

Александр Лопухов

# Японские ножи в российской глубинке



*Сезон охоты на утку в этом году открылся неожиданно рано, на неделю раньше, чем обычно. Рабочая пятница перед открытием охоты тянется нестерпимо долго – мысленно я уже давно на озере-болоте сжимаю цевьё любимого ружья.*

*Друзья уехали раньше, занять место, а я стартую только вечером. Вот рядом в пробке такой же «везунчик», стёкла его внедорожника опущены и высунувший в окно голову курцаар свесив влажный язык судорожно дышит жарой и духотой. Его хозяин за рулём с интересом поглядывает на моё отнюдь не такое простое снаряжение, что кажется немного странным и неуместным для «Жигулей» 1972 года выпуска. Понятно, что не только я припозднился с выездом...*

**И** вот, я на месте вместе с товарищами. Прошла короткая, но такая длинная для охотника летняя ночь, отгремели утренние выстрелы и потихоньку жаркий день начал набирать силу. Расположившись в тенике под тентом, обдуваемый лёгким ветерком, я начал не менее важное, чем охота дело – тестирование пары ножей, посылку с которыми получил буквально накануне, и мне всё не терпелось опробовать новое приобретение.

Приобрёл я два небольших великолепных японских ножа: Mcusta MC-62D из узорчатого дамаска и Yoshi LV-100/MB. Почему-то бытует мнение, что нож для охоты должен быть непременно огромным и страшным! А скажите мне – зачем? Нож у охотника, безусловно, должен быть, но зачем большой? Давайте посмотрим, что же можно сделать небольшим ножом, и что вообще сделать на охоте (в данном случае речь идёт о центральной полосе и наиболее популярных охотах по перу и зайцу).

Как, это не банально звучит – почистить картошку, помидорчик порезать с салом и хлебушком, одним словом накрыть на стол. Конечно, не обед главное на охоте, но когда набегаетесь и налазились по болоту или полю, а эмоции зашкаливают за все мыслимые пределы, кушать очень хочется. Далее, срезать камышину или ветку, мешающую обзору и быстрой стрельбе влёт, настрогать лучин для костерка... Ну, и, конечно, о самом важном – ошкурить добытого зверя или распотрошить дичь, чтоб не испортилась по жару до отъезда домой. Теперь, пожалуй, всё.

Джунглей у нас нет и свирепых хищников не видали уж и не знаю сколько лет. А вот прошлой зимой был я на облавной охоте на волков. Двух волчар коллективно добыли, при этом бросаться на подранка с ножом, что-то никто не торопился и его (волка) аккуратно доббили из ружья. Таскать большой и, как правило, тяжёлый нож утомительно. Это дома, развалившись на диване перед телевизором, всё кажется лёгким и простым, а отмахай по осенней распутице не один километр за зайчиком или полазай по рогозу и траве в человеческий рост, к тому же

оплётённой вьюном. Быстро начинаешь понимать и ценить удобное, компактное и лёгкое снаряжение.

Но вернёмся к моим ножам. На что смотришь вначале? Правильно – на дизайн, а уж потом на всё остальное. И из какой бы супернавороченной стали нож не был бы сделан, если он вам не нравится, вы никогда его не купите, а уж если такое случится, то я уверен – служить он у вас будет недолго. Вы постоянно будете его терять, забывать и, в конце концов, или совсем потеряете или отдадите кому-нибудь. Нож же любимый – это гордость не только охотника, но настоящего мужика, любимая игрушка, которой хотя бы вскользь, но обязательно да похвалишься перед друзьями и коллегами. А такая вещь служит долгие годы.

Оба ножа объединяет то, что они изготовлены в Японии. Не в Китае, не на Тайване, а в Японии. Мелочь, а приятно. А может и не мелочь... Я уже неоднократно замечал, как только знаменитый бренд переносит своё производство (я специально не указываю конкретного производителя и модель ножа – не хочу делать рекламу или антирекламу) в Китай или Тайвань, качество продукции заметно падает, потом оно выравнивается, но это потом. А нож ведь покупаешь не каждый день и очень неприятно попадать в этот начальный процент полубрака.

### Нож Mcusta MC-62D

Итак, Mcusta MC-62D. Материал клинка – дамасская сталь, 33 слоя из VG 10, твёрдостью 63 HRC по шкале Роквелла (для сравнения всем известные швейцарские ножи Victorinox в основной массе имеют твёрдость около 54-55 HRC). Длина клинка 85 мм, заточка лезвия клиновья, общая длина ножа 190 мм, материал рукояти – африканское дерево Cocabolo. В комплект входит жёсткий кожаный чёрный чехол. Ножи Mcusta производятся в японском городе Seki.

Seki – это город с давними ножевыми традициями есть сведения о том, что первый меч был откован в XIII веке и город является колыбелью достаточно многих ножевых фирм и небольших полукустарных производств,



Нож Mcusta MC-62D с клинком из дамасской стали. Чехол ножа выполнен из кожи



*Нож Yoshi LV-100/MB. Рукоятка выполнена из материала Micarta на льняной основе. Первоначально клинок был недоточен и имел уступ длиной 10 мм (указан стрелкой). После покупки этот выступ был устранён*

в данный момент объединённых в ассоциацию Seki Cutlery. Своего рода аналог знаменитого немецкого Золингена. Маленькая технологическая справка: для получения заготовок клинков Mсusta не использует обычный для многих производителей метод – вырубку заготовок ножей из листа, обыкновенной штамповкой. Для достижения идеальных результатов заготовки вырезаются при помощи лазера. Нож очень элегантен и утончён, я бы сказал эдакий пижон. Он остро заточен и, вынутый из

коробки, прекрасно режет любые материалы без всякой доводки. Дерево рукоятки пропитано спецсоставом и не подвержено разбуханию и гниению.

Есть, конечно, и минусы. Отсутствие упора под палец оборачивается недостатком, если этот нож пытаться использовать как колющее оружие. Впрочем, на навершии рукояти есть отверстие под темляк и, таким образом, можно как-то скомпенсировать отсутствие гарды или упора под палец. Кожаные ножны высококлассные, со вставками защищающие нитки от прорезания лезвием клинка. Нож утапливается практически на две трети размера и из ножен не выпадает. За месяц пользования ножом лезвия ни разу даже не подправлял. Были некоторые опасения, что при такой твёрдости будет выкрашиваться режущая кромка, как у меня было со Spyderco Bill Mogan, когда я при разделке кабанчика попал на кость. Но нет, пока всё нормально, выкрашивания не наблюдается. Стоит заметить, что форма данного клинка всё же не очень подходит для снятия шкурки – носик островат для полноценного скинера. А вот, как офисный вариант просто замечателен. И подарок в коллекцию понимающего в ножах человека – тоже очень неплохой вариант.

Резюме – хороший нож для коллекционера, ценителя эстетики, но мало подходящий для практической охоты и путешествия на природе. Хотя такую возможность и допускает. Возможно городское скрытое ношение, но в данном случае более уместен был бы складник, который, кроме того, вызывал бы меньше вопросов у наших бдительных стражей правопорядка, так и норовящих изъять всё красивое и блестящее.

### Нож Yoshi LV-100/MB

Производство Yoshi, основанное в 1999 году в городе Seki, выпускает широкий ассортимент ножей, как классических, так и современных. Входит в состав Outdoor Knife ассоциации Seki Cutlery. Клинок ножа – нержавеющей сталь AUS-8A, твёрдость 58 HRC, длина клинка 90 мм, заточка линзовидная вогнутая, длина ножа 195 мм. Ножны



кожаные, рыжие, со вставкой по шву от прорезания клинком ниток.

Материал рукояти – Micarta. Этот материал, разработанный фирмой Westinghouse, бывает на деревянной основе, на бумажной и, как в данном случае, на льняной. Микарты на льняной основе считаются наипрочнейшими. Льняная основа пропитывается феноловой смолой и приобретает прочность и водостойкость.

Клинок без всякой доводки имеет бритвенную остроту. Ширина обуха клинка составляет 4 мм, плавно утончаясь к носику. Что интересно, к концу рукояти толщина стали также уменьшается и составляет всего 1 мм. Твёрдость клинка 58 HRC вполне оптимальна для этой марки стали. Имеется небольшой упор под палец, предотвращающий соскальзывание руки на режущую кромку. Размер упора около 4 мм, что не противоречит нашему законодательству, а вкупе с небольшой длиной клинка выводит этот нож из разряда холодного оружия в разряд скинеров. Как скинер этот нож действительно хорош. Неразбухающая рукоять в намоченном виде не только не скользит, но и становится даже несколько шершавой. За счёт расширения задней части рукояти, очень напоминающей ятаганную, удержание ножа очень уверенное. В комплексе материал и форма делают рукоять настолько удачной и приятной, что нож не хочется выпускать из рук. Интересная и нечасто встречающаяся особенность ножа – удобен как прямой, так и обратный хват. Конечно, это, скорее, более важно для рукопашного боя, но всё равно приятно.

И при всём этом великолепии есть ложка дегтя в бочке меда. Место так называемой «пятки клинка» не доточено

и образует грубый уступ длиной в 10 мм! Поразительно, что при всём общем высочайшем качестве данное место не доработано и, ко всему прочему, при достаточно маленьком клинке, отнимает полезную рабочую часть. Ну что ж, берём нож и в гараж. Мне понадобились тиски, дрель, абразивная вставка диаметром 5 мм, в народе называемая «шарошкой», фетровая насадка и паста ГОИ. Зажимаем дрель в тиски, тут важно, что бы биение патрона было минимальное, а ещё лучше отсутствовало вообще. В патрон вставляем шарошку, включаем и, перемещая нож, делаем сферическую выборку в клинке. Предварительно часть клинка заматываем монтажным скотчем, что бы не порезать пальцы. После получения необходимой выборки фетровой насадкой с пастой ГОИ полируем её и проводим финальную заточку клинка.

Следующий этап – любимся результатами неспешного и кропотливого труда. Всё, теперь клинок устраивает меня полностью.

Вывод – нож удобный универсальный и, в общем, очень качественный, но требует небольшой доработки с соответствующей квалификацией, и спец. оборудования.

Общее мнение по обоим клинкам можно сформулировать следующее: очень грамотная термообработка сталей, о чём свидетельствует оптимально подобранные твёрдость и вязкость сталей клинков. Это, в свою очередь, влияет на износостойкость и долговечность ножа в целом.

Одним словом клинки из страны Восходящего Солнца мне понравились. Следующие на очереди ножи из Германии. Ну что ж, проверим качество Золингена. 

