

ФИЛЕЙНЫЕ НОЖИ



Среди огромного разнообразия ножей несколько отдельно стоит группа специальных ножей для разделки рыбы, а конкретно – филейные ножи. Филейные ножи бывают складными и с фиксированным клинком. Основной поставщик-производитель филейных ножей во всём мире – это финская фирма Marttiini, основанная ещё в 1928 г. Janne Marttiini, с 2005 г. компания входит в Rapala VMC. Основное производство находится в финском городе Рованиеми, небольшая часть продукции выпускается в Китае, чехлы – в Эстонии. На основном заводе работают всего 80 человек и выпускают продукцию 400 наименований, которую поставляют в 20 стран мира. Львиная доля идёт в США под торговой маркой Rapala.

У нас в стране до последнего времени культура пользования филейными ножами была чрезвычайно низкой. Ими пользовались, но в большей степени в северных регионах, граничащих с Финляндией, да на Дальнем Востоке. А в центральной России и сейчас на такие ножи в магазинах нередко посматривают косо с недоумением и кривой ухмылкой, мол, а что им делать? Узкий, длинный, гнётся (вернее сказать, упруго деформируется). Один мой приятель купил такой нож, и с его слов он ему не понравился. Потрошить рыбу неудобно, да и чистить тоже. На моё замечание, что, мол, нож-то филейный и соответственно им удобно именно филе рыбы и делать, отреагировал неадекватно, сказав, что нож должен быть универсальным, для всего. Ну, это мы уже проходили, и в спор о том, каким должен быть нож, я вступать не стал. Просто пошёл и купил себе пару ножей, специальную разделочную рыбную доску с нержавеющей зажимом, специальную разделочную вилку для рыбы и приступил к испытаниям.

Самой большой проблемой было не сделать филе, а поймать трофейную рыбу. Ну, может и не трофейную, но, во всяком случае, подходящую по размерам для теста. Мне чрезвычайно хотелось не только доказать, что филейный нож имеет право на жизнь, но и то, что с ним действительно удобно обращаться. Интерес подогревался тем, что как делают филе из рыбы – видеть-то я видел, и неоднократно, но самому это делать не приходилось ни разу. Я всё больше был добытчиком, а не поваром, хотя последнее мне не чуждо. Конечно, мечтал я о Кольском полуострове и реке Варзине, о лососях, выскакивающих из воды, которые жадно хватают мою нахлыстовую мушку, но, увы, в этом году финансовый кризис не позволил мне насладиться такой рыбалкой, и я, взяв в руки банальный спиннинг и коробку с блеснами и воблерами, отправился на не менее чудную (по-своему) реку Воронеж, добывать щуку спиннингом.

Не буду описывать процесс ловли, снасти и время, ушедшее на поимку рыбы, лишь скажу, что рыба была наконец поймана исключительно спортивным образом и ждала своей участи на кукане. После размышлений, где будет более удобно заняться разделкой рыбы, решено было отправиться на близлежащую охотничье-рыболовную базу и воспользоваться их разделочным столиком и мангалом. Решётка для запекания у нас была с собой.

В разделке рыбы участвовали ножи Rapala Soft Grip Fillet Knives BP707-SH1, Rapala Fish*n Fillet Knives BPFNF7SH1, Frosts и Opinel Effile 15 bubinga.

Rapala Soft Grip Fillet Knives BP707-SH1 (далее BP707-SH1): общая длина ножа – 307,5 мм, длина клинка – 180 мм. Рукоять – резинопластиковый эластомер, упор пластиковый. Заводская ручная заточка лезвия доведена до бритвенной остроты. Чехол из искусственной кожи, внутрь для исключения прорезания ножен лезвием клинка вставлен пластиковый холдер. Подвес для ношения на ремне – жёстко закреплённый.

Немного длиннее Rapala Fish*n Fillet Knives BPFNF7SH1 (далее BPFNF7SH1): общая длина – 317,5 мм, длина лезвия – 190 мм. Рукоять этой модели классическая деревянная, покрытая лаком. Нож также



Пластиковая рукоятка ножа Frosts имеет развитый упор



Деревянная рукоятка ножа Opinel Effile 15 bubingane не подвержена разбуханию



Применение филейной вилки Rapala Fillet Fork делает процесс удобным и безопасным



Филейная вилка оказалась универсальным инструментом. Оказалось, что с её помощью можно легко извлечь из решётки прилипшие к ней порции рыбы, завернутые в фольгу

заточен до бритвенной остроты лезвия ещё на заводе-изготовителе. Ножны тоже классические, из жёлтой кожи ручного производства с пластиковым холдером от прорезания. Подвес для ремня свободный, на полукольце. Вообще такие свободные подвесы очень удобны в пользовании. И присаживаться на природе, и переезжать с одного места рыбалки на другое в машине очень удобно. Нож не упирается в пах или бедро. Но при всех достоинствах кожаных ножен есть пара недостатков. Кожа требует постоянного ухода и пропитки спец. маслами, иначе при намокании и последующем высыхании она коробится и трескается. И ещё, что немаловажно для рыболовного ножа, кожа впитывает и долго держит запах рыбы. А в полевых условиях не всегда бывает возможным хорошо отмыть нож. Может, кому-то это покажется незначительным, но у меня так испортились ножны, оставленные в гараже. Их погрызли крысы. А хранить всё снаряжение дома не всегда возможно, приходится считаться с мнением супруги.

Следующий нож – Frosts – попал ко мне случайно и провалялся в ящике с рыболовными принадлежностями несколько лет. Лезвие острое, но не до такой степени, как у обоих ножей Rapala.

Последний нож – Opinel Effile 15 bubinga – я получил в подарок от сына на Новый год, и он тоже дождался своего часа. Надо сказать, это не первый Opinel в моей коллекции. Не первый, но очень удачный. Это складник с оригинальной фиксацией 150-мм нержавеющей клинка и рукояткой не из стандартного бука, который применяют на простых ножах Opinel, а из экзотического дерева бубинго. Это дерево, произрастающее в Африке, знаменито тем, что не подвержено разбуханию, а это значит, что нож лишился тех недостатков, которые были присущи стандартным моделям из бука (основная болезнь Opinel заключалась в том, что при намокании рукоятка разбухала и лезвие заклинивало, сложить нож ещё было можно, а вот раскрыть, не поломав ногтей – проблематично). Замок фиксации лезвия Vibloc надёжен, как и всегда. А структура дерева рукоятки очень красива.

И, наконец, последнее моё приобретение, но не последнее по значимости и удобству пользования – двузубая специальная филейная вилка Rapala Fillet Fork, модель RFF2. Удобная пластиковая рукоять с упором под палец, два зуба из нержавеющей стали. Единственный недостаток, на мой взгляд, – отсутствие чехла для перевозки и ношения. Только два пластиковых прозрачных кембрика, которые тут же потерялись.

Вот такой получился набор. А я ведь предполагал ограничиться только двумя ножами. Немного раздражает отсутствие информации о марке стали на клинке у всех перечисленных ножей, уже ставшей привычной. Но удивляет не только это, но и отсутствие информации на официальном сайте производителя. Меня как любителя и знатока ножей совершенно не удовлетворяет скудная информация, как то: сделано из карбон-молибден-хромовой стали у Rapala, или ещё проще и скуднее у Opinel – нержавеющая сталь. Может быть, это страшный промышленный секрет? Почему же тогда все остальные крупные производители ножей пишут марку стали открыто на клинке, и не только пишут, но и с гордостью расшифровывают её на сайтах и в рекламных буклетах? Вопросы, вопросы... Впрочем, оставим скудость информации на совести фирм-производителей и приступим непосредственно к приготовлению филе из щуки.

Поначалу мне казалось, что длина клинков Rapala несколько великовата для рыбы массой в 1,7 кг. Однако, поработав более короткими клинками Frosts и Opinel, я понял ошибочность суждения: длина 180-190 мм как раз оптимальна. Оказалось, что шкура у щуки довольно-таки прочная и Frosts справлялся с поставленной задачей с трудом. Не знаю, какая именно сталь у Rapala, но с поставленной задачей оба ножа справились на «отлично». На почётном втором месте стоит Opinel. Всё, что требовалось от филейника: длинное узкое лезвие, гибкое от кончика до середины клинка, острота и нержавеющие качества, у Rapala и Opinel присутствовало. Конечно, разделив одну, две, три рыбины, нельзя говорить с уверенностью о суперстойкости режущей кромки, но, в отличие от Frosts, «жалю» которого «село» моментально, попав на кости рёбер рыбы, и Rapala, и Opinel даже не подумали затупиться. Что же касаемо

удобства работы ножами и удержания ножа в скользкой от рыбьей слизи руке, то тут бесспорный лидер BP707-SH1. Резиновая рукоятка не скользит в руке, а передний и задние упоры предотвращают соскальзывание пальцев на лезвие. BPFNF7SH1 с классической берёзовой рукояткой бочкообразной формы проигрывает своему однокласснику вчистую. На рукоятке хоть и имеется небольшая выборка под палец, но она не защищает пальцы в полной мере, и скользкий нож становится довольно опасным при использовании. У ножа Frosts просто пластиковая рукоятка с довольно-таки развитым упором, по сравнению с Rapala BP707-SH1. Но этот упор как раз и мешает: точнее, упор в комплексе с формой рукоятки. Рукоятка Orinel вытянутой, слегка изогнутой формы оказалась довольно удобной, хотя и она в скользких руках слегка проскальзывала. Неожиданно порадовала вилка Rapala Fillet Fork. Пользоваться ей оказалось на удивление удобно и безопасно.

Попробовав сначала удерживать филе рыбы при срезании его со шкуры просто голый рукой, быстро понял все неудобства и опасность близости пальцев с острым лезвием ножа. Кроме того, тушка постоянно проскальзывала, и сделать ровный срез сразу не удавалось. Вилка моментально изменила всю картину: тушка щуки была жёстко зафиксирована, а пальцы левой руки оказались в безопасности. Может, вам и покажутся странными мои постоянные напоминания о безопасности пользования ножами, но поверьте, когда получаешь далеко не

безобидные травмы, отношение к таким предупреждениям становится серьёзным.

Но вернёмся к нашей щуке и вилке. Вилка оказалась ещё практичнее, чем можно было ожидать. Когда филе достигло готовности, просто вытряхнуть его из горячей решётки оказалось непросто. Вытекающий сок и специи пригорели и приклеили фольгу к решётке. И тут вилка пришлась как раз кстати. Не обжигая руки, я просто наколот порционные кусочки, завернутые в фольгу, и перенёс их на тарелку. Обыкновенной вилкой так просто и легко не получилось бы, а вот двузубой с большой пластиковой рукояткой и упором – пожалуйста.

Из всего этого можно сделать вывод – филейный нож нужно иметь не только в коллекции, но и в практическом использовании. Специальная вилка только добавит вам удобства и безопасности. Если позволяют возможности и это не пеший поход, то лучше, конечно, нож с фиксированным клинком. Складник типа Orinel подойдёт там, где критичны вес и размер. Если это всё-таки нож не складной, то ножны и рукоятка выбирайте из синтетических не скользких, легко моющихся материалов. Мне думается, нож Rapala Soft Grip Fillet Knives BP707-SH1 будет правильным выбором. Благо стоимость его не очень значительная и не сильно подорвёт семейный бюджет. Что касается качества... Авторские ножи, конечно, лучше по качеству, но стоят несоизмеримо дороже. А нам – охотникам, рыболовам и туристам – нужен надёжный, недорогой и практичный нож.



Сверху вниз: филейная вилка Rapala Fillet Fork, ножи Rapala BP707-SH1, Rapala BPFNF7SH1, Frosts и Orinel Effile 15 bubinga