



Сергей Митин, фото Елиза Митина

Азбука заточки

От редакции

Этой статьёй мы открываем цикл, посвящённый заточке клинков холодного оружия и режущего инструмента. Запланированный в трёх частях, он должен объять технику заточки, используемые для заточки абразивы и изготовленные с их применением заточные инструменты и приспособления, вооружая таким образом читателя как практическими навыками по заточке, так и информацией, которая может пригодиться при выборе и покупке соответствующих инструментов.

Ведущий цикла, известный польский журналист, знаток и коллекционер современных ножей, наш постоянный автор Сергей Митин располагает не только весьма показательной коллекцией заточных инструментов и приспособлений, но и, самое главное, мастерством в их практическом применении, чем именно и намерен поделиться с читателями на страницах журнала «КАЛАШНИКОВ».

Насколько острым должно быть острое?

Известно, что даже самый преотличный нож из наиболее продвинутой стали, заточенный самым что ни на есть искусным точильщиком, рано или поздно затупится, даже если им пользоваться разумно и осторожно, разрезая именно то, что можно и должно резать ножом. Результаты дурацкого использования ножа, как, например, рубки гвоздей по пьяной лавочке или же копание земли, мне и вовсе не хочется рассматривать – жаль места в журнале, а людям, которым приходят в голову такие «передовые идеи», мои поучения и так наверняка покажутся скучными и не к месту.

Поэтому давайте начнём с самого начала – вынимаем из фабричной упаковки свежкупленный «марочный» нож и восторгаемся его остротой. А как её проверить? Большинство особой мужского пола сразу пробуют брить волосы на верхней стороне своей ладони или предплечья.

Пробовать остроту лезвия на волосатой лапе я всё-таки не советую! Это небезопасно, так как можно порезаться, да и вообще несовременно в эпоху, когда даже на обыкновенном полиэтиленовом кульке готовы написать обширную инструкцию, что его, мол, не должно есть, надевать себе на голову, давать играть с ним детям и т.д., и тп. То, что все, меня самого не исключая, пробуют остроту лезвия всё-таки на волосах как чём-то всегда находящемся под рукой, а точнее на руке, не меняет сути дела – если хотите, пожалуйста, но в случае чего вините исключительно самого себя. Шкала градации проста:

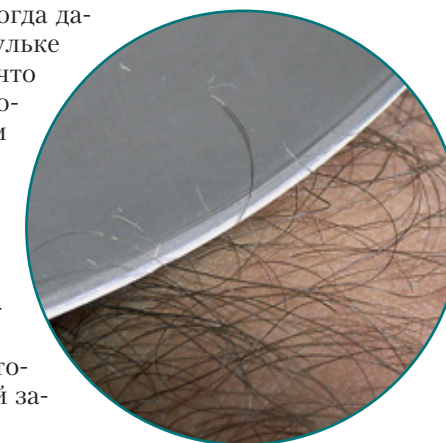
- не бреет вовсе – туповат, самое время точить, а иначе уже потребует основательной заточки с перепрофилировкой лезвия;
- бреет с трудом, больше скребёт, чем действительно бреет – притупленный, пора подточить лезвие, хотя ещё можно работать;
- бреет легко, без усилия и с малым нажимом на кожу – острый, к такому состоянию надо стремиться при заточке;
- «хватает» волосы, если вести над кожей, не дотрагиваясь до неё, – это очень острый нож, если вам удастся так наточить свой, то знатоки проникнутся к вам заслуженным уважением.

Другой, более безопасный и потому заслуживающий внимания способ проверки остроты заключается в следующем: берём за угол лист обыкновенной писчей бумаги и пробуем его резать, держа на весу. Если нож:

- не режет вовсе или режет только с изрядным потягом, да и то больше рвёт бумагу, чем режет – тупой, пора точить, чтобы позже не пришлось перетачивать;
- режет с потягом, но время от времени «спотыкается» и начинает рвать бумагу – притупленный, работать можно, но лучше подточить;
- строгаёт край листа без потяга – острый, до такого состояния и следует точить;
- строгаёт без потяга не только писчую бумагу, но и очень тонкую, на которой печатаются рекламные газетки супермаркетов и прочая подобная дребедень – это уже высший пилотаж, очень острый нож.



Совершенно ненаучный и небезопасный способ проверки остроты лезвия и качества заточки – это проба бритья волос на предплечье или верхней стороне ладони. Бреет или нет, и если бреет, то насколько легко



Очень остро заточенное лезвие не только легко бреет волосы на руке, но и «хватает» их и даже «строгаёт» вдоль, если вести его над кожей, не касаясь её. Такая заточка требует изрядного умения и усилий, но при практическом использовании ножа не приносит ощутимой корысти, так как очень тонко заточенное лезвие оказывается непрочным и легко тупится, а иногда может даже выщербиться при несколько более тяжёлом резе. Но похвалиться так отточенным небольшим карманным ножиком в кругу любителей и ощутить признание знатоков может оказаться очень приятно



Очень остро и, следовательно, тонко заточенный нож строгаёт удерживаемый на весу лист тонкой бумаги в тоненькую «лапшу» даже без всякого потяга

Конечно, оба способа проверки и обе приведённые градации носят весьма относительный, можно сказать, ориентировочный характер. Лучше всего оценивать остроту ножа, выполняя им конкретную работу, для которой он предназначен. Например, нарезая хлеб или разрезая тушу охотничьей добычи. В процессе притупления лезвия станет заметно, что рез требует приложения все больших усилий, а его качество заметно ухудшается. В первом случае это приводит к тому, что нож все меньше, труднее режет хлеб и всё больше его мнёт и крошит. Во втором – вместо резки приходится отчаянно «пилить» толстую, грубую шкуру и т.д.

Тут при случае стоит сказать и о том, что работа тупым ножом, вопреки распространённому среди неспециалистов мнению, совсем не более безопасна, чем острым, как следует наточенным инструментом. Нож, затупленный настолько, что им едва можно что-либо «перепилить», при потрошении кабана или лося как правило оказывается достаточно «острым», чтобы нанести весьма чувствительную или даже опасную рану, если в результате плохо контролируемого, не соответствующего выполняемой

работе усилия он «сорвётся» и угодит в тело работающего им или стоящего рядом человека. И, как ни парадоксально, чем тупее нож, тем более тяжёлой грозит быть нанесённая им рана, из-за больших прикладываемых усилий при «пилении» вместо резки.

И напротив, работая острым, хорошо наточенным ножом, намного легче контролировать свои движения, что, естественно, делает работу более точной, а следовательно, и безопасной. Нельзя забывать, что работа острым



Ещё один, можно сказать, кухонный способ проверки качества заточки и остроты ножа – попробуйте порезать спелые помидоры на как можно более тонкие ломтики (или свежий белый, пшеничный хлеб), и вам сразу станет ясно, насколько остр ваш нож



То, что лезвие бреет волосы на руке, ещё не до конца положительно свидетельствует о его реальных режущих свойствах, и вот достаточно характерный пример. Плоско спущенный к тонкому лезвию 10-сантиметровый клинок верхнего ножа легко и чисто перерезает полудюймовую пеньковую веревку в один проход, даже не всей длиной лезвия. Более круто спущенный к более толстому лезвию клинок нижнего ножа, хотя и несколько более длинный, только надрезает веревку до половины её толщины при первом проходе. Чтобы перерезать полностью, рез необходимо повторить, да и то получается он не слишком чистый, растрепанный. С помидорами разница окажется еще более заметной

ножом оказывается несравненно более производительной. Попробуйте и убедитесь сами. В конце концов, свеживание добычи – это далеко не самая приятная часть охотничьей вылазки, и чем быстрее и с меньшими усилиями вы с этим управитесь, тем лучше.

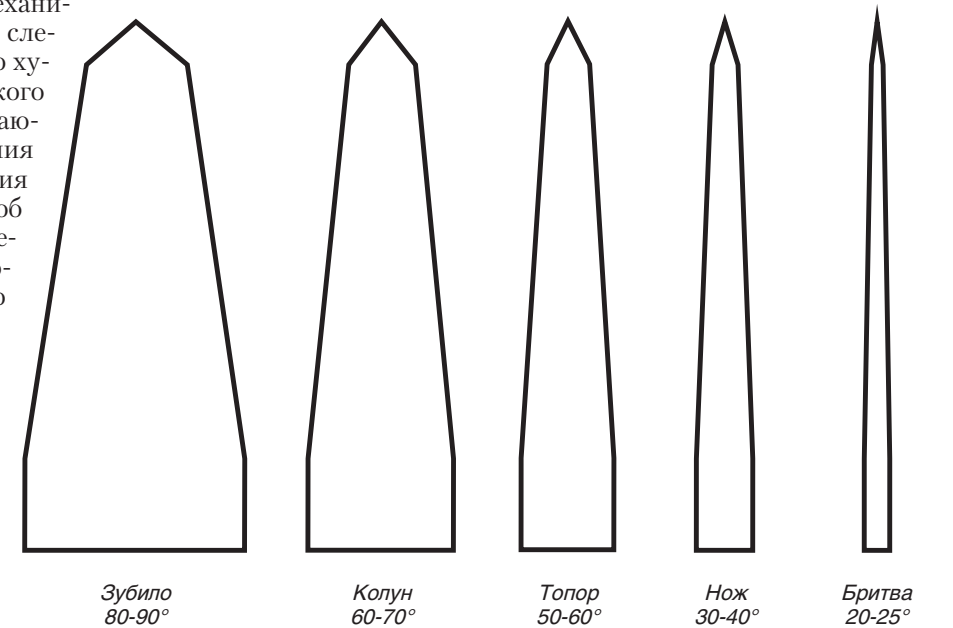
Конечно, как я уже вспомнил, все эти рассуждения касаются исключительно ножей, предназначенных именно для резки относительно мягких предметов и материалов. И именно резки, а не рубки, пиления, расщепления или ковыряния. Если пользователь примется делать ножом что-то, для чего нож в принципе не предназначен, например открывать консервы, рубить ветки или же раскалывать поленья, колошматя другим поленом по обуху клинка, то его острота будет иметь к производительности работы примерно такое же отношение, как качество оптики фотоаппарата к эффективности забивания им колышков палатки.

Реальная острота ножа зависит от множества причин: поперечного сечения клинка и геометрии его спуска к лезвию, от толщины лезвия непосредственно за зоной заточки, от качества как самой стали, так и её термообработки. И, конечно, от того, что собираемся делать затачиваемым клинком. Острота ножа – это не то же самое, что острота топора, зубила или бритвы, хотя принципы и техника заточки каждого режущего или рубящего инструмента неизменны. Более того, то, что нож наточен так, что без труда бреет волосы на предплечье, совершенно не значит, что им легко будет перерезать что-нибудь значительно более толстое, чем волос – хотя бы полдюймовую веревку. Точно так же, как колуном, даже если его лезвие наточить до «бритвенной» остроты (что теоретически возможно), не удастся вытесать выемки в бревнах, чтобы срубить избу «в паз». Острое, отлично режущее лезвие кухонного ножа или ножа, предназначенного для потрошения охотничьей добычи, неизбежно должно быть более тонким, слабым в механическом отношении, чем более толстое и, следовательно, более прочное, но несколько хуже режущее лезвие ножа туристического или хозяйственно-бытового, не исключаящего, например, возможности строгания твёрдого сухого дерева или разрезания толстого многослойного картона. Способ заточки, не соответствующий выполняемой работе, приведёт или к быстрой потере остроты, или даже к повреждению лезвия с одной стороны, или, как противоположенная крайность, к чрезмерным усилиям, неадекватным выполняемой работе.

Поэтому ножи надо затачивать с пониманием и здравым смыслом, о чём мы и побеседуем в следующих номерах журнала. Главное, делать это надо регулярно, не допуская, чтобы нож затупился настолько, что работать им уже становится уже попросту невозможно. Чем больше запущено лезвие, тем труднее снова привести его в надлежащий порядок, вернуть необходимую остроту. Сильно затупленное

лезвие требует, как правило, полного перепрофилирования, что связано с сошлифованием порядочного количества высококачественной, твёрдой, закалённой стали, кстати, весьма износостойкой или, иными словами, успешно сопротивляющейся шлифованию, что довольно-таки характерно для современных клинков из «продвинутых» нержавеющей сталей. Если довести такой клинок, что называется, «до ручки», то вполне может оказаться, что повторная заточка, а точнее, даже основательная переточка сильно запущенного клинка требует огромных усилий и затрат времени. И ещё к тому же такого умения и инструментов, которыми рядовой пользователь совсем не обязательно располагает. Тут в очередной раз подтверждается правило, что ничто не приносит человеку больше хлопот и затруднений, чем собственная лень.

Правильная техника заточки и грамотно выбранный заточной инструмент позволяют каждому пользователю сэкономить массу усилий и избежать стресса при работе ножом. А желающим позволят ещё и прихвастнуть своим умением в кругу единомышленников, таких же любителей и знатоков ножей. Кстати, сам по себе процесс заточки хорошего клинка на соответствующем выбранном приспособлении действует весьма благотворно и успокаивающе, позволяет легче избавиться от внутреннего напряжения, которым ежедневно изобилует сегодняшняя жизнь. По крайней мере, я заметил это на себе. Занятие это намного более приятное и полезное для коротания свободного времени, чем просмотр телевизора. Хотя одно другого не исключает. Не удивляйтесь – если вы как следует освоите технику заточки, то сможете точить ножи даже просматривая одновременно новости или художественный фильм. Но подробней об этом поговорим в следующем номере журнала.



Острота остроте рознь, всё зависит от предназначения ножа. Более острое лезвие одновременно менее прочное. Иными словами, лезвие может быть или острым, хорошо режущим, или прочным, готовым выдержать большие нагрузки, но никогда то и другое одновременно. Все зависит от угла заточки и поперечного сечения клинка