно не отбиться и нож скорее для проформы. А вот у подводных охотников, на сленге «подвохов», вопрос ножа более актуален. Нырять мы без аквалангов (охота с аквалангом у нас в стране запрещена), вода мутная и видимость бывает, составляет 1-1,5 метра. В таких условиях попасть в браконьерские сети, а особенно ненавистные китайские, из лески, очень даже запросто. Выбраться без ножа невероятно сложно. Вот тут-то 10848 Sashimi от G. Sakai просто незаменим. Лезвие в меру длинное и чрезвычайно острое, стропорез на обухе и пила позволяют резать и рвать сеть в любом направлении движения руки. Шершавая рукоять ножа не скользит в руке даже в воде в неопределённых толстых перчатках. А ещё этот нож меня выручил на Волге. Отдыхал я километрах в сорока вниз по течению от Волгограда. Глубины большие с коряжником в несколько ярусов и сильное течение. В этих коряжках и стоят сомы и сомики. Стрелять из подводного ружья очень сложно. Нырнул я по неопытности со стороны течения, выстрелил, промахнулся. Стрела плотно вошла в древесину, а течение начало затащить меня под завал коряг. Жалко было стрелу, но жизнь жальче! Перерезал я стропорезом линёк, соединяющий ружьё и стрелу и благополучно вынырнул. Надо отметить — перерезал линёк я просто моментально, одним движением руки. Строрез на клинке расположен так продуманно, что линёк или леска или другая какая верёвка, к примеру растяжка от палатки, попадает в него просто автоматически, пройдя по обуху клинка. Конечно, есть ограничения по диаметру верёвки — не более 5 мм. Но больший диаметр можно перерезать и основным лезвием клинка.

Сталь клинка не ржавеет. Нож можно закрепить в любом удобном месте — на предплечье, на ноге или поясе.

У меня на поясе кулан и я обычно закрепляю нож на поясе, естественно купив предварительно силиконовый ремешок в дайверском магазине. Очень удобный нож, просто хит, если бы не одно «но» – односторонняя заточка лезвия. Я вот привык, а некоторым моим друзьям неудобно. Хотя, повторяюсь, нож хорош. После рыбалки или подводной охоты с его помощью (предварительно ополоснув нож чистой водой) можно распотрошить и почистить рыбу. А для приготовления ухи острейшим ножом, который уверенно контролируется рукой, порезать лук, морковь и прочее, а потом вкушать душистую юшку. Что может быть прекрасней?

Да, всё это можно сделать и обыкновенным ножом. Но как везти на природу обыкновенные кухонные ножи? Завернув в тряпку или пакет? Так всё равно опасно – они могут прорезать и сумку, и пакет, и ещё что-нибудь нужное и полезное. Взять охотничьи ножи? Не в охотничий сезон таскать как-то неудобно и лишние вопросы у правоохранительных органов возникнуть могут. А главное – большим ножом с толщиной клинка 5-6 мм неудобно готовить пищу. Попробуйте таким тесаком с гардой почистить картошку, к примеру, или хлебушек порубить – как шашкой. Скинером и вообще всеми ножами с коротким, сильно загнутым кверху клинком вообще невозможно что-либо отрезать. Ну не предназначены они для этого.

Был у меня златоустовский нож «Батыр». Красивый, форма клинка как сабля турок-сельджуков «шамшир», что в переводе с арабского «коготь тигра», и сталь

хорошая – 100X13M, и закалка прекрасная – 59 HRC. Красивый национальный орнамент на клинке, больстере и навершии, идеально подогнанная рукоять. Вот только делать им было нечего. Хоть лезвие и имело длину 170 мм, но такое кривое, что порезать колбасу было просто нереально. Какое-то ступенчатое месиво получалось. Ради простого интереса долго пытался почистить им картошку...

В итоге посмотрел я на него и отложил. Да, красивый, но совершенно не подходящий под требования жизни нож. Его старшая сестра – сабля – конечно, не предназначена ни для чего иного, как рубить, и при определённой технике получалось это просто здорово. А вот ножик сплюхвал. И продал я его такому же оторванному от реальной жизни, как и сам клинок, любителю в коллекцию. Он был счастлив!

Вот так в сравнении и полевых испытаниях познаётся истина. Но я оставляю рассказ о полевой кухне открытым, поскольку нашёл и купил ещё несколько ножей фирмы G. Sakai, но уже из разряда продвинутых – как по материалам, из которых они изготовлены, так и по позиционированию в каталоге самой фирмы-производителя и ценовой категории. А «противостоят» им в моём арсенале бюджетные универсальные ножи фирмы Bahco и Moга, которые я использую уже несколько лет. Эти ножи появились у меня до того, как я познакомился с ножами фирмы G. Sakai. До новых встреч на страницах журнала.



Сверху вниз ножи G. Sakai модели 10846, 10848, 10820