



# НОЖИ



**Сергиуш Митин**

# **НОЖИ**

**Сергиуш Митин**

# **НОЖИ**

АСТ • Астрель  
Москва

УДК 623.4

ББК 68.8

М66

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 10.02.07.

Формат 70×100 1/16 Бумага офсетная. Печать офсетная.

Гарнитура «Ньютон». Усл. печ. л. 20,8. Тираж 5000 экз. Заказ 1786.

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

Санитарно-эпидемиологическое заключение  
№ 77.99.02.953.Д.003857.05.06 от 05.05.2006г.

**Митин, С.**

М66 Ножи/ Сергиуш Митин; пер. с польского А. Н. Ермонского. — М.: АСТ: Астрель, 2007. — 256 с.: цв. ил.

ISBN 978-5-17-042859-5 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-5-271-16326-5 (ООО «Издательство Астрель»)

ISBN 83-11-09804-2 (польск.)

Книга известного польского специалиста и коллекционера в области холодного оружия С. Митина — это подробнейшее и скрупулезное, но вместе с тем емкое описание типов, видов и особенностей современных ножей, выпускающихся самыми известными мировыми производителями. Ее можно смело назвать своего рода энциклопедией ножей нашего времени. Помимо сведений о конструкциях ножей, автор разбирает вопросы их целевого использования, качества различных моделей и аксессуаров к ним, давая различные полезные советы читателям. Если вы всерьез интересуетесь ножами, эта книга — для вас!

УДК 623.4  
ББК 68.8

Печатается в переводе с оригинального издания «Noże»

**Сергиуш Митин**

## **НОЖИ**

Перевод с польского

Редактор *Хорос В.*

Технический редактор *Тимошина Т.*

Корректор *Мокина И.*

Компьютерная верстка *Денисовой И.*

ООО «Издательство АСТ» 170002 Россия, г. Тверь, пр-т Чайковского, д. 27/32

ООО «Издательство Астрель» 129085, Москва, проезд Ольминского, д. 3а

Наши электронные адреса: [www.ast.ru](http://www.ast.ru) E-mail: [astpub@aha.ru](mailto:astpub@aha.ru)

Издано при участии ООО «Харвест». ЛИ № 02330/0056935 от 30.04.2004.

Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт 4, к. 42

Отпечатано с готовых диапозитивов на ИП «Принтхаус». Заказ 315

ЛП № 02330/0131535 от 30.04.2004

Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23, офис 3.

Открытое акционерное общество

«Полиграфкомбинат имени Я. Коласа»

Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23.

ISBN 978-5-17-042859-5 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-5-271-16326-5 (ООО «Издательство Астрель»)

ISBN 83-11-09804-2 (польск.)

ISBN 978-985-16-2307-1 (ООО «Харвест»)

© Dom Wydawniczy Bellona, Warszawa 2006

© Sergiusz Mitin, Warszawa 2006

© ООО «Издательство Астрель», 2007

# Введение

Ножи притягивают меня к себе самого детства. Мне было шесть лет, когда я получил в подарок от отца свой первый нож — маленький перочинный, который, заметьте, я тут же и потерял (как, впрочем, и множество других в разное время). Но именно с тех пор нож, в той или иной ипостаси, постоянно гостит в моем кармане или на поясе, а в душе не угасает желание обзавестись ножом еще лучше.

В последние годы мне удалось пустить в дело сведения и опыт, которые я накапливал всю жизнь: я испытываю и оцениваю ножи по заказам самых знаменитых их мировых производителей. Само собой, это обогащает меня новым опытом, дает пищу для сравнений и размышлений. А вот чтение специальной литературы, дискуссии в прессе и Интернете перестали меня удовлетворять. И прежде всего потому, что я не нахожу там конструктивных выводов и предложений, которых, казалось бы, вправе ожидать человек, поглощающий столь обильный материал. Интернет дает возможность просто и быстро получить информацию из любого уголка мира, но он никоим образом не помогает ее «переварить». Скорее, думаю, наоборот: все отчетливее проявляется тенденция к тому, чтобы пожертвовать

качеством информации ради ее количества. Сбор сведений, которые не служат основанием для обобщений, на мой взгляд, превращается в искусство ради искусства, теряет всякий смысл. В свое время, когда на наш рынок хлынули американские издания, посвященные оружию, я жадно набросился на них. И что же я там нашел? Описания самых разнообразных образцов оружия обычно завершались выводом — *excellent choice* (превосходный выбор)! Причем это в равной мере относилось и к удачным образцам, и к тем, которые ни один здравомыслящий специалист таковыми назвать не решился бы. И я довольно скоро отказался от подобного рода чтения.

Это касается и ножей. Едва ли не каждая статья, появляющаяся сейчас в западной прессе или в Интернете, заканчивается примерно так: *Hey, guys, what a cool knife!* (Посмотрите, ребята, какой крутой нож!) Начитавшись этих рецензий, начинаешь задумываться: а чем, собственно, эти ножи отличаются друг от друга, раз все они *cool*? Увы, такие рецензии на самом-то деле лишь разжигают желание отыскать самый лучший из самых лучших ножей, махнув рукою на его назначение, а нередко и на цену, в которую эта «крутизна» вам обойдется.

Вот и случается, что, заплатив за «крутой» нож деньги, совершенно не соответствующие его предназначению, вы, оправдывая себя, начинаете думать, будто именно этот нож лучше всех самых лучших, а остальные не стоят и ломаного гроша. Ведущиеся в Интернете дискуссии изобилуют как раз такого рода суждениями, а также весьма резкими замечаниями по адресу тех, кто осмеливается с ними не соглашаться. Когда я был модератором сетевого форума на [www.knifeforums.com](http://www.knifeforums.com), мне постоянно приходилось призывать излишне горячих спорщиков к порядку, напоминать им о необходимости вести дискуссию цивилизованно и уважать иные мнения. Тем более это ведь факт: никакого самого лучшего на свете ножа не существует, как нет самого лучшего в мире оружия, авто-

мобиля, компьютера или самой лучшей в мире жены...

Скучно пополняют наши знания и разного рода, обширные и не очень, энциклопедии. Они обыкновенно помещают снимки и технические данные весьма многих моделей ножей, но зачастую не сообщают читателям сведений более общего характера. Чего-то такого, что помогло бы и понять принципы работы этого простого инструмента, и сделать верный выбор в каждом конкретном случае.

Эта книга попытается заполнить данный пробел и предложить на суд читателей соображения и выводы, к которым я пришел, подержав в руках сотни ножей разных проектировщиков, выпущенных на разных заводах, сделанных из разных материалов и предназначенных для самых разных нужд.

# Обо всем понемножку

**Немножко истории.** Нет, нет, только не пугайтесь и не откладывайте книгу в сторону! Я вовсе не собираюсь в сотый раз начинать с рассказа о найденном при раскопках каменном песте, затем описывать музейные собрания стилетов, кинжалов и прочих ипостасей ножа, которые придумал человек. Но раз уж заводишь разговор о современных ножах, нельзя же хотя бы в двух словах не вспомнить, как подобное случилось. Итак...

Нож — одно из самых древних орудий человека. Пусть меня упрекнут за не очень уж научный подход к теме, но я рискну утверждать, что нож даже старше *homo sapiens'a*. Наверное, когда-то, давным-давно, какой-нибудь наш пращур догнал удиравшего от него козла и треснул его камнем в лоб. И пращур наш, конечно, не мог не заметить, что природа не наградила его ни клыками, ни когтями, как хищников. И потому справиться с толстой, поросшей жесткой шерстью шкурой добычи ему будет не так-то просто. Ну и как частенько случается, это заставило его искать выход. А ведь известно, что нужда — матушка открытий. Не исключая, что однажды наш пращур обратил внимание на то, что камень легко пробил шкуру козла в том месте, по которому попал своей острой гранью. Тогда, видимо,

он сделал следующий шаг — попытался приспособить к делу случайно попавшийся под руку камень с острыми краями. Очередным усовершенствованием, конечно же, стали старания каким-то образом заострить грань найденного камня. Вот так и родился прообраз каменного ножа. Время шло, человек набирался опыта, менялась форма ножа, отыскивались новые материалы, совершенствовалась технология обработки. Неизменным оставалось только одно — основное предназначение ножа. Он появился на свет как инструмент, инструментом он остается и по сию пору. Даже в самые мрачные времена, когда каждый воевал с каждым, нож использовался в качестве оружия лишь от случая к случаю. Разглядывая в музеях коллекции холодного оружия, можно подумать, будто драки, причинение увечий, смертоубийства — любимейшее занятие человечества, а ножи в большинстве своем служат именно этим целям. Но если допустить, что это действительно так, люди давно бы уже перебили друг друга и разглядывать музейные экспонаты сегодня было бы попросту некому. Вот почему в этой книге нож описывается прежде всего как инструмент, и только во вторую очередь — как оружие.

**Немного статистики.** Да, разумеется, порой нож может быть использован в качестве оружия — впрочем, как и большинство инструментов или предметов домашней утвари. Скажу больше: если мы станем разбирать, каким предметом, предназначенным исключительно для мирных работ, лучше всего изувечить человека, окажется, что это вовсе не нож. Множество предметов или инструментов способны справиться с подобной задачей несравненно успешнее (они и в самом деле справляются). Распространенное в Средние века оружие, прототипом которого служили топор, коса, молоток или цеп, убедительно подтверждает это. И в наши дни в печальных полицейских статистических сводках в качестве орудия убийства первенствует «твердый тупой предмет», как научно описывается прозаичная палка или обрезок водопроводной трубы. Нож в этих сводках занимает лишь второе место. Да и то в большинстве случаев это нож кухонный, самый дешевый из самых дешевых; такой можно купить в любом магазине, а потому он практически ничего не может рассказать о преступлении в ходе следствия. Это весьма будничное обстоятельство вызывает у меня усмешку всякий раз, когда в прессе или в Интернете я натываюсь на споры о том, «какой нож послужит лучшим оружием», скажем, для самообороны.

**Немного этнографии.** Сегодня в Польше нож в кармане вызывает мысль о чем-то дурном, запрещенном. Исключение составляют кухонные ножи, да и то лишь до тех пор, пока они пребывают — чаще всего в ужасном состоянии, то есть тупые и нечищенные — в ящике на кухне. Призна-

ние, что у вас в кармане самый невинный перочинный ножичек, способно вызвать замешательство, если, к примеру, вы собираетесь войти в некое официальное здание — скажем, в суд. Впрочем, так обстоит дело не только в Польше: нарастающий страх перед любым предметом, которым можно причинить вред, охватил весь мир, особенно в связи с участвовавшими в последнее время атаками террористов. Такое впечатление, будто каждый из нас подозревает каждого в том, что тот готов напасть на нас, а если он не нападает, то лишь потому, что у него нет с собой необходимого оружия. Чересчур осторожных спешу успокоить: убить либо искалечить человека голыми руками вовсе не труднее, чем тем перочинным ножичком, который я постоянно таскаю в кармане для нужд вполне мирных.

Дабы рассеять подобного рода страхи и неприязнь к ножам и их обладателям, позвольте привести несколько любопытных фактов. Так вот, в некоторых (прежде всего в юго-западных) землях Германии мужчина — такова тамошняя традиция — обязан носить нож; иными словами, парень без ножа — это и не парень вовсе. И речь не о каком-то захудалом ноже — там носят ножи с неподвижным клинком, правда, небольшие, в специальном узком кармане брюк на бедре. Складные ножи уже несколько веков составляют неотъемлемый элемент костюма французского крестьянина. В некоторых провинциях Испании по давней традиции люди постоянно носят с собой ножи, тоже складные. На мой вкус, данные факты вовсе не говорят о недостаточной цивилизованности граждан этих стран.

А в некоторых государствах, жителей которых не всегда справедливо считают людьми традиционно воинственными, нож, а точнее говоря, кинжал<sup>1</sup>, прикрепленный к ремню, является попросту составной частью народного костюма. Грузина в народном костюме без кинжала представить себе так же трудно, как испанца без навахи<sup>2</sup>, которую носят сзади на широком красном атласном поясе. В странах, вовсе не славящихся воинственностью, скажем, в Финляндии или Латвии, маленький нож на поясе также составляет часть народного костюма, правда... женщины, матери семейства, стоящей на страже домашнего порядка. И что же? Во всех этих странах нож используется в гнусных целях не чаще, чем там, где люди стараются за километр обойти любой повстречавшийся им острый предмет.

В конце-то концов, поступками человека руководят его намерения и склонности. И уж никак не содержимое его карманов, которое само чаще зависит от задуманного человеком, а не подталкивает его к каким-то поступкам.

**Немножко географии.** Будь мы даже ярыми европейскими патриотами, нам пришлось бы признать, что лучшие ножи сегодня — американские. Это тем более странно, что в Европе и Азии делали стальные клинки высокого качества во времена, когда американцы — индейцы — только еще раздумывали, из чего бы лучше соорудить нож: из камня или из кости? Со временем положение изменилось, и сей-

<sup>1</sup> Типично боевой нож, предназначенный именно для использования в бою.

<sup>2</sup> Традиционный испанский складной нож.

час только немногие европейские производители в состоянии сравниться с американцами в том, что касается и качества изделий, и используемых современных материалов. Европейцы неплохо справляются с ножами в классическом стиле, представляющими собою подражание старым, испытанным образцам. А вот американцы — бесспорные лидеры в производстве ножей высокотехнологичных.

Любопытно: значительная часть якобы американских ножей делается вовсе не в Америке. Большинство производителей фирменных ножей стремятся снизить расходы, надеясь таким образом увеличить объем продаж. Весьма популярный и вполне дозволенный прием — перенесение предприятий на... Дальний Восток. Большинство ножей таких известных фирм, как *Katz Knives*, *Spyderco* или *SOG Specialty Knives*, выпускаются в Японии, все модели шведской фирмы *Fällkniven* — тоже. Забавно, что ножи для *Spyderco* и для *Fällkniven* делают одни и те же предприятия-партнеры.

Все ножи *Columbia River Knife & Tool (CRKT)*, некоторые модели ножей *Gerber* и *Timberline* делают на Тайване, и, вы уж мне поверьте, товары эти не имеют ничего общего с осточертевшим всем нам дешевым дальневосточным барахлом одноразового использования. Похоже, на Дальнем Востоке умеют делать всё, и приличные вещи тоже. Дело лишь в том, кто что заказывает и сколько за это платит. Ценовые ножицы выглядят примерно так: выпущенный в Японии нож по качеству не уступает ни американскому, ни европейскому, но вот производственные расходы на 20–25% ниже. А фирменные ножи, сделанные на Тайване,

обходятся еще на 20–25% дешевле. Бывает и так, что перенос производства на Дальний Восток приводит не только к снижению расходов, но и к повышению качества продукции. Так случилось, к примеру, когда фирма *Fällkniven* перенесла производство ножей из Германии в Японию. Тут еще надо бы добавить, что кожаные ножи почти для всех выпускаемых в мире ножей делают в Испании, а ножи из синтетических материалов *kydeks* или *concealeks* — в Америке.

И разве так уж неразумно подобное международное сотрудничество в условиях галолирующей глобализации капитала, когда никто, включая правительства и налоговые управления, не знает, что кому принадлежит? И чьи же мы, собственно говоря, рабы...

**Немножко экономики.** Выпуская свое изделие на рынок, производитель обычно определяет его приблизительную розничную цену. Именно она нередко указывается в каталогах и на Интернет-сайтах фирм, называясь по-английски *Manufacturer Suggested Retail Price* (сокращенно: *MSRP*), или *предлагаемая производителем розничная цена*<sup>3</sup>. Система скидок с этой цены дает возможность получать справедливый доход импортерам, сбытовикам и розничным торговцам во всем мире.

На самом же деле рыночные цены могут довольно значительно отличаться от *MSRP*. Стараясь привлечь покупателя, розничные торговцы выставляют цену ниже *MSRP*, отказываясь от части своих комиссионных с

расчетом увеличить оборот. Вот почему розничная цена в магазине может оказаться ниже, чем *MSRP*, даже на 15–20%. А в рассылочной торговле с помощью Интернета цены устанавливаются на 10–15% ниже магазинных. И ничего странного, никакого «надувательства». Все дело в том, что если нет традиционного магазина, то не надо тратиться и на его содержание. Стало быть, можно отказаться еще от какой-то доли прибыли в надежде привлечь больше покупателей.

Увы, но правило это действует только в США и Канаде. В европейских же магазинах цены ножей, как правило, на 20–100% выше *MSRP*. Европейские продавцы оправдываются большими расходами на транспортировку и невыгодными для товаров, произведенных за пределами Европейского Союза, таможенными пошлинами. Но трудно объяснить тот факт, что ножи, сделанные в Европе, в США чаще всего дешевле, чем в Старом Свете. По моим наблюдениям, причина подобного расхождения в ценах — существенная разница в емкости рынков. При прочих равных условиях американский торговец продаст три–пять ножей, а его европейский коллега — лишь один: таков уж спрос. Вместе с тем и затраты, связанные с хозяйственной деятельностью, и расходы на жизнь в Европе отнюдь не ниже, чем в Америке. И нет ничего удивительного в том, что европейский торговец стремится заработать на одном ноже столько же, сколько американец выручает за три–пять проданных. И выходит, он делает более привлекательными в глазах покупателя предложения заморских фирм рассылочной продажи, тем более что связь с помо-

<sup>3</sup> Всякий раз, когда в этой книге упоминается цена ножа, речь идет именно о *MSRP*. Кому, где и почему удастся купить свой конкретный нож, — это уж личное дело его и продавца.

стью Интернета очень облегчает сам процесс покупки.

Недостаток рассылочной торговли в том, что нельзя подержать нож в руках, нельзя его обстоятельно рассмотреть, нельзя оценить его качество, нельзя попробовать, удобно ли он лежит в руке; нельзя вообще убедиться, то ли это, о чем мы мечтали. Есть и еще один недостаток, о котором чаще всего не упоминают: существует вероятность (по крайней мере, теоретическая), что, заплатив за нож, мы его так и не получим. Не удивляйтесь, пожалуйста, такое случается не только в Польше, но и в странах благополучного Запада. Если мы попадем на жуликоватую фирму, мы ведь не помчимся в Америку, чтобы потащить в суд нечестного торговца, обманувшего нас на 100–150 долларов! **Вот почему я рекомендую вам: отправляясь в «Интернет-поход» за ножом своей мечты, не гоняйтесь за самой низкой ценой; лучше обратите внимание на то, солидна ли, достойна ли доверия торговая фирма. С чистой совестью я посоветовал бы вам иметь дело с продавцами, которые принимают участие в дискуссиях на известных в Интернете сайтах, ведь хорошее мнение тысяч любителей ножей — потенциальных покупателей, — высказывающих свои взгляды на такого рода форумах, для них куда дороже 100–150 долларов...**

**Немножко механики, логики, философии и других наук.** Нож — инструмент механический, да к тому же еще и довольно простой. И, конструируя его, нельзя обойти стороной основные законы механики, скажем, такие: чем предмет толще, тем он и тяжелее, а то, что легче, не так прочно. Понятно, что применяя современные материалы и

используя современные технологии, можно достичь лучших результатов, чем, например, сто лет назад. Но никакой технический прогресс не в силах заменить ни искусства и фантазии конструктора, ни старательности производителя. Умение использовать все технологические возможности, с одной стороны, и способность придумать, как все это будет работать, с другой, как раз и отличают хорошего проектировщика. А тщательное, точное воплощение замысла в доступных материалах и снижение расходов до разумных границ, обеспечивающих доход, — хорошего производителя.

Конструкция ножа, как и всякого механического устройства, должна представлять собою разумный компромисс между усовершенствованием определенных, нужных его качеств за счет некоторых иных, менее существенных в данном случае. Так что поиски идеального ножа, либо же ножа, который был бы хорош для всего на свете, изначально обречены на неудачу.

Хотя производители обычно дипломатично избегают утверждать, будто их ножи лучшие в мире, тем не менее они нередко откровенно дают понять, что на самом-то деле так, по их мнению, оно и есть. Ну что ж, реклама — двигатель торговли. Для нас же, потребителей, самое главное — не позволить обмануть себя изношенными от частого употребления рекламными фразами. Наша задача состоит в том, чтобы трезво оценить свои потребности, приняв во внимание, в каких условиях нам придется пользоваться ножом, прикинуть свои финансовые возможности — и сделать верный выбор. **Верный для нас, не для производителя!**

## О названиях

В своей книге я постарался, насколько это возможно, пользоваться польскими названиями и терминами. Однако поскольку сегодня много сведений о ножах содержится в англоязычной литературе или в публикациях на сайтах в Интернете (тоже преимущественно англоязычных), я решил сопровождать наиболее часто встречающиеся термины их английскими аналогами. Когда же польского варианта английского термина нет или мне не удалось его подобрать, я привожу английский, выделяя его курсивом. Скажем, названия механизмов, блокирующих складные ножи, и других частей ножей — особенно запатентованные авторами или фирмами — приводятся, как правило, в оригинальном написании, то есть так, как их назвал проектировщик, независимо от того, на каком языке опубликована информация. Или вот в немецкой, французской, венгерской, чешской, русской литературе названия *back lock* или *liner lock* не переводятся; ну и я не вижу смысла переводить их на польский. То же относится и к форме клинка — например *drop point* или *clip point* — эти термины встречаются во всех известных мне публикациях о ножах, и я тоже не стал их переводить.

Само собой, велико искушение попробовать называть по-польски

различные части сабель или других видов холодного оружия, как частенько делают некоторые авторы. Однако я не вижу в этом никакого смысла. Ложное лезвие на обухе клинка превратится тогда в «обоюдоострое перо». Но оно ведь тупое, оно ничего не в состоянии разрезать, — так что такое определение неверно. Если же обратиться к складным ножам, употребление вводящих в заблуждение терминов может оказаться крайне опасным делом, поскольку попытка воспользоваться «обоюдоострым пером», как о том пишут, грозит обладателю ножа утратой пальцев...

Нельзя допускать, чтобы перевод терминов на польский затемнял их подлинный смысл. Иначе, прочитав чрезмерно «ополяченное» описание ножа, вы не сможете воспользоваться им, когда возьмете нож в руки, а тем более, когда увидите его на снимке.

Что же касается режущей части холодного оружия (по-польски *głownia*), то синонимами в польском языке служат слова *клинок* и *полотно*, хотя последний термин, когда речь заходит о ножах, употребляется редко. Выбор дался мне непросто. Как помнят читатели моих статей, печатавшихся в разных газетах, я по большей части пользовался термини-

ном *клинок*, что вызвало большие споры. Ни один из моих оппонентов не смог обосновать неправильность употребления слова *клинок*, ибо оно есть в любом толковом словаре. Однако диспутанты в большинстве своем предпочитали слово *głownia*, у которого польские корни, а вот слово *клинок*, мол, происходит от из немецкого *Klinge*. Звучит и в самом деле похоже, но это еще не безупречное доказательство его немецкого происхождения. Слово *клинок* с тем же успехом можно вывести из исконно польского (по крайней мере, славянского) слова *клин*. Подтверждения тому можно найти в других славянских языках, например, в русском: *клинок* — это маленький *клин*. Тем я, однако, и завершил свои этимологические изыскания; ведь терминология, в конце-то концов, и существует для того, чтобы понимать друг друга, а не спорить о чистоте или породистости слова. Но раз читатели предпочитают слово *głownia*, пусть уж и будет *głownia*<sup>4</sup>.

Споры вызвало и определение *черенок ножа*, которое я иногда употреблял в своих статьях. Я совершенно не согласен, что это неправильно. Эфес (рукоять, черенок) сабли или классического кинжала состоит из чашки эфеса (гáрда), рукоятки и головки<sup>5</sup>. Но у эфеса большинства современных ножей нет ни гáрда, ни головки, он представляет собой одну только рукоять, а в экземплярах маленького раз-

мера — черенок. К рукоятке склонил меня довод, не столько убедительный, сколько сформулированный так, что он заслуживает внимания: дескать, термин *черенок* совершенно правилен, но он ассоциируется с *черенком лопаты*, звучит простецки и потому **не нравится**. Ладно, пусть уж будет тогда «*рукоятка*», хотя когда речь заходит о миниатюрных ножичках, это звучит довольно смешно, особенно если на такой «*рукоятке*» умещаются лишь три пальца.

Куда важнее, на мой взгляд, хотя и это не столь уж существенно, условиться об определении позиций и направлений, чтобы всегда точно знать, например, о какой стороне клинка идет речь. В своей книге я пользуюсь следующими определениями. Если мы возьмем нож в руки так, как берем его, когда собираемся резать хлеб на доске, то:

- Острие клинка — это перед, а конец рукоятки — зад.
- Все, что находится по правую сторону, будь то оправа рукоятки или плоская сторона клинка, — справа, все на противоположной стороне — слева.
- Лезвие, разумеется, внизу, а обух ножа — наверху.

При перемене позиции ножа все определения остаются в силе. Если, к примеру, мы перехватим нож таким образом, что его клинок окажется направленным к нижнему краю ладони, острием вперед, то левая сторона клинка будет теперь справа, а правая — слева, однако названия их останутся прежними.

На илл. 10 я постарался показать все существующие части ножа с неподвижным клинком, хотя такие ножи

<sup>4</sup> В русском издании мы будем, естественно, пользоваться словом *клинок*. — *Прим. пер.*

<sup>5</sup> В русском языке употребляются и иные названия: наконечник, вершушка, наверхие. — *Прим. пер.*

встречаются сейчас и нечасто. Приведу тут краткое описание каждой из этих частей.

- **Вершина** (кончик) клинка — это точка, в которой сходятся линии лезвия и обуха клинка; она служит для нанесения удара в борьбе либо для тонкого, осторожного рассечения поверхности, когда мы используем нож как инструмент. Кончик необязательно должен быть острым, проникающим. Закругленный, не способный пробить поверхность кончик бывает у ножей спасателей.
- **Лезвие** — линия, в которой сходятся боковые поверхности шлифов клинка, точнее говоря, узкие, заточенные его грани. Служит для разрезания, а у больших ножей и для разрубания, хотя рубка ножом, даже большим, считается делом недопустимым.
- Само собой понятно, что ни кончик, ни лезвие не могут существовать без **клинка** (или **полотна**).
- Противоположная лезвию, тупая сторона клинка — это **обух**.
- **Шлиф** (заточенная грань) клинка сводит почти на нет толщину клинка по направлению к его кончику и лезвию.
- **Ложным лезвием** называется шлиф на обухе клинка либо его части, который, однако, не завершается настоящим лезвием. Вопреки довольно распространенному мнению, ложное лезвие не очень-то сильно влияет на способность кончика ножа пробивать поверхность (проникать вглубь). Основное его предназначение — уменьшение массы клинка и перенесение назад центра тяжести всего ножа.
- **Желобок**, вопреки ходячим вздорным представлениям, вовсе не служит для «стекания крови из распоротого брюха». Он нужен для того же, что и ложное лезвие, — уменьшить массу стали в наименее функционально важных частях клинка и отодвинуть назад центр тяжести ножа. У маленьких и средних ножей, с клинками короче 120 мм, ни желобки, ни ложные лезвия с технической точки зрения совсем не нужны, они служат исключительно для украшения. Ведь любой проектировщик всегда стремится создать нож, какого до него еще не было...
- **Перо** — это передняя, сразу же за кончиком, часть клинка. Нередко в этом месте клинка лезвие закруглено более всего, это так называемое **брюхо**.
- **Пята́** — задняя, тут же перед рукояткой, часть клинка, здесь нет ни лезвия, ни даже шлифа, здесь клинок чаще всего имеет форму прямоугольника.
- **Рукоятка** — за нее нож держат. У классических образцов ножей, сейчас встречающихся редко, она состоит из головки, черенка и **гарда**. Рукоятки безусловного большинства современных ножей — это всего лишь черенок.
- **Гард**<sup>6</sup> — главное его назначение в том, чтобы во время фехтования защитить запястье и ладонь от скользящего вдоль клинка оружия соперника. В прошлом гард служил еще и для того, чтобы «схватить» (заблокировать) клинок про-

<sup>6</sup> В русской терминологии чаще встречаются термины *гарда* и *ограничитель*. — Прим. ред.

тивника в расчете вырвать или выбить у него из руки оружие, а может, и сломать его клинок. И только в последнюю очередь гард предназначен для того, чтобы защитить ладонь, держащую нож, не позволить ей соскользнуть на лезвие собственного ножа в момент нанесения удара или в процессе работы. Сейчас драки холодным оружием встречаются только в исторических или детективных кинофильмах, так что две свои основные функции гард утратил окончательно. Вот почему современные ножи, даже боевые, если и оснащают гардом, то чаще всего лишь символическим.

**Головка** — утолщенное, обычно металлическое окончание рукоятки. Главное ее назначение в том, чтобы не позволить черенку выскользнуть из руки, когда приходится делать резкие движения ножом. Еще одна функция массивной металлической головки состояла в давние времена в том, чтобы

передвинуть назад, на эфес, центр тяжести оружия, у которого был длинный клинок. Поскольку большинство современных ножей не предназначены ни для поединков, ни для рубки, головка, как и гард, свое значение утратила.

- **Черенок эфеса** — это часть между гардом и головкой, ее охватывает ладонь берущего в руки нож. Так как у современных ножей нет ни гарда, ни головки, эфес и состоит практически из одной только рукоятки (черенка у маленького ножа). Украшение передней части эфеса миниатюрным псевдогардом, а задней — также миниатюрной псевдоголовкой дела не меняет: эфес состоит только и исключительно из рукоятки.

На этом мне хотелось бы завершить свои терминологические и лингвистические изыскания. Я вовсе не собирался писать учебник, а потому и не придавал чрезмерного значения научной точности терминов, которыми пользуюсь; меня больше заботит, чтобы они были понятными.

# Характерные свойства ножа

**Балансировка** ножа, вопреки довольно распространенному мнению, не имеет ничего общего с его метанием. Как и у всякого предмета на этом свете, у ножа есть центр тяжести. Насколько удобно будет им пользоваться в самых различных обстоятельствах, в решающей мере зависит от того, где располагается центр тяжести по отношению к различным частям ножа и руке, его держащей. Нейтральным принято считать такое положение, когда центр тяжести находится на рукоятке, в том месте, где к ней прижимается указательный палец держащей нож руки. Подобная балансировка наиболее распространена и желательна для подавляющего большинства ножей обычного пользования.

Рукоятки большинства полноразмерных ножей примерно одинаковой величины, ведь тут все определяют размеры человеческой ладони. А вот длина клинка может колебаться довольно значительно. Если клинок покороче, а стало быть, и полегче, центр тяжести, естественно, отодвигается по рукоятке дальше назад. Сбалансированным таким образом ножом можно выполнять работу, требующую точности, запястье устает при этом меньше, что имеет существенное значение, когда речь идет о маленьких

ножах. Если нож нужен нам для боя, то сбалансированный нейтрально либо имеющий легкий клинок и тяжелую рукоятку нож более быстр и точен. Когда клинок удлиняют, делают шире или толще, само собой разумеется, что центр тяжести ножа передвигается вперед. Если клинок длиннее 130 мм, а к тому же чуть шире и толще обычного, центр тяжести с рукоятки перемещается на клинок. Таким ножом легче резать сверху вниз, поскольку вес клинка увеличивается за счет усилия руки. Таким ножом можно также рубить, а в бою наносить мощные рассекающие удары; замах руки ускоряет движение тяжелого клинка. А вот резание складывается из множества мелких движений, которые сами по себе не требуют больших усилий, и пользоваться тут ножом с тяжелым клинком весьма утомительно, потому что после каждого движения нужно останавливаться и возвращать клинок в исходную позицию. Тяжелый клинок не благоприятствует ни точности, ни скорости движения. Сторонники употреблять нож лишь для режущих ударов не без доли презрения называют такой нож «мачете». Настоящий предназначенный для рубки нож — мачете — как раз и должен иметь тяжелый клинок, но это совсем другой

инструмент. Но значит ли это, что нож с длинным клинком непременно обретает свойства мачете или же, по крайней мере, очень на него похож? Вовсе нет, существует множество способов, позволяющих перенести центр тяжести даже весьма больших ножей в нейтральную позицию. Утяжеление рукоятки массивной металлической головкой — прием не из лучших, поскольку увеличивается общий вес ножа. Так предпочитают поступать любители таскать без особой нужды чрезмерные тяжести, я к ним не принадлежу. И лучшим решением мне кажется искусственное уменьшение веса клинка за счет снятия лишней стали; этого можно добиться, скажем, украшая клинок желобками или ложным лезвием. Разумеется, исключение составляют ножи, которым фантазия проектировщиков придает черты эдакого псевдомачете.

**Удобство пользования** ножом обычно делает его приятным, эффективным, а порой и безопасным инструментом при выполнении работ, для которых он, собственно, и предназначен. Нет ножей, удобных для всех и для всякой работы. Маленький нож, который мы постоянно носим в кармане на случай, если понадобится справиться с простенькой работой — распечатать конверт или открыть посылку, очинить карандаш или почистить грушу, — может оказаться не совсем удобным, если потребуются, к примеру, вскрыть сверток, запактованный в ткань из искусственного волокна и перевязанный широкими и толстыми лентами из пластика. Перерезать таким ножом дюймовый шнур или несколько листов гофриро-

ванного картона хотя и можно, но, конечно же, довольно трудно. Ведь чем короче клинок, тем меньше и длина лезвия, а это уже и само по себе ухудшает режущие свойства ножа; к тому же небольшая, элегантная, легкая рукоятка, которая позволяет постоянно носить нож с собой, слишком мала, чтобы приложить силу, достаточную для такой работы.

Однако же большой нож, который идеально подходит для резких рассечений и даже для рубки, способен доставить много хлопот при работе, требующей большого числа легких, точных срезов и разрезов, как, к примеру, при очинке карандашей или разделке звериной туши на охоте. Ведь после каждого среза или разреза тяжелый нож нужно остановить и вернуть в исходную позицию. Его более солидная масса и устойчивость, которые были нашими союзниками при рубке или резке, превращаются в наших противников. Естественно, не стоит утверждать, что большим и тяжелым *ножом выживания* с 6–8-дюймовым клинком<sup>7</sup> нельзя очинить карандаш или выпотрошить пойманную рыбу, но он, без сомнения, неудобен для подобных операций. Не скажу также, что длинный нож нельзя носить постоянно, изо дня в день, — можно, но куда менее приятно, чем маленький, аккуратненький ножичек, а ведь это тоже входит в понятие удобства.

Личные пристрастия, привычки, а нередко попросту и фантазии оказывают огромное воздействие на мнение разных людей об удобстве или не-

<sup>7</sup> То есть в пределах от 15,24 до 20,32 см. — *Прим. ред.*

удобстве пользования ножом. Если, скажем, кто-то внушит себе, что в целях самообороны он не должен ни на минуту расставаться с самым большим из всех ножей, какие только есть, то он может внушить себе и то, что такой нож удобнее других и, скажем, для очинки карандаша или нарезания булки к завтраку.

**Острота́**, вопреки тому, что иногда думают, вовсе не что-то само собой разумеющееся и однозначное, и не надо руководствоваться правилом: чем острее, тем лучше. Об искусстве заточки ножа можно написать специальную книгу, чем я и собираюсь вскоре заняться. А потому ограничусь тут всего несколькими соображениями общего характера. Острота бритвы отличается от остроты топора; толщина создающего лезвие клина, как и тщательность обработки режущего края, существенным образом влияют на секущие возможности ножа. Толстое лезвие, создающие поверхности которого сходятся под бóльшим углом, естественно, режет хуже тонкого, чьи поверхности сходятся под острым углом. Зато толстое лезвие не так легко гнется или крошится, испытывая сильное давление с боков, которого не избежать при резании твердых предметов, а тем более при рубке. Следует помнить, что само лезвие — это тонюсенькая полоска стали, которую несравненно легче повредить, чем сам клинок. Если не верите, попробуйте с высоты всего 3–5 см бросить клинок самого лучшего ножа так, чтобы лезвие опустилось на края стакана или фарфоровой чашки. Повреждение лезвия, если посмотреть на него прямо вдоль поверхности клинка, будет

видно отчетливо — светлое, блестящее пятнышко.

Доведение до блеска режущего края на мелкозернистом бруске необходимо не для каждого ножа. Да, такое лезвие хорошо режет, когда строгаешь, например, дерево, но шершавое, заточенное на грубом бруске лезвие режет более агрессивно и лучше справляется с материалами волокнистыми (веревки, ткани) или теми, у которых поверхность твердая и гладкая (пластик).

Чаще всего мерой остроты считают способность ножа сбрить волосы на предплечье. Не всегда этот критерий достоверен, так как нож, который сбривает волосы, не обязательно будет хорош для разрезания толстого предмета. Мне попадались ножи, которыми можно было сбрить волосы на предплечье, но не удавалось разрезать чуть более толстую, чем волос, веревку. Но и напротив: то, что ножом не побреешься, не значит, что он не справится с работой, к которой приспособлен. Добавлю еще, что пробуя остроту ножа на частях своего тела, мы упорно искушаем судьбу, которая прямо-таки обожает подобные ситуации. А вот простейший, рабочий способ проверки остроты ножа: если нож режет (как, скажем, помидоры) листок бумаги, который мы держим за уголок в воздухе, его острота достаточна для выполнения большинства обычных операций; если нож состругивает (лезвие не надо оттягивать назад) край того же листка, — это действительно очень острый нож. Человек, который способен постоянно так затачивать нож, мастерски овладел искусством заточки, и ему незачем покупать мою книгу на эту тему.

**Лезвие гладкое или зубчатое?** Вопрос этот часто поднимается и в дискуссиях, ведущихся в Интернете, и в статьях, посвященных ножам. Однозначного ответа на него нет. Какое из лезвий лучше — это смотря для чего. Но сначала хочу пояснить, в чем разница. Представим себе лезвие в форме полукруга; такими бывают серп или огородный нож. Когда мы медленным движением рассекаем таким ножом какой-нибудь материал, лезвие атакует его под постоянно и мягко увеличивающимся углом, не позволяя тем самым разрезаемому материалу «удирать» от рассечения. Когда мы режем волокнистый материал (например веревку) или же гладкую поверхность (скажем, пластмассовую трубку), это заметным образом облегчает дело. А теперь давайте представим себе множество подобного рода маленьких полукруглых дуг, поочередно атакующих разрезаемый материал. Сначала на него напирает острие между двумя соседними полукругами, оно оказывает максимально возможный нажим на самую маленькую по площади поверхность, что позволяет ему легко проникнуть в материал. Затем вогнутый полукруг углубляет разрез, и тут же в игру вступает очередное острие между полукругами. Подобное рассечение ничуть не похоже на пиление: достаточно приглядеться к зубьям пилы, чтобы понять, что они работают по совершенно иным правилам. Разрезание зубчатым лезвием — это, скорее, повторяющиеся короткие, мелкие сечения, каждое под разным углом. Но когда мы пытаемся надрезать трубку из твердого пластика, разве мы,

сами того не сознавая, не действуем как раз подобным образом?

Есть простой способ убедиться в эффективности резания зубчатым лезвием — разрезать автомобильный ремень безопасности ножом с клинком длиной в 7—8 см. Рассечь ремень одним движением ножа можно, если мы сперва «вцепимся» в его край, дальше все пойдет легко. Если же мы начнем с плоской части, то лезвие даже очень острого ножа будет только скользить по поверхности ткани, не причиняя ей большого вреда, а не очень острый нож будет не в состоянии даже надрезать ремень. А вот зубчатое лезвие той же самой длины разрежет ремень независимо от того, как мы приступим к делу, можем начать даже и с плоской его поверхности. Все дело в том, что каждое острие между полукругами лезвия с максимальной силой нажимает на минимально малую поверхность и потому легко ее рассекает; иными словами, каждое из них делает то, что стараемся сделать мы, решив резать ремень с края. Если двумя ножами с одинаковыми клинками (длина, сталь, твердость закалки и т. д.) мы попробуем разрезать на части, например, конопляную веревку, то зубчатое лезвие будет еще долго справляться со своей задачей и после того, как гладкое начнет скользить по поверхности веревки без особого толку. Короче говоря, зубчатое лезвие — инструмент, способный резать лучше, особенно в руке слабой или неумелой.

Недостаток же зубчатого лезвия состоит в том, что оно не отличается точностью рассечения и пригодно не во всех случаях; им, к примеру, нельзя строгать. Для человека малоопытно-

го весьма существенно и то, что когда такое лезвие затупится, наточить его непросто, а уж вы мне поверьте: рано или поздно оно непременно затупится. И потому зубчатые лезвия применяют тогда, когда требуется что-то попросту разрезать, необязательно очень уж точно — лишь бы побыстрее, наверняка, не прилагая больших усилий. Характерным примером могут тут послужить ножи, предназначенные для спасательных работ. И все-таки я считаю, что ножи для каждодневного пользования должны обладать гладкими лезвиями. Считаю так еще и потому, что умею их затачивать: они у меня и с волокнистыми материалами работают лишь чуть хуже ножей с обычными зубчатыми лезвиями, но режут-то они куда точнее.

Существуют лезвия комбинированные, которые пытаются совместить в себе и эффективность, и точность резания. Задняя, меньшая, его часть (от четверти до половины длины) — зубчатая, а передняя — гладкая. Разрезание веревки, трубки или ремня мы начнем, естественно, используя заднюю, зубчатую часть, которая легко справится со своей задачей. А потом продолжим резать уже обычным, гладким лезвием. Как и всякое универсальное решение, такое тоже вобрало в себя не только достоинства обоих типов лезвий, но и их недостатки. Если нам, например, надо аккуратно очинить карандаш, мы делаем это задней частью лезвия, которая ближе к рукоятке, поскольку ее проще контролировать. А тут-то как раз зубчики! Когда же нам потребуется что-то разрезать, зубчатая часть, как правило, оказывается слишком ко-

ротка, чтобы легко справиться с задачей. Иначе говоря — ничего нового, как это обычно и бывает с универсальными инструментами: то они оправдывают себя, то нет.

Еще одна попытка совместить в одном ноже разные достоинства — ножи с двумя лезвиями, гладким и зубчатым. И тут пришлось пойти на компромисс: нож с двумя лезвиями или бóльшим их количеством держать в руке куда менее удобно. Похоже, наилучшее решение состоит в том, чтобы хорошенько обдумать, для чего нож нам нужен, и уж потом, не идя ни на какие компромиссы, сделать правильный выбор.

Несколько лет назад один мой читатель, человек нрава горячего, доказывал, будто все достоинства зубчатых лезвий суть сплошная выдумка. Обосновывал он все это выдержкой из моей же статьи, в которой я написал, что можно дюймовую веревку разрезать одним движением ножа с гладким лезвием. Все верно, только у ножа этого — сколько помню, речь шла о *Fällkniven A1* — клинок был длиной почти в 170 мм. Добиться того же результата при клинке вдвое короче удалось бы только ножом с зубчатым лезвием. Ну и еще одна, может быть, даже самая главная и важная проблема — кто режет? То, что я легко перережу ножом с гладким лезвием, моя жена, скорее всего, сумеет сделать лишь ножом с зубчатым лезвием.

В заключение несколько слов о типах зубчатых лезвий. Самым лучшим пока остается такое лезвие, на котором чередуются один вогнутый полукруг побольше с двумя поменьше. Его на основании многих опытов раз-

работала и выпустила на рынок более 20 лет назад фирма *Spyderco*. Затем, более или менее точно следуя этому образцу, ножи с такими лезвиями стали выпускать и многие другие производители, в чем легко убедиться на приведенных в книгах снимках. Время от времени на рынке появляются

и другие типы зубчатых лезвий, но, как правило, они уступают ставшему уже классическим образцу. Зубчики покрупнее режут лучше, но менее точно, да и сил при резании придется прилагать больше. Зубчики помельче требуют при резании меньше усилий, но и режут они похуже.

# Какой и для чего нужен нож?

Нож — инструмент, предназначенный исключительно для резания. А потому вопрос, вынесенный в заголовок, может показаться бессмысленным; но это только на первый взгляд. Да, слов нет, если мы что-нибудь захотим разрезать, то сможем сделать это любым ножом. Но вот от того, насколько величина и форма ножа приспособлены к качеству разрезаемого материала и условиям самой операции, зависят и ее успех, и удобство, и безопасность работы ножом, а ко всему прочему — еще и долговечность самого ножа. Обоюдоострым кинжалом хлеб нарезать можно, но много удобнее сделать это обыкновенным кухонным ножом. Маленьким тоненьким ножичком для чистки картофеля можно освежать и выпотрошить лося или срезать ветки для сооружения шалаша в поле — другое дело, сколько на это уйдет времени, каких потребует усилий и как часто в ходе такой работы придется затачивать нож. Одно дело резать мягкий или шершавый материал, например картон, совсем другое — более твердый, но не обладающий абразивными свойствами, например дерево. Одно дело — нож, предназначенный для боевых действий, другое — для использования при спасательных работах. Даже на кухне мы пользуемся по меньшей мере

двумя-тремя разными ножами. Говоря иначе, функция диктует и форму.

Чтобы облегчить выбор, понять, для чего и какой нож следует употреблять, предлагаю разделить ножи на группы — по их назначению и, следовательно, по их свойствам. Начнем же, разумеется, с нескольких весьма существенных замечаний об особенностях каждого типа ножей.

**Складной или с неподвижным клинком?** Вначале появился нож, вне всякого сомнения, с неподвижным клинком. Я часто слышу, будто складной нож придумали в ушедшем столетии или немногим раньше; а еще, дескать, складные ножи непременно маленькие и нужны лишь для разрезания бумаги или очинки карандашей. Оба эти мнения неверны. Складные ножи, причем с блокируемыми клинками, были известны в странах Южной Европы (например в Италии или Испании) уже в раннем Средневековье. Чаще всего их использовали как инструмент, но не только... Закон запрещал простолюдинам (не дворянам) носить оружие, сиречь мечи и кинжалы. Что же придумали те, кто хотел иметь и носить оружие, чтобы защититься от разбойников, а порой, наверное, и от дворян? Они решили удлинить традиционный складной

нож, который испанцы называют *navaja* (читается: *навáха*). Его длину — в сложенном состоянии — довели до локтя (примерно 0,5 м), что, надо признать, вызывало уважение. А раскрытая наваха немногим по длине уступала мечу разбойника или дворянина, которых, замечу к слову, порой не так-то трудно было и спутать. Блокировка — средневековый прототип широко распространенного сегодня блокирующего устройства типа *back lock* — крепко и надежно удерживал клинок оголенным. Идея такого «маленького невинного перочинного ножичка» пришлась по вкусу всем, разбойникам тоже. Очевидно, именно это и сделало наваху необычайно популярной в Испании. Точные копии подобного рода ножей, наравне с высокотехнологичными современными, выпускают и до сих пор, их охотно покупают коллекционеры. Нынешние разбойники предпочитают, разумеется, оружие посовременнее. По-видимому, это и стало одной из причин того, что размеры навахи вновь вернулись к истокам, хотя и сейчас попадаются очень большие экземпляры (илл. 21).

Политики, пишущие законы, исторический опыт усваивают плохо. В наше время во многих европейских государствах и ряде штатов США закон запрещает скрытно носить нож с неподвижным клинком, какой бы величины тот ни был. Но если уж кто упрется, то выход отыщет непременно. Надо только купить один из ножей, которые в обиходе по-английски называются *mega folders*, или гигантские складные ножи (илл. 22).

Понятно, что тайно носить складной нож в городских условиях несравненно удобнее и надежнее. Это самое

существенное достоинство ножа, которое решающим образом влияет на выбор, по крайней мере, на мой собственный. В конце-то концов, нож **носишь** постоянно, а **пользуешься** им редко. Современные складные ножи можно легко открыть одной рукой, так что по быстроте и простоте приготовления их к работе они мало отличаются от ножей с неподвижным клинком. Большинство повседневных операций, требующих применения ножа, в городских условиях можно выполнить складным ножом. К тому же есть у него и еще одно несомненное достоинство: окружающие смотрят на него не так уж косо. Ведь многие люди, не только в Польше, считают нож предметом запрещенным, плохим, свидетельствующим о нездоровых склонностях его обладателя. Если вы, намеренно или случайно, проговоритесь, что носите с собой нож, это может вызвать куда бóльший переполох, чем если бы вы сказали, что при вас огнестрельное оружие. Подобная реакция, на первый взгляд бессмысленная, в известной мере оправдана. Ведь приобретение и ношение огнестрельного оружия требует разрешения соответствующих властей, и считается, что тот, кто такое оружие носит, разрешение имеет (иначе он не придавал бы огласке этот факт). А раз так, то известно, кто он и зачем носит оружие, но что еще важнее — знают об этом и власти. Нож может купить и носить каждый, на это не нужно разрешения властей, нет необходимости никому об этом и сообщать. Независимо от того, правилен ли такого рода подход и верно ли убеждение, что выдавая разрешение на огнестрельное оружие, власти все-

гда знают, что́ они делают, я считаю оправданным неприязненное отношение части общества к ножам, постоянно находящимся в карманах людей. Увы, мы живем в обществе, а не на необитаемом острове.

Складной нож тоже вызывает подобную реакцию, правда, не столь резкую, как нож с неподвижным клинком тех же размеров. Сам я не раз убеждался в этом, когда исключительно в мирных целях — скажем, чтобы открыть картонную коробку, — прибежал к услугам то складного ножа, то ножа с неподвижным клинком. Хотя они почти одной величины и очень похожи друг на друга, окружающие реагируют на них по-разному. Перочинный ножик способен вызвать невинную шуточку, что-нибудь вроде: «О, да вы, однако, опасный человек!» Если же вы вытащите нож с неподвижным клинком, причем ваши миролюбивые намерения будут совершенно очевидны, человек посторонний, даже ваш шапочный знакомец, скорее всего, просто промолчит; но бывает, что он начнет озираться по сторонам, будто раздумывая, не дать ли ему дёру. Я, конечно, преувеличиваю, но только чуть-чуть (илл. 23 и 24).

Слабое место складного ножа — подвижное соединение клинка с рукояткой. Чрезмерное усилие способно нож сломать, и скорее всего, сломается он именно в этом месте. Особых неприятностей это вам, пожалуй, и не доставит, но может быть и по-другому. Складные ножи без блокировки, на мой взгляд, пригодны лишь для легких работ — скажем, для очинки карандашей или разрезания конвертов. Несравненно боль-

шие возможности у складных ножей с блокируемым клинком, но границы этих возможностей определяются надежностью работы блокирующего механизма. Говоря о надежности, я имею в виду не столько безупречность работы блокирующего устройства (хотя и это тоже), сколько ее стабильность. По моим наблюдениям, даже если ни одна из составных частей блокирующего устройства не повреждена, многое способно сбить его с толку и привести к самопроизвольному складыванию ножа. Работа блокирующего механизма может быть нарушена и в том случае, если нож грязный. Когда он, например, весь в земле или залеплен засохшей кровью, шерстью и жиром выпотрошенного животного, которого вы подстрелили на охоте, блокировка работать не будет, а, стало быть, складной нож окажется вещью бесполезной — по крайней мере, до того, как вы его вычистите. К вопросу о надежности блокирующих механизмов складных ножей и способов их проверки я еще вернусь.

**Практический совет:** в городских условиях лучше пользоваться складным ножом; отправляясь в путешествие в глубинку, предпочтительнее, однако, взять с собой нож с неподвижным клинком.

Главное достоинство ножа с неподвижным клинком по сравнению со складным — значительно более устойчивая и прочная конструкция, а потому и бóльшая его безопасность для пользователя. Если нож сделан добротно и сердечник, представляющий собою продолжение клинка, проходит через всю рукоятку, до самого ее конца, нет причин опасаться, что клинок

«сложится» и накроет не способные к острасти пальцы его владельца. Ножу с неподвижным клинком грозит только одно: вы его можете сломать. Какой силой надо для этого обладать, зависит от размеров и конструкции ножа, а также от материалов, из которых он сделан. Если виден выступающий из рукоятки конец сердечника — а нам известна толщина клинка, и мы имеем понятие о выносливости стали, — мы уже знаем, с чем имеем дело. Если же мы хотим знать больше, можно связаться с производителем или покопаться в заслуживающей доверия специальной литературе. К примеру, шведская фирма *Fällkniven* опубликовала на своем сайте в Интернете результаты лабораторных испытаний выпускаемых ею ножей на прочность. Нож *Model A1* сломался при нагрузке на рукоятку в 242 кг. На практике это значит, что на рукоятке ножа, вбитого во что-то твердое на глубину 5 см, могут повиснуть трое взрослых, то есть усилие будет направлено поперек плоскости клинка, или по линии наименьшего сопротивления. Вот и попробуйте сломать его руками, если вы, конечно, не супермен!

Разумеется, пример этот из ряда вон. Я не устаю повторять, что нож — инструмент, предназначенный исключительно для резания, и не надо его превращать в лом или монтировку. Я много спорил на эту тему с хозяином и руководителем фирмы *Fällkniven* Петером Хьортбергером (Peter Hjortberger), упирая на то, что чем нож прочнее, тем он толще, а стало быть, и тяжелее. А ведь увеличение толщины клинка еще и снижает его способность резать. Петер возражал: «Какой толк повторять, что нож — это

не лом, когда его все равно порой превращают именно в лом. И куда чаще, чем мы думаем. Мои ножи не имеют права подвести даже и в том случае, если ими пользуются неправильно, а то и варварски». Доля правды, в этом, конечно же, есть, но достоинства ножа, в конце концов, определяются его пригодностью для того, что мы с его помощью делаем. Однако и нам, естественно, не грех бывает задуматься. Я за всю свою жизнь сломал лишь один нож, когда использовал его именно в качестве монтировки: мне надо было кое-что подцепить и приподнять. Я почти не сомневался, что нож не выдержит, но выбора у меня не оставалось. Это случилось во время одной спасательной операции, и я сделал то, что должен был сделать. Ну а сломанный нож... что там нож — я просто купил себе новый. Он, правда, стоил не так дорого, как *Fällkniven A1*, этот уж выдержал бы наверняка. Так что задуматься есть о чем.

Еще один довод в пользу ножа с неподвижным клинком. На рукоятках большинства складных ножей даже устаревших моделей нет гáрда; форма рукоятки и ее негладкие, шершавые бока — вот и все, что способно не позволить руке соскользнуть на лезвие. Форма рукоятки не может быть произвольной — ведь когда нож складывается, в ней прячется клинок. У рукоятки ножа с неподвижным клинком подобного конструктивного ограничения нет, и потому ее форма обычно удобнее (эргономичнее), держать в руке такую рукоятку приятнее и безопаснее. Обычно — вовсе не значит, что всегда: для меня, скажем, непревзойденными чемпионами в подобного рода конкурентной борьбе остаются

складные ножи *Benchmade AFCK* и *Spyderco Tim Wegner*, рукоятки которых лучше, чем у многих ножей с неподвижным клинком (илл. 25 и 26). Но это, скорее, исключения; вообще же у ножей с неподвижными клинками рукоятки удобнее и безопаснее, чем у складных ножей тех же размеров.

Разумеется, никакой складной нож не справится с кокосовым орехом. Я раскалываю его так: беру орех в одну руку, приличный ножик с неподвижным клинком — в другую, и обухом клинка трескаю поперек ореха! Как правило, орех раскалывается на две равные половинки. Не думаю, что такое удалось бы сделать складным ножом, лучше даже и не пробовать. Конечно же, это шутка, но вместе с тем и иллюстрация к **практическому совету**: **знайте пределы возможностей своего ножа и не переступайте их, тогда вам нечего опасаться своего ножа — он будет служить вам долго и исправно.**

**Большой или маленький?** Нож служит для резания, а потому его главный элемент — лезвие. Но оно не может существовать без клинка. Чем длиннее клинок, тем бóльшим лезвием мы располагаем и тем выше режущие качества ножа. У большого ножа есть и еще одно достоинство — им в случае крайней необходимости легче злоупотребить (скажем, использовать взамен топора). Нож побольше может — хотя и не должен — послужить надежным оружием, если такая нужда возникнет. Так ли? Да, так, но тоже не без некоторых ограничений и побочных последствий.

Большой нож, естественно, тяжелее, что может иметь существенное значение, например, в походе по силь-

но пересеченной местности или при восхождении на гору. Большой нож можно прикрепить к ремню или какой-нибудь части снаряжения, но это не так удобно. Большой нож, как правило, еще и дороже, но он вовсе не обязательно режет лучше. Более длинный клинок обычно и толще, а это способно свести на нет все его преимущества, когда нож понадобится вам для выполнения самой обычной работы.

В интернетных дискуссиях можно встретить такое мнение: в глухомани большой нож пригодится мне, если я наткнусь на медведя. Не стоит тешить себя иллюзиями: взрослого медведя не одолеть, даже если в руках у вас окажется меч. Лучше всего просто не задирать его и держаться от него подальше. В нашей климатической зоне рубка ножом — занятие пустое, и с сухой сосной толщиной в 20–25 см никакой нож не справится за сколько-нибудь разумное время. А раз уж нож все равно не заменит топор, зачем же таскать лишнюю тяжесть — большой нож? Отправляясь в дальний поход, лучше всего захватить с собой небольшой нож и добротный средних размеров топор.

Многие полагают, будто в городе нож может понадобиться для самообороны. Но даже если подобная необходимость и возникнет, ножом ведь не фехтуют<sup>8</sup>, так что, рассуждая теоретически, длина клинка тут большого значения не имеет. Зато длинный клинок способен помешать вам, если на вас нападут сзади и начнут ду-

<sup>8</sup> Весьма спорное суждение. Во многих техниках ножевого боя применяются различные фехтовальные — как режущие, так и колющие — приемы. — *Прим. ред.*

шить в небольшом замкнутом пространстве, например в подворотне, на лестничной клетке или в кабине лифта.

В городе настороженная реакция окружающих, которые вдруг обнаружили, что какой-то прохожий прячет большой нож, бывает тем острее, чем длиннее клинок ножа. Хотя польский закон не ограничивает длину носимого вами ножа, но полицию или суд, если до этого дойдет дело, нелегко будет убедить в том, что нож с клинком в 20 см у вас за поясом нужен вам всего лишь для разрезания конвертов.

В некоторых странах Европы закон определяет длину клинка ножа, который разрешено носить скрытно, — это 10 см, а в отдельных штатах США клинок должен быть еще короче — 3 дюйма, или 7,5 см. Что уж говорить об Англии, где и такой нож может причинить вам неприятности, которые, вероятнее всего, обернутся конфискацией ножа, а вдобавок к этому, не исключено, и штрафом<sup>9</sup>. В Швейцарии, если вы носите с собою нож, который можно открыть одной рукой, длина его клинка не должна превышать 2 дюймов. Это ограничение кажется удивительным, ведь речь идет о стране, в которой большинство мужчин держат дома автоматические винтовки! Длина клинка ножа, который можно взять с собою в самолет, на большинстве авиалиний ограничивается 2 дюймами, или 5 см. На некоторых авиалиниях, правда, закрывают глаза на клинки до 3 дюй-

мов, но уж длиннее не пропустят ни за что<sup>10</sup>.

Мой опыт, однако, убеждает меня: в городе, для чего бы мне ни понадобился нож, я всегда могу обойтись складным вариантом с клинком в 7–8 см, а уж клинок в 10 см — скорее всего, просто роскошь (излишество?). Трудно оценить однозначно, превышают ли выгоды большого ножа те неприятности, которыми могут обернуться для вас страхи окружающих. За городом же нож с неподвижным клинком длиной 8–10 см удовлетворяет мои потребности на 90%, а клинок, достигающий 12–13 см в длину, оправдывает все мои ожидания. Нож с таким клинком еще не так тяжел и довольно удобен, но не мешает и подумать, а надо ли таскать на себе дополнительную тяжесть всего лишь «на всякий случай».

Вместе с тем я не советовал бы даже ради самых простых работ брать с собою нож с клинком короче 5 см. Понятно, что такой клинок вполне подходит для очинки карандашей и вскрытия конвертов. Но рукоятка маленького ножа, как правило, не позволяет достаточно уверенно и безопасно держать его в руке. Это может существенно сказаться на удобстве и безопасности пользования ножом. Бывает, правда, что нож с коротким клинком имеет рукоятку разумных размеров, как, например, *Spyderco Meerkat*, специально изготовленный таким образом, чтобы им на законных основаниях можно было пользоваться-

<sup>9</sup> Когда я уже закончил работу над этой книгой, английский закон был изменен. Сейчас за ношение «не предусмотренного законом ножа» можно угодить в тюрьму на два года.

<sup>10</sup> После событий 11 сентября 2001 года в США в самолет вообще никаких ножей брать с собою нельзя. Даже обычные пилочки для ногтей и маникюрные ножницы приводят в ужас службу безопасности.

ся в самолете. Однако подобные модели встречаются крайне редко.

**Практический совет:** в городе вполне можно обойтись складным ножом с клинком в 7–8 см. Если же вы решились носить с собой нож с клинком длиной в 10 см, стало быть, у вас действительно есть весьма серьезные причины; по меньшей мере, вы сами должны быть в этом убеждены. За границу лучше не брать с собою нож с клинком длиннее 7–7,5 см, особенно если вы не знаете, какие правила на сей счет существуют в этой стране (странах). Если летите самолетом, клинок вашего ножа не должен превышать 5 см.

Раз уж мы заговорили об авиалиниях, замечу, что сам был очевидцем, когда охрана отказывалась разрешить взять с собою в самолет очень маленький нож, клинок которого с зубчатым лезвием был короче 5 см. Информация, которую я обнаружил в Интернете, подтвердила, что подобный казус — не исключение, что такое случается в разных странах и характерно для разных авиакомпаний. Наиболее правдоподобным объяснением тут могло бы послужить то, что кто-то когда-то кому-то сказал, будто зубчатым лезвием можно проделать дырку в алюминиевой обшивке самолета. Быть может, высококачественной сталью пропилили алюминий и удалось бы, но для того, чтобы добраться до внешней обшивки ножом с клинком длиной в 5 см, потребовалось бы больше времени (я не пробовал, но в общих чертах знаком с конструкцией пассажирского самолета), чем занимает полет из Европы в Америку. Даже если никто вам не будет при этом мешать. Подобное предположение можно

было бы посчитать совершеннейшим вздором, но убедить в этом охрану аэропорта за 5 минут до вылета шансов нет никаких. Впрочем, это не первая и, по всей видимости, отнюдь не последняя чушь, которую распространяют СМИ по поводу авиаперевозок. Когда австрийские пистолеты «Glock» на пластиковом каркасе еще только начинали делать свою блистательную карьеру, многие газеты напечатали информацию, будто металлоискатели в аэропортах не способны «замечать» эти пистолеты, а стало быть, террористы легко могут пронести их на борт. Это неправда, поскольку 80% массы этих «пластиковых» пистолетов — металлические части, а чтобы убедиться в этом, достаточно попытаться пройти с таким пистолетом через «рамку» в аэропорту. Но газеты обожают сенсации...

**Практический совет:** если вы хотите избежать неприятностей и долгих, скорее всего, бесплодных объяснений, не берите с собой в самолет ножом с зубчатым лезвием.

**Фирменный или no-name?** Польский рынок завален ножами каких-то неведомых производителей, о которых, если что и известно, так это то, что они обосновались где-то далеко на Востоке. Впрочем, такое происходит не только в Польше: мир захлестнула волна товаров, сделанных по рецепту «купи — используй — выбрось — купи новый», и никто не в силах с этим совладать. Я вовсе не против вещей, рассчитанных на один раз, например зубочисток или презервативов; также не против и вещей дешевых, но недолговечных, скажем, носков или авторучек. Однако существуют такие потре-

бительские товары, относительно которых я хотел бы быть уверен, что могу на них положиться — в разумных, разумеемся, пределах. Для меня это, в частности, нож. Я и в мыслях не держу, что открыть картонную коробку, очинить карандаш или нарезать колбасу нельзя ножом неизвестного происхождения ценой в 30–50 злотых<sup>11</sup>. Я даже не исключаю того, что нож этот, если им пользоваться время от времени, не доставит вам больших хлопот, если не считать тяжкой необходимости постоянно затачивать клинок из плохой стали.

Принципиальное различие между ножом фирменным и *no-name* состоит в том, что этот последний может, но не должен, справляться со своими обязанностями так, как ему положено. Никто не поручится ни за качество материалов, ни за добросовестность исполнения, да и кто может поручиться, когда даже неизвестно, кто нож сделал. Никто не несет ответственности за точность исполнения, а стало быть, и за исправную работу механизмов и безопасность пользователя. Никто не даст гарантии, что нож вообще будет работать. Представим себе ситуацию чрезвычайную, хотя и правдоподобную: у полицейского или спасателя есть всего несколько секунд на то, чтобы вытащить находящуюся без сознания жертву аварии из разбитой машины, которая вот-вот загорится или уже полыхает. Дотянуться до замка ремня безопасности, если находишься подле открытых дверей, трудно, даже если автомобиль стоит на колесах и всё работает. Тогда хвата-

ешься за нож, а тут оказывается, что этот «дворняга» уже свое отработал! Продолжать не буду...

Этим я, разумеется, совсем не хочу сказать, что фирменные ножи безотказны на все 100%, хотя мой личный опыт подтверждает: это так и есть. Ко всему прочему, производитель фирменного ножа дает на него «пожизненную» гарантию. Если что-нибудь откажет из-за плохого качества материала или недоброкачественного исполнения, достаточно отослать нож на фирму, где его исправят (да еще и заточат) либо заменят новым и вышлют за свой счет пользователю, сопроводив посылку извинениями и благодарностью за терпеливость. Так, по крайней мере, поступают все производители, о ножах которых я рассказываю в этой книге. За несколько лет, предшествовавших написанию книги, через мои руки прошло более двухсот фирменных ножей, и только у двух из них был заводской дефект — не очень уверенно действовало блокирующее устройство. И хотя до его неисправности было еще очень далеко, а незначительное расшатывание механизма выявилось не сразу, только лишь после интенсивной, почти предельно допустимой работы ножом, производители двух этих ножей прислали мне взамен за свой счет новые.

*No-name* в подобной ситуации придется выбросить в корзину и купить новый нож, убедившись еще раз, что скупой платит дважды.

Однажды продавец в магазине, торговавшем ножами, увидев опытный экземпляр фирменного и очень дорогого ножа, выразился примерно так: «Сколько бы он мог стоить — долларов 150? У меня такой никто не купит,

<sup>11</sup> То есть примерно в пределах от 260 до 430 руб. — *Прим. ред.*

вы бы тоже за такие деньги не купили». Неужели так уж и никто? В конце концов, сколько стоит малолитражка, а сколько «*Mercedes*» — ну ладно, пусть не «*Mercedes*», пусть «*Форд*» или «*Тойота*»? Так почему же не все ездят на малолитражках? После того разговора с продавцом в магазине я долго прикидывал, неужели я и вправду не купил бы этот нож, и пришел к выводу, что купил бы. Даже если бы у меня хватило на один только нож, это была бы, вне всякого сомнения, вещь добротная.

После того разговора пролетело уже три года, и вот на полках этого же магазина стали все чаще и чаще появляться фирменные ножи. Так, может, я прав? А может, бедным не по карману покупать вещи сомнительного качества и недолговечные? Но это пусть уж каждый решает для себя сам.

**Дорогой или дешевый?** Даже ножи, о которых известно, кто их выпустил, то есть ножи фирменные, стоят по-разному, причем разница в цене бывает в разы. К сожалению, некоторые экономические законы не обскачешь, и хорошие вещи должны стоить дорого. При производстве ножей дороже всего обходятся не высококачественные материалы, а технологический процесс их обработки. Например, клинки из стали AUS-6 или 440A, которые бывают у самых дешевых фирменных ножей, можно штамповать из прокатанной стали. А клинки из ATS-34 или CPM 440V, которые идут на самые дорогие ножи, вырезают лазером из листовой стали. Оправа рукоятки материалом *zylet* или *kraton* производится методом впрыскивания, а *micarta* или *G-10* требуют точной обработки

резанием. И в том, и в другом случаях разница в стоимости обработки многократно превышает разницу в стоимости исходного материала.

Чтобы не утомлять вас сверх меры теоретическими выкладками, скажу, что очень достойным соотношением «цена—качество» отличаются ножи, розничная цена которых, предлагаемая производителями, колеблется в пределах от 70 до 100 долларов. За такие деньги вы получите нож, хорошо сделанный, вполне пригодный для удобного и безопасного использования. Как сказали бы американцы, по деньгам и нож. Собираясь в дорогу, особенно если путь лежит за границу, я, что называется, с чистой совестью кладу в карман нож не из самых дорогих. Продуманная конструкция, воплощенная в простых, но добротных материалах, хорошее качество и безотказность, чему вполне можно доверять, разумная цена. Именно последняя и решает дело: она не позволит мне покончить с собою от отчаяния, если такой нож потеряется либо его у меня конфискует в чужих краях сверхбдительный таможенник или полицейский.

Ножи за 100—150 долларов — это высокое качество работы, изысканная конструкция, наилучшие материалы, такие ножи не подведут никогда и нигде: будете ли вы открывать конверт или очинять карандаш, захочется ли вам срезать цветок или рассечь автомобильный ремень безопасности, придется ли вам принять участие в спасательной операции либо защищаться, если на вас нападут (ну, этого-то я никому из моих читателей не желаю). Хотя соотношение «польза—цена» у таких ножей может оказаться

и не таким уж выгодным, как у ножей более дешевых, но их качество и надежность несравненно выше.

Когда же я иду в гости, то кладу в карман нож из самых дорогих, из тех, которые я еще могу позволить себе купить, — за 150—200 долларов. Такой элегантный нож просто-напросто приятно держать в руках, еще приятнее показать его своим знакомым. Имеем же мы, в конце концов, право на снобизм, а не только на то, чтобы совершать ошибки. За безотказность, качество и красоту нужно, однако, и платить дороже. Я называю это роскошью.

Если бы мне пришлось отправиться в сибирскую тайгу, тибетские горы или амазонские джунгли, я в первую очередь подумал бы о безотказности ножа, а не о его цене. Ведь может случиться, что нож сломается, а другого там ни за какие сокровища не купишь. Но даже в подобных обстоятельствах меня вполне устроил бы нож за 100—150 долларов.

Такова приемлемая для меня шкала цен ножей, которыми я пользуюсь. Разумеется, подобные ценовые границы весьма условны — тут все диктуют, помимо здравого смысла, ваши финансовые возможности. Я знаю людей, которые постоянно носят в кармане складные ножи за без малого 350 долларов, а отправляясь за город на пикник, берут нож с неподвижным клинком, который стоит примерно столько же. Если хорошенько оглядеться по сторонам, можно отыскать людей, не интересующихся ножами дешевле выполненных в одном экземпляре художественных изделий, цена которых в долларах выражается цифрой с че-

тырьмя или пятью нулями. Тема этим отнюдь не исчерпывается. Готов держать пари, что, если кто-нибудь захотел бы приобрести нож за 1 000 000 долларов, наверняка найдется человек, который не только сделает такой нож, но и убедит покупателя в том, что он того стоит. Спрос определяет предложение, не я это открыл.

Если же отбросить снобизм и попытаться оценить, по возможности наиболее объективно, потребительские качества ножа, можно обнаружить, что выше определенной ценовой границы совсем крохотное или же просто воображаемое улучшение качества приводит к совершенно не сопоставимому с пользой от этого повышению цены. Я знаю, что нож за 100 долларов меня не подведет, однако я вовсе не уверен, что сделанный из тех же материалов, но втрое более дорогой нож сам выполнит мою работу за меня.

Да, разумеется, производители охотно публикуют рекламные слоганы или рецензии, расхваливающие их изделия. Я и сам написал множество таких рецензий для различных СМИ, но старался на первый план все же выставить действительные потребительские достоинства ножа, а не какие-нибудь «жесткие допуски обработки», неведомо для кого интересные и для чего нужные. И еще я заметил, что лишь немногие производители ножей, даже дорогих, отваживаются на публикацию объективных данных, особенно же полученных независимыми исследовательскими центрами. Даже более того: нередко попытка затеять дискуссию на эту тему вызывает у производителя «защитную» реакцию.

**Практический совет:** если вы хотите быть уверены в своем ноже, покупайте изделие известного производителя, лучшее из тех, которые вам по карману. Старайтесь, однако, не выйти за пределы объявленной производителем розничной цены в 50–150 долларов. Переступив их (вниз ли, вверх ли), вы рискуете разочароваться соотношением «качество—цена».

Итак, мы обсудили основные критерии выбора, общие для всех ножей; попробуем теперь разделить ножи на группы — в зависимости от их предназначения. Тут тоже немало всякого рода предрассудков, крепко засевших в умах людей и побуждающих их принимать неверные решения. Считается же, что охотничий нож нужен для охоты, а армейский — для рукопашной схватки.

**Охотничьи ножи.** «Почему он такой маленький?» — спросила меня одна дама, разглядывая снимки к моей статье об охотничьих ножах фирмы *Spyderco* в журнале «*Łowiec Polski*» («Польский охотник»). Нож, о котором шла речь (илл. 36), вовсе не такой уж маленький, им легко можно разделить средних размеров охотничью добычу, например оленя или кабана.

Объяснение тут простое: дама подумала, что охотничий нож — орудие, предназначенное для охоты, если и не главное, то уж вспомогательное. Надо признать, когда-то это так именно и было. Когда охотились с арбалетами и одноствольными кремневыми ружьями, такой нож (собственно говоря, охотничий кинжал, илл. 37), был непременной частью снаряжения охотника. Он предназначался в основном

для добывания (закалывания) подстреленного крупного зверя. Такой кинжал мог очень пригодиться и в том случае, если после неудачного попадания или просто промаха разъяренное животное «предлагало» охотнику поменяться ролями. Длинный и тяжелый, часто обоюдоострый клинок этого ножа был плохим помощником на стоянках и совсем не годился для разделки убитого зверя. Впрочем, в те времена, когда охотились с арбалетами и кремневыми ружьями, одни охотились, а другие обустривали стоянки и разделяли добычу.

В наши дни классический охотничий кинжал, хотя он уже и утратил свое прежнее назначение, продолжает оставаться предметом гордости охотника и своего рода знаком принадлежности к охотничьему братству. Ничего удивительного, что подобные ножи и сейчас охотно покупают, а стало быть, и производят. Разница лишь в том, что теперь охотничий нож занимает почетное место не на ремне охотника, а в его коллекции ножей. Охотничий нож ручной работы, сделанный с особым тщанием, отличающийся красивой отделкой или резьбой на рукоятке, выделяется на фоне многофункциональных, но лишенных индивидуальности современных ножей, этих плодов высоких технологий, и, вне всякого сомнения, служит украшением любой коллекции.

Сейчас на охоте охотничий нож играет совсем иную роль. Он нужен для будничных работ на привале — скажем, для приготовления пищи, подготовки к ночлегу или ремонта снаряжения. Нож, необходимый для всего этого, в сущности, ничем не отличается от типичных бивуачных (кемпин-

говых) ножей, к рассказу о которых мы сейчас и перейдем (илл. 39).

Если охота была удачной, то подстреленного зверя надо выпотрошить практически немедленно, по крайней мере, как можно скорее. Если же вы охотились на животных, которых не едят, только ради их шкуры или меха (например, на лисицу), то тем более нет никакого смысла тащить домой всю тушу, с которой потом неизвестно что делать. Лучше уж в лесу снять с него шкуру, а здешние хищники либо любители падали охотно «утилизируют» остальное. Иными словами, есть еще две задачи, с которыми призван справиться охотничий нож: потрошение подстреленного зверя и снятие с него шкуры. В обоих случаях требуется нож небольших размеров, чтобы им можно было добраться всюду (илл. 40). Нож должен быть сбалансирован таким образом, чтобы им можно было производить точное рассечение, то есть либо нейтрально, либо по принципу «тяжелая рукоятка — легкий клинок». Свежевание зверя средней величины — это много работы, тщательной и требующей сосредоточенности. Поэтому тяжелый нож для такой работы не нужен — он же постоянно будет напоминать вам о себе, а ваши запястье и ладонь устанут от необходимости выполнять множество мелких движений. Большой, особенно двусторонний, гард вам вовсе не пригодится, он будет только мешать. Кое-кто полагает, будто гард, несмотря ни на что, защищает ладонь, не позволяет ей в процессе работы соскользнуть на лезвие, а вот без гарда можно и пораниться. Согласен, маленький гард наверняка не повредит, если нож

предназначен для будничных работ на охоте, но при потрошении зверя любой гард будет только мешать. Разрезание чего бы то ни было — действие опасное уже по определению. Человек неуравновешенный, не умеющий точно рассчитывать свои движения, у которого плохо работают пальцы или он попросту неумеха, может пораниться ножом с двусторонним или даже замкнутым, в форме буквы D, как у сабли, гардом. Я уж не говорю о том, что никакой гард не защитит второй его руки, ноги, грудной клетки, живота и т. д. А вот человек осторожный, у которого пальцы работают нормально, к тому же умело орудующий ножом, не покалечится и ножом без гарда. Если бы это было не так, у скандинавов и многих других народов вовсе не было бы пальцев на руках, ведь традиционный скандинавский охотничий нож или же нож, предназначенный для будничных работ в поле, вообще обходится без гарда, даже и самого крохотного. Удобная, хорошо лежащая на ладонь рукоятка, отделанная материалом, по которому рука не скользит, — вот и все, что на самом-то деле нужно. Классические, отделанные деревом или оленьим рогом, рукоятки охотничьих ножей держатся в руке заметно хуже, чем современные, рукоятки которых отделаны синтетическим, напоминающим резину материалом — например кратоном. Надо ведь еще не забывать, что во время работы руки часто бывают влажными и вымазанными кровью (краской, как это называют охотники) и жиром зверя. И ничего удивительного, что часто наряду с моделями, отделанными материалами

классическими, точно такой же нож выпускается и в версии рабочей, с рукояткой из практичной, но некрасивой синтетики.

Животные, становящиеся добычей охотника, бывают разных размеров, и освежевать зайца совсем не то, что лося или медведя, а о буйволе я и не говорю. Понятно, что для разделки мелкого зверя нужен нож поменьше. Понятно, однако, и другое: если лось во сколько-то раз крупнее зайца, то нож, которым можно его освежевать, не должен быть во столько же раз больше, чем нож для потрошения зайца. Большой нож не так удобен и не так маневрен; это особенно чувствуется, когда надо выполнить работу, требующую точности. Клинок ножа, предназначенного для обдирания шкуры и потрошения даже крупного зверя, не должен, как правило, быть длиннее 10–12 см. Когда же речь идет о мелком звере или птице, лучше пользоваться ножом с еще более коротким клинком, скажем, в 6–8 см. Вообще-то вся эта работа сводится к «чистому» резанию, бока клинка большого давления на себе не испытывают, так что оптимальная толщина клинка практически всех охотничьих ножей — 2,5–3,5 мм. Правда, выпускаются и такие охотничьи ножи, у которых клинки достигают толщины в 4, а порой даже и в 5 мм. Но в подобных случаях производитель, как правило, исходит из того — и обычно он совершенно прав, — что его нож пригодится не только для свежевания добычи.

Потрошение и обдирание шкуры — процессы, складывающиеся из множества плавных точных рассечений, а потому лучше всего подходит для это-

го нож с вогнутыми шлифами. Однако немало охотничьих ножей выпускается с полностью или почти плоскими шлифами. И — тоже для того, чтобы сделать нож более универсальным, пригодным и для других работ, например для приготовления пищи.

Лучше, если кончик клинка не будет чересчур агрессивным и острым, — это уменьшит вероятность того, что вы в процессе потрошения добычи проколете кишки зверя или попортите его шкуру, когда приметесь ее обдирать. Но режет не только лезвие ножа, режет и его кончик, так что в некоторых случаях рассечение кончиком ножа может оказаться очень эффективным. Поэтому не стоит лишать себя такой возможности, полностью закругляя кончик. На мой взгляд, самый подходящий для большинства охотничьих ножей профиль клинка — в стиле *drop point*. Это не относится только к специальным ножам, которые предназначены исключительно (либо почти так) для окончательного, «чистового» обдирания шкуры, или так называемого свежевания. Кончик клинка такого ножа может быть практически круглым и сильно «вздернутым», высовываясь за условную линию, представляющую собой ось рукоятки. В англоязычной литературе подобный нож называется *skinner* (от слова *skin* — шкура, *skinning* — обдирание шкуры) (илл. 42). Производитель иногда предлагает покупателю одну и ту же модель ножа в различных версиях. Недавно фирма *Spyderco* выпустила очень удачный охотничий нож *Bill Moran Featherweight* с профилем клинка *drop point* — в дополнение к основной модели со «вздернутым» и острым кончиком (илл. 43).

О том, каким должно быть лезвие охотничьего ножа, единого мнения нет. Некоторые охотники отдают предпочтение плавной, спокойной дуге лезвия, от плашки клинка и до самого его кончика (илл. 44). Другим по вкусу более выразительное, выходящее вперед «брюхо» лезвия и его прямая линия до рукоятки (илл. 45). Все, однако, согласны в том, что дуга лезвия должна быть достаточно четкой. Это помогает сосредоточить усилие на нужной части лезвия и более уверенно контролировать рассечение. Прямое лезвие, типа *Wharncliffe*, а тем более вогнутое, по крайней мере, в передней его части, в охотничьих ножах не используется. Хотя слабо вогнутый отрезок на одной трети заднего участка лезвия облегчает перерезывание гладких, пружинящих и потому плохо поддающихся рассечению вен и мышц. Пригодится такое лезвие и для разрезания рыбьих плавников, чешуи и костей (илл. 46). Его может заменить и лезвие с коротким зубчатым отрезком в задней части.

Может ли быть охотничий нож складным? А почему бы, собственно, и нет? Мой знакомый оружейный мастер, заядлый охотник, считает так: «Я предпочитаю складной нож. Он не цепляется в лесу за кусты, не трется об оружие, я могу положить его в просторный карман. Да к тому же я ведь знаю: что бы ни случилось, я на него не напорюсь. Говорите, его может засорить засохшая кровь и шерсть? Ну и что, трудно его вымыть, что ли? Брошу на ночь в миску с водой, а утром почищу его щеточкой для рук, и дело с концом. Ведь все равно каждый нож надо мыть». Прав он? Пожалуй, да.

Охотничий нож должен долго оставаться острым. Толстая, покрытая густой шерстью шкура дикого зверя очень быстро затупляет нож. Еще хуже, если шерсть очень грязная, вся в песке; лесной зверь все-таки не заласканный домашний пуделек. А тупой нож требует чрезмерных усилий, теряет точность и потому становится более опасным. И чтобы не отвлекаться на заточку, лучше всего приобрести приличный фирменный нож, сделанный из высококачественных материалов. Сталь должна быть достаточно жесткой. Обратная сторона жесткости — хрупкость — тут решающей роли не играет, хотя ясно, что встреча с костью или с выпущенной вами же пулей не должна вызывать крошения лезвия. Однако забивать себе этим голову не стоит, ведь при разделке добычи большие усилия и резкие движения не нужны. Нержавеющая сталь покажет себя лучше, чем углеродистая, — она меньше поддается коррозии, а это важно, если вы надолго собираетесь в глухие места. Я советую избегать клинков тусклых, матовых: при длительной работе их поверхность больше подвержена коррозии, чем гладкая, отполированная. Светоотталкивающее покрытие клинка не обязательно — мы же не на войне, — но оно, по крайней мере, не мешает. Поскольку даже нержавеющая сталь способна ржаветь, хотя и не так сильно, дополнительная защита клинка, по моему, уж никак не зряшное дело. Тем более непонятна мне неприязнь большинства охотников к клинкам, покрытым специальным составом, особенно черным.

**Ножи общего применения**, они еще называются бивуачными, кемпинговыми и т. д. Иными словами, речь идет о ноже в меру универсальном, который мы берем с собой в неотъемлемые или, на худой конец, малолюдные места. Есть правило: «Бери складной нож, но только если он тебе нужен», — поэтому очевидно, что надо отдать предпочтение ножу с неподвижным клинком. Впрочем, это не так уж и очевидно: у путешественников, особенно в нашей климатической зоне, неотъемлемой частью снаряжения всегда бывает топор. И потому вполне вероятно, что нож понадобится лишь для приготовления пищи, вскрытия свертков, текущего ремонта снаряжения, заготовки щепок и тому подобных работ, посильных для охотничьего ножа. Нет нужды использовать нож для разрубания, даже легкого, а раз так, то и нет смысла таскать с собой большой и тяжелый нож с неподвижным клинком. Особенно когда вы путешествуете пешком. Если же по каким-то причинам вы отправляетесь в поход один, вам уж точно непременно понадобится добротный топор средних размеров. Дополнением к нему может стать большой складной нож, охотничий или из разряда *tactical folders*, о которых я сейчас расскажу. Если все же вы решите взять с собой нож с неподвижным клинком, то, на мой вкус, в самый раз будет небольшой нож из тех охотничьих, о которых только что шла речь.

Совсем иное дело, если мы собрались не в сибирскую тайгу, а в ближайший лесок на пикник или барбекю. Тут уж можно «вооружиться» ножом побольше. Не исключено, что он пригодится даже и для скромной рубки:

ну, скажем, вы захотите одним легким элегантным движением срубить веточку, чтобы испечь на палочке над костром колбаску. Дамы придут в восторг — ай да мастер! Приятно... Кто-то удивится: «Чего это ты, Сережа, плетешь?! На пикник тащить нож больше, чем в сибирскую тайгу?!» Да, именно так: на пикнике топора у меня не будет, а рубка ножом может чуточку облегчить жизнь. К тому же на барбекю я ведь выбираюсь без рюкзака, без спального мешка, без палатки, без запаса провизии, без винтовки и без Бог знает еще чего. Так что нож чуть потяжелее и побольше особых хлопот мне не доставит.

Каким должен быть нож общего применения — чуть больше или чуть меньше? Я предпочел бы не очень толстый клинок (3—4 мм) с плоским или очень высоким вогнутым шлифом, с не очень агрессивным кончиком типа *drop point*. Сталь лучше всего нержавеющая, обработка поверхности большого значения не имеет, хотя защитное покрытие, конечно, не помешает. Хорошо, если балансировка ножа нейтральная, а если нож побольше, то центр тяжести может быть и на клинке, на самой его пяте, но никак не дальше. Мне больше нравится рукоятка, отделанная твердым синтетическим, а не природным материалом. Большой гард не нужен, достаточно и символического, однако его и вовсе может не быть. Углубление под указательным пальцем надежно защитит вашу руку, не позволив ей соскользнуть на лезвие. Ножны из синтетического материала доставят вам меньше хлопот, чем из кожи, хотя достоинства есть и у кожаных (об этом в главе «Ножны»).

**Армейские ножи.** Понятие это часто относят только к боевым ножам, то есть предназначенным прежде всего для войны и в полной мере отвечающим именно этой цели. Такие представления распространены преимущественно среди людей штатских, которые полагают, будто армия только и делает, что воюет, и все солдатское снаряжение должно служить исключительно этому. Редактор одной военной газеты, которого я уговаривал опровергнуть подобного рода примитивные взгляды, возразил мне: «Я-то знаю, что солдату нож нужен для убийства едва ли не в последнюю очередь. И вы об этом знаете, но наши читатели хотят читать о ножах, которые предназначены для убийства». Здесь же я могу беспрепятственно высказать свой взгляд на то, когда солдат пользуется ножом как оружием.

Прежде всего: бой, хотя он и служит основным средством достижения военных целей, для солдата занятие отнюдь не единственное. Еще неизвестно, придется ли солдату вступить в бой, а тем более пустить в ход нож, даже если он разведчик или десантник, действующий в тылу врага. Но вот есть-то он должен каждый день, и это как раз хорошо всем известно. У солдата вообще много дел, для которых ему нужен нож? — например вскрыть посылку, починить на скорую руку что-нибудь из снаряжения, приготовить ночлег. Не менее вероятно, что нож придется использовать для спасательных работ — например чтобы освободить от снаряжения раненого товарища. Нож, приспособленный только к бою, как правило, инструмент никудышный. Чтобы убедиться

в этом, я попробовал сравнить режущие возможности нескольких разного типа ножей, решив разрезать в качестве опытного материала сложенную вчетверо полудюймовую конопляную веревку. Один из самых лучших ножей армейского типа, которые я знаю, *D2 Extreme Fighting/Utility Knife*, выпускаемый американской фирмой *Ka-Bar*, взявшей за образец нож, хорошо зарекомендовавший себя еще во время Второй мировой войны, выказал себя инструментом весьма средненьким. Хотя нож был острый, как бритва, и хорошо сбривал волосы на предплечье, мне не удалось двумя широкими, на всю длину не маленького клинка перерезать сложенную вчетверо конопляную веревку.

В годы Второй мировой войны американский полковник Рекс Эпплгейт (Rex Applegate) вкуче с английским капитаном Уильямом Фэрбэрном (William Fairbairn) сконструировал «идеальный нож для десантников», который, как выяснилось, был еще одной ипостасью классического обоюдоострого стилета, известного чуть ли не с доисторических времен. В Средние века такой кинжал — мизерикордия<sup>12</sup> — служил для добивания раненых врагов, а в более поздние времена «похудевшая» его версия использовалась главным образом для убийств из-за угла. Я безмерно уважаю покойного уже полковника, но, от-

<sup>12</sup> Длинный узкий кинжал с трехгранным либо ромбовидным сечением клинка, которым рыцари добивали поверженных врагов, нанося завершающий удар в сочленения между пластинами доспехов либо в отверстия шлемов. Название произошло от латинского слова *miser cordia*, которое означает «милосердие», «сострадание», «жалость». — Прим. ред.

правляясь на войну, я взял бы с собой его нож, только если бы у меня не оставалось иного выбора. Хотя для солдата обоюдоострые кинжалы представляют собою ценность сомнительную, их охотно покупают мечтающие подышать армейским воздухом штатские и, естественно, их производит множество фирм. Причины моего нерасположения к таким ножам в том, что они — инструмент еще хуже уже упоминавшегося армейского *Ka-Bar*. Кинжалом *Sanitas Model 98* мне удалось перерезать одним движением испытываемую коноплянную веревку, сложенную вчетверо, лишь на четверть, а двумя движениями — едва наполовину.

Другой нож, приспособленный для разрезания, *F1* (его выпускает *Fällkniven*) легко, одним движением перерезал эту веревку, хотя его клинок почти вдвое короче. Секрет столь существенного различия — в толщине клинка непосредственно рядом с лезвием, иными словами, в толщине сходящего на нет к лезвию клинка. Твердый, предназначенный для боя или рубки клинок «армейского» ножа попросту вязнет в разрезаемом материале, сопротивление которого он преодолевает с трудом. Более тонкие и мягкие клинки рабочих ножей рассекают толстую веревку, словно масло. Могут спросить: «Часто ли приходится разрезать такие толстые веревки?» Вероятно, нечасто, но когда вам придется резать что-то потолще волоса на предплечье, результат будет тот же, причем тем неприятнее для толстого лезвия, чем толще разрезаемый предмет. Несогласным предлагаю ответить только на один вопрос: «Как часто возникает необходимость воевать ножом, даже на войне?»

Вот именно: на войне ножом воюют крайне редко. В годы Первой мировой войны, когда, бывало, еще ходили в штыковые атаки и бились на саблях, лишь ничтожная доля процента всех потерь приходилась на жертвы холодного оружия. Подозреваю, никто и не подсчитывал, сколько человек погибло в боях от такого оружия во Второй мировой войне. Не сомневаюсь: так мало, что никто подобной статистикой не занимался, были дела поважнее. То же самое относится и к вооруженным конфликтам более позднего времени. Слов нет, в ходе боевых действий (или как там их теперь называют — миротворческих операций?) на территории бывшей Югославии случалось, что кто-то нападал с ножом на солдатский патруль, но какое отношение это имеет к вопросу о том, каким должен быть армейский нож?

Нельзя забывать, что на войне солдату враг не только вражеский солдат. Нельзя сбрасывать со счетов потери от огня (пожаров), холода, голода, болезней и мало ли чего еще, что бывает связано с войной, но не с применением противником оружия. Можно с уверенностью предположить, что в ходе широкомасштабных боевых операций потери от подобного рода «побочных факторов» куда более значительны, чем от холодного оружия противника. Потому-то армейский нож должен выполнять и функции ножа выживания, о котором мы поговорим отдельно (илл. 47 и 48).

Люди военные, в противовес штатским, описывая требования к армейскому ножу, впадают в другую крайность. По их представлениям, помимо качеств, необходимых в бою, он должен обладать вовсе не свойственны-

ми ножам качествами сверхуниверсального инструмента, которым можно делать все и в любых обстоятельствах.

Какой, например, смысл вделывать в рукоятку ножа компас? Компас — точный прибор, не выдерживающий тряски. Рубка ножом, удары головкой рукоятки и тому подобные приемы попросту тут же выведут его из строя. Я уж не говорю о столь популярном в армии (по крайней мере, в польской) метании ножа. Трудно предугадать, какое влияние стальной клинок ножа будет оказывать на вмонтированный в его рукоятку компас, даже если он и не получит механических повреждений. Кроме того, точность компаса зависит от величины его диаметра. Если бы удалось поместить компас на рукоятке ножа, его точность оказалась бы столь мала, что легче было бы определять стороны света «на глазок». А почему бы тогда не вмонтировать в рукоятку ножа и часы? На них же поглядывают куда чаще, чем на компас...

Нет никакого смысла и в оснащении ножа механизмом, который позволяет соединить клинок с ножнами, чтобы таким образом обзавестись еще и ножницами для резки проволоки. Еще меньше пользы от того, чтобы усложнять и одновременно ослаблять эту конструкцию, изолируя ручки подобных ножниц от режущих частей, чтобы можно было резать электрические провода под напряжением. Повод «покопаться» в электрическом приборе у солдата появится лишь в том единственном случае, когда перед ним поставят задачу вывести такой прибор из строя. Но зачем это делать ножом? Электрические приборы, как и другое оборудование, обычно уни-

чтожают с помощью взрывчатки. Еще более бессмысленно оснащать нож устройством для стягивания изоляции с проводов (как часто солдату придется этим заниматься?), открывания консервных банок или откупоривания бутылок (это уж можно сделать любым ножом).

Оснащение ножа устройством для сплющивания капсулей детонаторов не только лишено всякого смысла, но и грозит опасностью. Насколько я помню, инструкция (по крайней мере, та, которой учили меня) запрещает при выполнении подобного рода работ пользоваться какими-нибудь иными инструментами, кроме специальных щипцов. Потому что если начнешь орудовать чем-то еще и не выдержит взрыватель, это еще полбеды — оторвет пальцы, а то и глаза повредит; но если, к несчастью, в результате сдетонирует вся взрывчатка... «Один из основополагающих принципов военной науки состоит в том, что на войне следует стремиться уничтожить противника, а не самого себя», — говаривал в свое время, разумеется в шутку, полковник Б., учивший меня тактике. Было это очень давно и довольно далеко отсюда, но, думаю, принцип этот и сейчас остается в силе.

Превращение же обуха клинка в пилу всего лишь позволяет перепилить то, что приличный нож способен перерезать и что вообще нет нужды перепиливать. И мне жаль того, кто вознамерится перепилить таким пилоножом (или ножепилой?) что-то, с чем и в самом деле без пилы не справиться, — запилится он насмерть. Ведь уже есть линейные пилы, которые умещаются в кармане куртки; с их помощью, немного наловчившись и на-

бравшись терпения, можно перепилить ствол диаметром в 20–25 см.

Скорее всего, детективные кинокартины подсказали идею устроить в рукоятке ножа тайник, в который можно спрятать... ну, а что спрятать-то? Даже если допустить, что может сложиться такая ситуация, когда солдат окажется гол и бос, но с ножом в руках, — что же можно спрятать в таком тайнике?

Раз уж речь зашла о предполагаемых тактических ситуациях, разумеется, можно поднапрячься и вообразить себе такую, при которой все свойства сверхножа — ну, по крайней мере, какую-то их часть — пришлось бы использовать. Если откажет воображение, можно посмотреть какой-нибудь дешевенький приключенческий фильм. Однако следует хорошенько подумать, слишком ли часто в жизни можно столкнуться с тем, что мы видим в кино, чтобы принимать это во внимание при создании армейского ножа, которым следует оснастить солдат. Ведь известно же, что универсальный инструмент всегда хуже, чем специальный; иначе говоря, «пилолопата» пилит хуже пилы и копает хуже лопаты. К тому же всякое дополнительное «усовершенствование» удорожает изделие и ослабляет способности ножа справляться с главной своей задачей — резанием, о чем в процессе всех этих «улучшений», в сущности, забывают вовсе. Превосходный образчик ножа — суперуниверсального инструмента — штык-нож для автомата Калашникова, «калаша», хорошо известный всем, кто служил в армии. Теоретически им можно делать почти все, но вот практически — почти ничего. «Мечта ма-

зохиста» — так обозвал этот «универсальный инструмент» один солдат армии бывшей ГДР.

Ну хорошо, так каким же, в конце-то концов, должен быть армейский нож? А это — смотря для кого. Я бы предпочел маленький, с неподвижным клинком длиной в 9–10 см, чтобы он был как можно легче и, в сущности, ничем не отличался бы от маленького ножа общего применения или охотничьего. Альтернативой ему может быть большой складной нож, одна из моделей *tactical folders*. Нож предназначен для разрезания, и все, что связано с резанием, подобными ножами можно сделать наилучшим образом (кстати, много лет я так и делаю). Солдат перегружен необходимым ему снаряжением, и нет никакого резона заставлять его таскать еще и вещи, ему ненужные. Кто мне не верит, приглашаю на старт 6-километрового кросса по пересеченной местности в полной солдатской выкладке.

Правда, хорошо известно и то, что если уж солдат-призывник в состоянии что-нибудь испортить, он наверняка это сделает. Нож, который я выбрал бы для себя, вероятнее всего, не продержался бы у него в руках до конца периода «битья баклуш», как из вежливости называют у нас армейскую службу. Немного иначе обстоит дело с контрактниками, хотя я частенько замечал, что они не столько берегут снаряжение, сколько пользуются им. Но, по крайней мере, они не стараются сознательно его испортить. Для любого солдата подцепить что-нибудь ножом, чтобы приподнять, — дело обычное. Тогда надо было бы дать им нож немного покрепче, с более толстым клинком — скажем,

Fällkniven F1 (кстати, его, как нож выживания, предписано иметь шведским военным летчикам). Недавно и руководство американской морской пехоты заинтересовалось этим, а также и другим ножом той же фирмы — S1. Похоже, они вскоре будут приняты на вооружение Американским Корпусом морской пехоты.

Так можно ли найти разумный компромисс между ножом-оружием и ножом-инструментом? Конечно же можно. Достаточно удлинить клинок до 12–13 см, заменить полностью плоский шлиф частично плоским, добавить маленькое ложное лезвие на обухе, придать рукоятке такую форму, чтобы она, насколько это возможно, не позволяла бы руке при ударе ножом соскальзывать на лезвие, — вот и всё. Разумеется, такой нож не будет ни столь мощным оружием, как Ka-Bar D2 Extreme, ни столь человеколюбивым средством укокошивания спящего вражеского часового, как стилет, ни столь удобным инструментом, как Fällkniven F1. Но это будет золотая середина — будучи компромиссом между оружием и инструментом, такой нож наверняка не подведет в любой, какую только можно себе представить, ситуации. Им будет довольно удобно выполнять работу, требующую точности; он хорошо справится с глубоким рассечением и даже легкой рубкой; он довольно легок, так что его не утомительно носить; наконец, он достаточно велик, чтобы, если понадобится, использовать его в бою. Очень хорошим армейским ножом, на мой взгляд, мог бы стать также новый нож X-42 Recondo (сокращение от Reconnaissance Commando, или разведывательный отряд), который произ-

водит фирма SOG Specialty Knives, — если бы она выпустила этот нож с традиционным клинком типа *clip point*. Геометрическая форма клинка, которую ошибочно связывают с традиционными японскими ножами *tanto* (*tanto*), не дает ножу особых преимуществ в бою, зато значительно затрудняет выполнение таким ножом повседневных операций (илл. 49 и 50). Клинки всех без исключения армейских ножей непременно должны быть обработаны маскирующим составом, предпочтительно черного цвета. Лучше всего, если клинок сделан из нержавеющей стали, а ножны и рукоятка — из прочного синтетического материала.

Подобного рода ножи, нечто среднее между типичным ножом-оружием и типичным ножом-инструментом, сейчас входят в моду, постепенно вытесняя из солдатского снаряжения старомодные боевые ножи. Но куда как медленнее, от случая к случаю, перемены происходят в сознании генералов и полковников, принимающих решения о том, каким должен быть армейский нож (илл. 51). Такой нож нередко еще называют *tactical knife*, или тактический нож (илл. 52). Ну что ж, это уже поближе! Ведь определение «тактический» вбирает в себя несравненно больше операций, которые солдат может выполнять ножом, чем утвердившееся во времена колонизации Дикого Запада определение «боевой нож». Но почему же все-таки «тактический нож» поразительно похож на нож общего применения, который я взял бы с собой, отправляясь в лес или на пикник?! Пожалуй, как раз потому, что задачи, которые решаются с помощью этих ножей, очень

сходны — иное объяснение мне в голову просто не приходит. Собственно говоря, нож тактический от ножа охотничьего или ножа общего применения отличает всего лишь одно — темное светоотталкивающее покрытие клинка (илл. 53).

Само определение «тактический» способно ввести в заблуждение и потому охотно используется производителями в рекламных целях. Оно весьма откровенно напоминает о схватках на ножах — то есть о том, что в жизни обычного человека, в том числе и солдата, и полицейского, и спецназовца, случается чрезвычайно редко. Но споры на сей счет не утихают, будто это такая уж насущная необходимость. И тем самым побуждают производителей предлагать покупателям то, что в глубине души те страстно хотят заполучить, — нож, обладание которым уже само по себе решило бы все проблемы обеспечения их личной безопасности.

Едко сострил по этому поводу известный американский эксперт Джо Толмедж (Joe Talmadge), который назвал предложенный им проект ножа, пригодного для использования в необжитых местах, ТТКК — Talmadge's Tactical Kitchen Knife (тактико-кухонный нож Толмеджа). Потому *кухонный*, что в глухих углах с помощью ножа чаще всего именно готовят еду. Остальное — как и всегда: ремонт снаряжения, заготовленные щепы, разделка зверя, если его удастся подстрелить, и другие вполне будничные операции. А *тактический* потому, что им ведь можно, в случае чего, и пырнуть кого-нибудь, впрочем, как и любым другим ножом...

Я охотно присоединяюсь, к тем, кто острит по поводу злоупотребления

«тактической» терминологией, но продолжаю ею пользоваться, поскольку она встречается в большинстве публикаций, посвященных ножам. Однако я советую обращаться с нею осторожно, не забывая о здравом смысле (илл. 54 и 55).

Может ли быть армейским ножом нож складной? Да, может, однако при условии, что его применение будет ограничено теми действиями, которые обычно выполняются с помощью ножа. Достоинства очевидны — компактность, возможность положить его в просторный карман либо приладить к снаряжению; меньший, чем у ножа с неподвижным клинком, но той же длины, вес (отсутствие ножен). Солдату, навьюченному тяжелым и не всегда удобным снаряжением, такой нож мог бы заметно облегчить жизнь. А то, что им нельзя рубить, копать, подцеплять, — так ведь этого не стóит делать вообще никаким ножом! Словом, мысль не так уж плоха, да и не моя она. Складной нож образца 1969 года какое-то время был на вооружении Войска Польского. Однако то ли производство его оказалось слишком дорогостоящим, то ли армия была слишком бедна, а может, и еще по какой причине, выпуск его прекратили; но и нож тут совсем ни при чем, и идея его использовать — весьма плодотворная — тоже. Плодотворность же этой идеи подтверждает и факт, что многие ведущие производители выпускают ножи, специально предназначенные именно для профессиональных солдат: я имею в виду, например, Spyderco Military или Benchmade AFCK, но о них речь впереди.

Есть и еще один довод в пользу того, что одобренные руководством и

взятые на вооружение армейские ножи не всегда подходят для операций, какие должен был бы с их помощью выполнять солдат. В армиях и профессиональных подразделениях, там, где люди пользуются своим снаряжением длительное время и должны быть уверены, что могут на него положиться, они редко держат у себя положенные им ножи, предпочитая купить на свои деньги что-то более полезное и пригодное для работы. Естественно, их выбор определяется многими обстоятельствами, но он во многом зависит и от профессионального образования солдата, и от богатства его воображения. Серьезный фактор, влияющий на выбор ножа, — это цепь ассоциаций типа «война — бой — нож, чтобы убивать», или же соображение «и я, и мне!», иначе говоря, желание обзавестись таким же снаряжением, каким только что похвастался твой товарищ. Но все же решающее слово бывает за рынком: какие есть в продаже ножи и какие на них цены. Поэтому американские солдаты находятся, пожалуй, в самом лучшем положении. Но вы только представьте себе, они частенько предпочитают фирменные ножи, которые никогда официально не были приняты на вооружение армии!

**«Ножи выживания».** Мысль выделить их в особую категорию не кажется мне очень уж удачной. Многие тут же представляют себе нечто, выглядящее устрашающе, на манер ножа Рембо. Полая рукоятка такого ножа непременно должна быть забита всякими более или менее нужными мелочами: коробок спичек (сойдет, но почему в рукоятке?), кусочек рыбо-

ловной лески с крючками (очень пригодится в пустыне), иголка с нитками (без этого, конечно же, не обойтись), резинка для рогатки (!) и... уж и не помню, что там еще должно быть. На клинке такого ножа, естественно, есть пила, а ножны снабжены еще какими-то «усовершенствованиями». Понятно, что человек, который рискует оказаться в неблагоприятных или угрожающих его жизни обстоятельствах, обязан подумать о снаряжении, способном помочь ему обезопасить себя. Но кому пришло в голову записать все это снаряжение в нож? Может, кто-то думает, что летчик, совершивший аварийную посадку, или моряк с терпящего бедствие корабля может потерять все, но уж точно только не нож? И разве то, что удастся набить в рукоятку ножа, нельзя разложить по карманам или упаковать в рюкзак? Вот так и рождаются странные модели ножей с рукояткой, символически соединенной с клинком, обвешанные дополнительными и утяжеляющими их устройствами; ножи, называющиеся (о, ужас!) *сервайваловыми*<sup>13</sup>. Подобного рода ножи, изготовленные, как правило, из дрянных материалов, заполонили полки магазинов после кассового успеха фильмов о несокрушимом вояке. Но достаточно было ими немного поработать, как выяснилось, что и прочность, и надежность их не удовлетворят даже скаутов в летнем лагере. Сейчас никто, если он в здравом уме, особенно же если он и вправду может оказаться в ситуации, когда речь пойдет о его жизни, такими ножами не

<sup>13</sup> От английского слова *survival* — выживание. — Прим. пер.

воспользуется. Тем не менее фирмы продолжают их производить, а продавцы — предлагать в надежде, что какой-нибудь подросток, собирающийся в летний лагерь, соблазнится потрясшим его внешним видом и якобы безбрежными возможностями этого ножа.

Принципиально иной подход к ножу выживания предлагают некоторые крупные фирмы. В общем-то это просто нож, но — чрезмерно прочный, а стало быть, и чрезмерно тяжелый. Фирма Fällkniven выпускает нож A1, мощный и надежный инструмент с толстым, 6-миллиметровым клинком, крепчайшей рукояткой и ножнами, которые не разорвешь. Главной своей задачей разработчики посчитали воплотить в жизнь принцип: нож должен быть надежен на 100% и не ломаться даже в том случае, если им будут пользоваться **неправильно**. Человеку испортить такой нож не под силу, а потому делать им можно практически все, что только заблагорассудится. Выпуклый шлиф клинка позволил в разумных пределах совместить в нем трудно совместимое: большую выносливость с относительно хорошими режущими свойствами. Если не пытаться расколоть этим ножом камень, то надо приложить прямо-таки титанические усилия, чтобы затупить A1. Благодаря отлично продуманной форме и балансировке нож в общем-то удобно использовать и для разрезания, в том числе и требующего определенной точности. Петер Хьортбергер (шеф Fällkniven) утверждает, что это самая его любимая модель и что он делает им все, что вообще можно делать ножом. Я ему верю; думаю, я бы тоже смог, если бы очень постарал-

ся. Но я слишком ленив, чтобы таскать с собой инструмент, всеми возможностями которого, скорее всего, мне никогда не понадобилось бы воспользоваться. Тем более что топора такой нож все равно не заменит.. Мы по этому поводу много спорили с Петером, но каждый остался при своем мнении (илл. 56 *a* и *b*).

Подобная же философия положена и в основу конструкции ножа Guardian Томаса Кюнци (Tomas Künzi), швейцарского мастера ручной работы, который делает ножи в одном экземпляре или небольшими сериями. «Неломающийся нож», «нож, которому нет износа», «нож, который может все», — вот только несколько из бесконечной череды восторженных характеристик, выставленных такого рода моделям алчущей сенсаций прессой (илл. 59).

Я же придерживаюсь совершенно иного взгляда на нож выживания. Мне не нужен «неломающийся нож» — хотя бы уже потому, что я не собираюсь его ломать. А делать ножом все, что хочешь, и так нельзя. Для меня «нож выживания» — это такой, который не подведет меня в ситуации, когда, чтобы продержаться, мне нужен именно нож. Если же речь идет о противоборстве с природой, то одно дело тропические джунгли, в которых, бывает, и шагу не ступишь, если не расправишься с густой, хотя и довольно податливой ножу растительностью прямо перед собой, а другое — пустыня, где ножом вообще нечего рубить. Условия выживания на море совсем не те, что на леднике или высоко в горах. Собираясь в путешествие, вы подбираете снаряжение таким образом, чтобы оно пригодилось и в аварийной

ситуации, причем в тех конкретных условиях, в которых это может случиться. Поэтому нет никакого смысла навешивать на нож все или хотя бы значительную часть того, что может понадобиться в критических обстоятельствах. Нож — лишь то небольшое, что необходимо человеку, чтобы выжить в обстоятельствах, которые угрожают его жизни. Если моя жизнь будет зависеть от того, сумею ли я выпотрошить подстреленного зайца, чтобы съесть его, я сумею управиться с этим любым ножом, а если у меня ножа не будет, я сделаю это любым наточенным на камне куском металла, да хоть бы пряжкой от ремня. В конце концов, я съем зайца и так, непотрошеного... Здравый смысл, холодная голова, необходимая в подобных обстоятельствах сноровка в искусстве выживания куда важнее, а нож может быть какой угодно, лишь бы он только был. Разумеется, в критических обстоятельствах особенно важно, чтобы нож этот оказался добротным, но об этом мы уже говорили.

**Большие складные ножи.** Когда мы обсуждали свойства складного ножа, мы пришли к выводу, что это, если вспомнить о ноже с неподвижным клинком, решение компромиссное. Удобство его носить, особенно скрытно, оплачивается весьма существенным уменьшением прочности, а тем самым делает его менее безопасным в работе. Если же вы не собираетесь использовать нож в несвойственной ему роли — скажем, что-то подцеплять и приподнимать или рубить, — нет никаких оснований отказываться от удобств носить его в пользу не очень уж нужной вам прочности. Я ценю

достоинства ножа с неподвижным клинком, но большую часть жизни провожу в городе, а тут такой нож у вас на ремне, мягко говоря, не очень приветствуется. Вот почему почти всегда нож, который я постоянно ношу в своем кармане, — складной. Думаю, большинство горожан разделяют мою точку зрения или, по крайней мере, под натиском общественности и обстоятельств, предпочитают складные ножи. И что уж тут удивительного, что в каталогах различных фирм самый большой выбор — именно складных ножей. Так что стоит приглядеться к ним повнимательнее.

В англоязычной литературе большие, с клинком длиной 9–10 см, складные ножи часто называют *tactical folders*. Может, подобное название указывает на то, что речь идет о ножах, предназначенных для боя? Да нет, конечно! Это универсальные ножи широкого применения — ими можно вскрыть конверт или посылку, но можно их использовать и при спасательных работах, и в качестве оружия для самообороны. Как всегда, и тут функция навязывает форму. Более длинный клинок позволяет удлинить и лезвие, а это увеличивает его режущую силу. Перерезать толстую веревку, рассечь автомобильный ремень безопасности, да и просто нарезать хлеб, сыр или колбасу удобнее ножом с длинным клинком. Если в глухом, темном переулке на вас набросится какой-нибудь подонок, он тут же откажется от своих грязных планов, увидев в руке потенциальной жертвы большой, «тактический», нож, — таково, по крайней мере, расхожее мнение. Можно с ним поспорить, но использование ножа в подобных об-

стоятельствах — совершенно иная тема. Еще один непереносимый элемент такого рода ножей — пружинистый зажим, позволяющий закрепить нож в кармане или на ремне брюк. Само собой, не бывает «тактических» ножей с заблокируемым клинком; но о механизмах, блокирующих раскрытый клинок, мы поговорим особо, в главе, посвященной специфическим свойствам складных ножей. Непременное требование к «тактическому» ножу — возможность открывать его одной рукой; лучше, если все равно какой, левой или правой. Удобная, хорошо укладываемая в ладонь рукоятка, покрытая шершавым материалом, необходима для того, чтобы держать нож было легко и безопасно даже тогда, когда ладонь влажная, а рука устала или очень замерзла. Вся конструкция должна быть настолько прочной, чтобы выдержать усилие, которое вы прилагаете к ножу, производя разрез, а если понадобится, то даже и весь ваш вес. Разумеется, речь идет лишь о нагрузках в процессе резания, или о нагрузках на плоскости клинка — по линии лезвия вперед. Именно прочностью настоящий *tactical folder* и отличается от просто хорошего складного ножа, даже если он и оснащен всеми «тактическими» прибабасами и в каталоге фирмы проходит по разряду ножей «тактических». Конечно, задаром ничего не дается. Солидная, хорошо продуманная модель, изготовленная из материалов высшего качества, стоит дороже достаточно надежного в обычных условиях ножа. Само собой, он тяжелее и его не так удобно постоянно носить с собой. Окружающие относятся к складному ножу тоже не очень благо-

желательно: «Ну и коса!» Так что я бы советовал носить складной нож типа *tactical folder* только тем, кому действительно необходим такой мощный (по меркам складных ножей, естественно) режущий инструмент. А также тем, кого в глазах окружающих, обычно косо смотрящих на обладателя большого ножа, оправдывает их профессия. Полицейский, охранник, пожарный, сотрудник службы помощи на дорогах, горный спасатель и т. п., — на мой взгляд, люди этих профессий нуждаются в подобного рода инструменте. Покрытие клинка светоотражающим слоем нелишне для солдат или спецназовцев. А практически для всех остальных это совсем не обязательно.

Стремясь предложить покупателю инструмент, обладающий почти всеми качествами «тактического» ножа, но только поменьше размером, производители выпускают компактные модели этого же ряда. Клинок у них лишь немного короче, а стало быть, они чуть-чуть хуже режут, чем полноразмерные, зато компактные модели несравненно удобнее постоянно носить с собой. Так же хорошо сконструированные, как и полноразмерные модели, они во многих случаях еще и прочнее, поскольку нагрузка на более короткий клинок уменьшает нагрузку на различные части конструкции ножа. Иначе говоря, из двух ножей, одинаково хорошо сконструированных, прочнее тот, у которого клинок короче. К вопросу о соотношении между прочностью конструкции и размерами ее частей я вернусь, когда мы будем подробно обсуждать отдельные свойства и внутреннее строение складных ножей. Помимо прочности

и других необходимых свойств для складного ножа, очень существенное значение имеют размеры рукоятки. Складной нож может быть отнесен к разряду «тактических», а одновременно компактных, только при том условии, что размеры и форма его рукоятки позволяют вам приложить всю свою силу, а конструкция его настолько прочна, что нож это выдержит (илл. 67–69).

Бывает, что одна и та же модель выпускается в двух вариантах — полноразмерном и компактном (илл. 70). Это отличает фирму Benchmade, которая чуть ли не каждую свою модель тактического ножа повторяет и в уменьшенном виде, как его компактную версию, к примеру: Mini-Styker, Mini-AFCK, Mini-Axis Lock. Фирма Timberline производит и полноразмерную версию показанного на илл. 67 ножа Wortac (сокращение от Worden's Tactical — тактический нож Келли Уордена).

**Складные ножи для повседневного пользования.** Можно и в сотый раз спросить — зачем в городе каждый день таскать с собою нож? Неужели это так уж нужно? Вот именно — нужно, только порой мы просто не отдаем себе в этом отчета, как и во многих других вполне очевидных вещах. Простой пример: у меня и в мыслях нет открывать входную дверь или заводить машину ножом, так зачем же мне вскрывать посылку или почтовый конверт ключами? Еще пример, посерьезнее: на наших дорогах каждый день происходят десятки дорожно-транспортных происшествий. Ремни безопасности могут спасти жизнь, а могут превратиться в грозящую смертью за-

падню, когда случится что-нибудь непредвиденное (а случиться может, если машина в результате столкновения разлетелась вдребезги или сильно покорежена) и у вас не будет возможности моментально отцепить или перерезать ремень. Бак, в котором полно бензина, не игрушка, и чем скорее мы покинем то, что осталось от нашей машины, тем лучше. Так что инструмент, который помог бы нам легко перерезать ремни, обязательно должен находиться в каждом автомобиле, а еще лучше — в каждом кармане. Пока и пешеходы на наших улицах все еще не чувствуют себя в безопасности. Если судьба подстроит так, что у вас останется единственный способ защитить свою жизнь или сохранить здоровье — изувечить напавшего на вас — то даже маленький перочинный ножичек куда эффективнее, чем зубы или ногти.

В большинстве случаев для наших повседневных домашних дел не нужен большой и прочный нож вроде *tactical folders*. Складной нож поменьше, скажем, с клинком длиной в 6–8 см, отлично справится с распечатыванием почты, очинкой карандашей, вскрытием посылки и тому подобными задачами. Вот таким я и орудую дома, когда не могу обойтись без ножа. Он несравненно легче, его гораздо удобнее носить с собой, он не очень раздражает окружающих. Особенно если он хорош собою, я бы даже сказал, породист. Он вполне пригодится и в спасательной операции, и для самообороны. Таких ножей, разной формы, дешевых и дорогих, выпускается много. Это один из самых популярных типов складных ножей, которые в англоязычной литературе известны как

EDC, это сокращение их официального названия — *Every Day Carry*, что в буквальном переводе значит: *для ношения каждый день*. В принципе такой нож вовсе не должен быть меньше компактного из модельного ряда *tactical folders* — важно, чтобы он не производил впечатления чего-то нехорошего, запрещенного, но был бы полноценным режущим инструментом (в рамках своих возможностей, естественно). Так чем же, кроме внешнего вида, они отличаются друг от друга? Быть может, немножко прочностью; быть может, складным чуточку менее удобно делать более сложную работу... Хотя различия эти и непросто отыскать; да и зачем их отыскивать? Пусть каждый решает сам, выбирает, руководствуясь своим «чутьем» (илл. 71–76 и 78).

Довольно распространена и «тощая» версия таких ножей — их в англоязычной литературе называют *lightweight*, то есть *легковесными*. Как правило, рукоятку подобного ножа делают — методом впрыскивания — из термопластика, основу которого составляет армированное стекловидное нейлоновое волокно, а потому рукоятка обходится без несущего каркаса из боковых металлических пластинок. Прочность такой рукоятки у ножей небольших размеров, предназначенных для выполнения легких работ, вполне достаточна. Подобное решение позволяет существенно уменьшить вес ножа и сделать более «тощей» его цену (илл. 77, 79 и 80).

**Нож к выходному костюму.** Ну вот, возразит какой-нибудь чересчур строгий блюститель правопорядка, с ножами бандиты ходят, головорезы!

А настоящий джентльмен... Конечно же, настоящий джентльмен в костюме и при галстукe вскрывает конверт изящным движением пальца, а если сидит в это время за столом, то лучше всего сделать это вилкой... А уж если он заметит нитку, свисающую с юбки супруги, то непременно опустится на колени и перегрызет ее зубами. Но ведь есть же складные ножи, которые и называются *gentleman's knives*, или *ножами для джентльменов*. Таким ножом можно очистить грушу, вскрыть конверт, срезать цветок для дамы сердца и переделать еще десятки, если не сотни будничных дел. И конечно же, такой нож должен быть красивым, отличного качества, не очень большим, гармонировать с костюмом и манерами поведения его владельца. Однако джентльменский нож ни в коем случае не может служить только украшением, он должен оставаться ножом. А красивым ему быть положено, чтобы владельцу и в голову не могло прийти, будто его нож способен кого-нибудь напугать (илл. 81–84).

Вот такая забавная история, связанная с самым маленьким моим складным ножом, произошла со мною. Мы собирались на большое семейное торжество, и пришлось надевать выходной костюм; я повязал галстук и заколол его такой вот изящной булавкой (илл. 85a). Это произвело впечатление, особенно на дам; мужчины же проявили интерес лишь тогда, когда заметили, что это самый настоящий, острый, как бритва, нож с блокируемым клинком (илл. 85b). Ну конечно же, первый вопрос был, сколько он стóит? А вот об этом-то я как раз и не имел ни малейшего понятия, поскольку булавку получил в

подарок, в чем и признался. «От жены, наверно?» — спрашивают. «Разумеется, — говорю, — но от чужой!» Моя жена была тут же и не выказала никакого беспокойства, а потому мне так никто и не поверил. Между тем я сказал правду: прекрасная «Spyder Lady», Джойс Лейтьюри (Joyce Laituri), руководительница отдела маркетинга фирмы Spyderco, от которой я получил этот подарок, была замужем. Правда частенько окупается...

**Кухонные ножи**, бесспорно, принадлежат к разряду самых востребованных, и пользуются ими чаще, чем какими-либо еще. И — вот уж поразительно! — относятся к ним хуже некуда. Мало того, покупая кухонный нож, многие руководствуются только одним: лишь бы подешевле. Швырнуть нож в раковину или в ящик стола — дело обычное, так частенько поступают даже те, кто любит и умеет готовить. А ведь какое удовольствие орудовать на кухне острым, как бритва, высокого качества, ухоженным ножом! И работа покажется приятнее, и блюдо выйдет вкуснее. Я, по край-

ней мере, убежден, что каждую кухонную работу следует делать особым, специально для того приспособленным ножом. Кухонные ножи достойны отдельной книги, и я вовсе не исключаю, что когда-нибудь напишу такую (илл. 86 и 87).

\* \* \*

Как видно из этого обзора, ножи, которые относятся к разным группам, принципиально мало чем отличаются друг от друга. Порой они и вовсе ничем не отличаются: один и тот же нож может вполне устроить и охотника, и солдата, и того, кто отправится путешествовать в глубинку. Поэтому принадлежность ножа к той или иной группе не должна служить главным критерием при покупке.

Тут все главным образом зависит от вашего вкуса, от ваших финансовых возможностей, от назначения ножа, от того, в каких обстоятельствах вы собираетесь пользоваться им, но прежде всего, выбирая модель, следует руководствоваться здравым смыслом. Правильность вашего выбора может подтвердить только практика.

# Клинок

Ни лезвие, то есть то, чем нож режет, ни кончик не могут существовать без клинка. А форма клинка любого ножа прежде всего определяется задачами, которые этот нож призван решать. В зависимости от характера разреза и качеств разрезаемого материала клинки различаются по **профилю** (форме) и **сечению** (геометрии).

**Профиль.** Когда мы разбираем типы профилей клинка, то имеем в виду главным образом форму кончика и пера. Различия профилей клинков обычно сходят на нет по мере приближения к пятё. Скорее всего, именно поэтому в англоязычной литературе название профиля, или типа клинка, определяется формой его кончика (по-английски — *point*).

Простейший, можно было бы сказать, самый обычный, профиль присущ тем ножам, которые известны издавна, с тех пор, как люди стали изготавливать их примитивным способом для собственных нужд (илл. 88). Подобную форму клинка можно встретить во всех уголках земного шара, у разных народов — и у эскимосов на Аляске, и в Северной Европе, и на Дальнем Востоке. Эта форма, вероятнее всего, определяется, с одной стороны, потребностью в таких именно ножках, а с другой, условиями их изготовления. Подобная форма, напри-

мер, у классических финских ножей. Тот, кто видел кинокартину «Сегун» (*Shogun*) и обратил внимание на подробности (одно из главных достоинств фильма), наверное, запомнил нож в руке красотки, готовящейся к ритуальному самоубийству *сэнпуку*. Это традиционный японский нож *танто*, который по форме, в сущности, мало чем отличается от скандинавских ножей, хотя японцев и скандинавов разделяют огромные расстояния и бросающиеся в глаза несходство культурных традиций. Такой нож превосходно режет как прямой частью лезвия, так и находящимся подле пера «брюхом», а если нужно, то и кончиком. Расположение кончика кинжала чуть выше линии, представляющей собою ось рукоятки и прокладывающей направление укола, правда, немного снижает точность тычковых ударов, наносимых таким ножом. В большинстве случаев это не так уж важно, поскольку нож был, есть и останется инструментом, лишь время от времени выполняющим функции оружия.

Подняв кончик кинжала еще выше над его обухом, можно максимально удлинить линию лезвия и увеличить его кривизну, а тем самым улучшить режущие качества ножа (илл. 91 и 92). Таким образом можно получить что-то вроде крохотной сабли, которая

очень хороша для некоторых приемов борьбы. У ножа-инструмента подобная форма будет иметь смысл, если при той же длине клинка мы хотим добиться максимально возможной длины лезвия и максимально крутого его закругления («брюха»), что очень помогает при обдирании шкуры. Однако высоко задранный над продольной осью ножа кончик затрудняет контроль над ножом, мешая нанести точный удар. В англоязычной литературе подобный профиль частенько называют *upswep<sup>t</sup> point*, что можно перевести как *вздернутый кончик*. Чуть пригибая вниз обух клинка поблизости от пера, мы немного сокращаем длину лезвия, но обретаем менее агрессивный и больше поддающийся контролю кончик, который лучше подходит универсальным ножам-инструментам.

Опуская кончик клинка ниже его обуха, можно приблизить его к центральной оси ножа. Понятно, что длина лезвия и его кривизна в таком случае уменьшатся, а это может привести к ухудшению его режущих качеств. Но взамен мы получаем форму, которая позволяет значительно лучше контролировать кончик клинка, а вместе с тем наносить прицельный удар и уверенно орудовать кончиком, когда работа требует точности. Слегка, мягкой выпуклой дугой опуская обух клинка по направлению к кончику, мы получаем профиль клинка, чем-то напоминающий каплю; по-английски это называется *drop point* (*drop* — капля) (илл. 94–96). Такой профиль клинка у большинства охотничьих и многих рабочих ножей (рассчитанных на широкого потребителя), поскольку он представляет собой «золотую середи-

ну», компромисс между агрессивностью кончика и возможностью его контролировать.

Можно придать кончику и более агрессивную форму, это улучшит его способность проникать (пробивать). Достаточно выпрямить обух и в определенной точке срезать его по направлению к кончику. *Clip* по-английски значит «срезать, обрубать», стало быть, срезанный, обрубленный кончик — *clip point*, вот так это и называется. Нож с подобным клинком считается лучшим из универсальных ножей, он может служить и инструментом, и оружием (илл. 98 и 99).

Клинки, срезанные по вогнутой дуге, которая представляет собой ложное лезвие, называются *боуи* (*bowie*). В начале XIX столетия американец Джим Боуи (Jim Bowie) прославил такого рода клинок, поскольку охотничьим ножом выиграл бой у противника, сражавшегося шпагой. Подозреваю, что клинок тут все же не самое главное: победу принесли, скорее, хладнокровие и хорошая физическая форма, да и повезло ему чуточку. Но люди так уж устроены, что ищут простых, «овеществленных» ответов. Как бы то ни было, исторический поединок разрекламировал ножи, которые, если уж быть точным, делал брат Джима, кузнец Резин Боуи (Rezin Bowie). Рассказывают, будто пером клинка *боуи*, имеющим форму когтя дикого зверя, можно резать и в обратном относительно направленности лезвия направлении. Конечно, можно, но тогда ложное лезвие на обухе должно быть настоящим. Такое, к примеру, перо у боевого ножа D2 Extreme Fighting/Utility Knife фирмы Ka-Bar. А нена точным «когтем» ничего не

разрежешь, только поцарапаешь. Нельзя сбрасывать со счетов и опасности, связанной с «перевернутым» резанием складным ножом, скажем, Chinook, выпускаемым фирмой Spyderco. Ведь в подобном случае давление на клинок оказывается по направлению, в котором нож складывается, и всегда есть опасность, что блокирующий механизм откажет, а клинок врежется в пальцы держащей нож руки (илл. 101–103). К достоинствам такой формы пера относится то, что это позволяет убрать чуточку больше стали с передней части обуха клинка и тем самым отодвинуть назад центр тяжести большого ножа. Естественно, это оправдано лишь в том случае, когда речь идет именно о большом ноже. К слову, укоренившемуся названию подобного рода ножей мы обязаны, скорее, «врожденной скромности» американцев. У традиционных испанских *navas* такая форма пера была еще за несколько веков до открытия Америки и рождения братьев Боуи (фото 104).

Чтобы сделать клинок *drop point* более агрессивным, обладающим большей пробивной силой, ему надо придать более «вытянутую» форму, опустив кончик до продольной осевой линии ножа и оснастив его широким ложным лезвием. В таком случае брюхо существенно уменьшится, и это отрицательно скажется на режущих качествах лезвия. Расположенный близко к продольной оси кончик клинка будет легче контролировать, им удобнее станет наносить точный колющий удар. Такой клинок все больше начинает напоминать наконечник копья, а потому и называется *spear point* (*spear* по-английски «ко-

пье»). Подобный «наконечник копья» бывает более вытянутым (как у ножа Benchmade Ares) или менее вытянутым (как у ножа CRKT Mirage Grey Ghost). Понятно, что если перо принимает более вытянутую форму, оно более агрессивно и эффективно пробивает материал (чтобы нанести им тычковый удар, требуется меньше усилий), но оно и менее прочно. Более тонкий кончик клинка, когда его всаживают в разрезаемый материал, сопротивляется меньше. Вместе с тем его легче сломать, если нанести удар по твердому, труднопробиваемому предмету (например, по запасному магазину или по металлической пряжке на одежде противника) либо наклонять клинок, всаженный в относительно твердый материал (скажем, в дерево). Таковы уж законы механики. Клинки подобного типа хороши для такого боя, когда требуется наносить быстрые и точные тычковые удары. Об использовании этих ножей в качестве инструмента производители думают во вторую очередь (илл. 106).

Если сделать клинок абсолютно симметричным по отношению к продольной осевой линии и одинаково заточить оба его края, получится стилет — обоюдоострый кинжал<sup>14</sup>. С незапамятных времен такой нож считался незаменимым оружием, если все сводилось только к нанесению в бою противнику колющих ударов. В Средние века и позже он служил для приканчивания не оказывающего сопро-

<sup>14</sup> Авторская неточность. Стиллет — лишь разновидность кинжала, имеющая узкий трех- или четырехгранный клинок. Называть любой обоюдоострый кинжал стилетом в корне неверно. — *Прим. ред.*

тивления противника (добивание раненых) либо для убийств из-за угла. В англоязычной литературе подобная форма клинка называется *dagger point* (*dagger* — кинжал). Но ножи с этими клинками и инструмент неважный, и оружие не из лучших для схватки с сильным, решительным, очень подвижным противником (илл. 107). И тут тоже никаких чудес нет. Уменьшение толщины узкого клинка — это облегчает продольное проникновение — по направлению к лезвию приводит к тому, что «работает» лишь половина ширины клинка стилета. Его шлиф образует толстый режущий клин, а потому резко усиливается сопротивление материала по мере погружения в него лезвия. К тому же нет никакой возможности надавить, если это потребуется, другой рукой на обух клинка, он ведь острый. Некоторые авторы утверждают, будто таким кинжалом можно наносить режущие удары в любом направлении, но я считаю, что все это только теория. Толстое, практически лишенное кривизны (так называемого «брюха»), к тому же частично кое-как наточенное лезвие стилета в таких случаях способно, самое большее, разодрать одежду противника, ну легко ранить его. В этом просто убедиться: достаточно набить матерчатый мешок старым тряпьем (килограммов 25–30), подвесить его на веревке и изо всех сил резануть по нему. И я очень удивлюсь, если лезвие обоюдоострого кинжала оставит на мешке разрез глубже нескольких миллиметров. Понятно, взрослый мужик весит не 25–30 кг, но он же инстинктивно отшатнется назад и таким образом существенно ослабит режущий удар. Да ведь и разрезать

живую ткань куда труднее, чем старые тряпки.

Клинки строгих геометрических форм, которые в западной литературе называют *танто*, на самом деле не имеют ничего общего с японскими ножами того же названия. Я думаю, их прародители — скошенное долото, употребляющееся при столярных работах, и нож для резки дерева, который используется в токарном деле. Говорят, будто они лучше пробивают материал, но практика этого не подтверждает. Да, прочность кончика у них больше, но это достигается за счет ухудшения режущих качеств, поскольку резко уменьшается, а то и вовсе исчезает «брюхо». Подобная форма клинка еще может как-то оправдать себя в большом боевом ноже, который служит прежде всего для нанесения ударов пером, но, в сущности, это уже и не нож, а короткий меч вроде японских катан (*katana*)<sup>15</sup>. Не вижу я никаких достоинств и у низкого псевдокончика: в бою он уже при первом столкновении с чем-нибудь твердым начнет крушиться. История это подтверждает: у средневековых японских мечей лезвие на пере не было резко скошенным. Терминологическая путаница, по-видимому, произошла из-за того, что когда средневековый меч ломался, его переднюю и очень дорогую часть перделывали в более короткий меч или даже нож. Так появились ножи *танто*, перо которых похоже на перо меча, но оно все равно принципиально отличается от современного амери-

<sup>15</sup> Традиционный японский меч *катана* отнюдь не короткий. — Прим. ред.

канизированного *танто* с резко скошенной линией лезвия. Естественно спросить: кто и зачем покупает такие «беспородные» ножи? А ведь частенько в истории человечества страсть обладать чем-нибудь экзотическим, чего нет ни у кого, сокрушала здравый смысл и прагматизм. Совершенно беспочвенны рассказы о «проникающем и прочном» кончике, имеющем подобную форму. Кончик может быть или проникающий, или прочный, но одно никогда не совмещается с другим. Лучше всего прокалывает кончик иглы, но он и самый непрочный, легко ломается. Самый прочный «кончик» у долота, у которого никакого кончика нет и в помине. И опять мы возвращаемся к основополагающим законам механики, а их не проведешь (илл. 108–110).

Раз уж у нас зашла речь о разумном сочетании агрессивности и прочности кончика, стоит описать одно из самых удачных экзотических решений, воплощенных в металл фирмой SOG Specialty Knives. Линии лезвия и обуха у самого кончика клинка скошены под углом примерно в 90%, и эти скошенные отрезки заточены. Получилось что-то напоминающее кончик зуба акулы, отсюда и название — *shark tooth tip*, т. е. кончик акульего зуба. Эта любопытная идея, однако, не привлекла к себе покупателей, и фирма SOG, выпустив несколько моделей ножей с такой формой клинка, отказалась продолжать поиски в этом направлении (илл. 112).

Значит ли все сказанное, что скептически относясь к клинку геометрической формы, я считаю, будто прямая, совершенно лишенная «брюха» линия лезвия никуда не годна? Да нет

же, она очень даже хороша в ситуациях, когда важна прежде всего точность резания — например, при строгании. Так называемые *Wharncliffe blades*, клинки Уорнклиффа, обязаны своим названием имени жившего в Средние века лорда, который, судя по всему, первым начал ими пользоваться. Изящная форма и способность аккуратно и точно разрезать прославила их среди ножей из разряда *gentleman knives*, но вот почти полная их непригодность выполнять тяжелые работы не позволила этому типу клинка успешно конкурировать с другими моделями больших ножей (илл. 114).

Если около самого кончика сильно закруглить линию лезвия, практически лишив кончик способности прокалывать, мы получим так называемый *sheepfoot blade* (*sheep* — овца, то есть кончик в форме овечьего копыта). Такой клинок с неагрессивным, безопасным кончиком идеально подходит для спасательных работ. Просовывая нож под ремень безопасности, которым пристегнут в автомобиле спасаемый человек, вы не причините ему вреда. Морской спасатель, зависший на тросе, спущенном с вертолета, меньше рискует пораниться сам и поранить спасаемого, если перед тем, как поднять его на борт, нужно, к примеру, перерезать веревку, которой тот привязан к спасательному плоту (илл. 116).

Если же еще сильнее закруглить линию обуха клинка Уорнклиффа, а лезвию придать форму вогнутой дуги, мы получим клинок, напоминающий своими очертаниями коготь хищного зверя. Этот клинок, как и коготь, режет не столько при вбивании его в материал, сколько при вытягивании

из него. Подобные клинки иногда называют *hawk bill blades*<sup>16</sup>, поскольку они похожи на клюв хищной птицы. Такая форма, заимствованная у природы, позволяет без особых усилий вспарывать материал. Этот миниатюрный «ножичек» отлично проявляет себя и как оружие в руках человека слабого или не имеющего сноровки орудовать ножом, может послужить превосходным оружием самообороны и для женщины (илл. 117). Клинки этого типа бывают у специальных морских ножей, предназначенных для разрезания канатов, и у садовых, которыми отсекают тонкие ветки. Но клинки подобной формы пригодны лишь для немногих работ, а потому они редко встречаются у общепотребимых ножей, хотя лезвие с вогнутым отрезком небольшой кривизны само по себе не такая уж и редкость (илл. 119). Вогнутый отрезок позволяет лезвию напирать на материал под мягко увеличивающимся углом и тем самым не дает материалу «убегать» от ножа. Это важно, когда мы разрезаем предметы с гладкой и пружинистой поверхностью — скажем, канаты из искусственного волокна, трубки из жесткого пластика, толстые вены и мышцы звериной туши или рыбы кости.

Таковы основные типы профиля клинка. Следует заметить, что весьма часто клинок трудно отнести к какой-нибудь определенной категории, поскольку, случается, он обладает качествами, свойственными клинкам двух или нескольких видов. Возьмем клинок S1 Forest Knife фирмы Fällkniven:

его клинок напоминает скорее *clip point*, но у него ведь большое ложное лезвие, характерное для *spear point*. Ну и как его назвать? Да какая разница, главное же, как он работает, а не как называется. Честно скажу, я и сам нередко не знаю, как назвать тип клинка большинства ножей, которыми пользуюсь и которые держу в своей коллекции, но ножи от этого хуже не становятся. Вы можете спросить: зачем же я так подробно описываю различные типы и виды клинков, раз на практике их частенько так трудно определить и даже отличить один от другого? Я делаю это именно для того, чтобы показать, что название типа клинка или отнесение его к той или иной категории не имеет никакого практического значения. Потому-то я и считаю все дискуссии о терминологии и споры по поводу названий искусством ради искусства. К тому же, описывая различные типы клинков, я стремлюсь помочь читателю лучше ориентироваться в море публикаций о ножах — газетных, книжных, в Интернете. Хотя бывает и так, что клинки одного и того же вида в различных публикациях называются совершенно по-разному.

Изучая строение различных клинков, я заинтересовался, насколько оправдываются некоторые утверждения их производителей, расхваливающих «невообразимые» качества разработанных и запатентованных ими профилей, исключительными правами (!) на которые они обладают. Испытания я проводил обычно на стопке старых телефонных справочников. Для сравнения проникающих способностей все равно, во что вбивать нож, — лишь бы каждый раз в одно и то же.

<sup>16</sup> Клинков «ястребиный клюв» (англ.). — Прим пер.

Результаты в какой-то мере поразили меня самого, хотя никаких чудес я и не ожидал. Так вот, форма пера или кончика не играет тут особой роли. Куда в большей степени способность клинка пробивать материал и глубина его проникновения в материал зависят от... формы рукоятки и массы ножа. Да, да, чем удобнее и безопаснее рукоятка, тем слабее действует инстинктивный «предохранитель», который подсознательно ограничивает силу нашего удара. Масса ножа имеет второстепенное значение, форма пера — только третьестепенное. Разумеется, при условии, что кончик намеренно не лишен способности проникать вглубь, как на клинках типа *sheepfoot* или *skinner*. Ну и смотрите, в «чемпионы удара» среди моих ножей выбился Fällkniven A1, у которого, на первый взгляд, такой мягкий и неагрессивный кончик.

**Сечение.** Чтобы добиться желаемой прочности клинка, необходимо, чтобы он был определенной толщины. Понятно, что надо сделать так, чтобы толщина эта по мере приближения к лезвию уменьшалась, образуя режущий клин. В зависимости от формы боковых поверхностей, сходящихся к лезвию, различают несколько типов сечения клинка, или, как говорят профессионалы, шлифа клинка.

Плоский шлиф (*flat grind*) — это плоские боковые поверхности клинка, которые образуют «чистый» клин. В том, что поверхности идеально плоские, можно легко убедиться, прикладывая к ним линейку, — вдоль и поперек. Клинок такой формы при резании оказывает слабое и постоянное сопротивление независимо от глу-

бины погружения в материал, он входит в него, как в масло. Плоские боковые поверхности обеспечивают стабильность движения клинка в разрезаемом материале, глубокое и точное проникновение в него, как это бывает, когда мы нарезаем большую буханку хлеба. Плоский шлиф позволяет сделать клинок очень тонким в непосредственной близости и от лезвия, и от кончика. Относительно небольшие боковые нагрузки могут сломать кончик клинка или выщербить его лезвие. Следует ли из этого, что клинки с плоским шлифом пригодны лишь для нарезания хлеба или распечатывания конвертов? Разумеется, нет! Клинок из высококачественной стали достаточно прочен, а если вы пользуетесь ножом разумно, вам и опасаться нечего. Просто не надо забывать, что такой клинок — не зубочистка и не лом, он предназначен исключительно для резания. Ножи с плоскими шлифами, например, складной *Military* или нож с неподвижным клинком *Bill Moran Featherweight* фирмы *Spyderco*, служат мне много лет, и пока еще они в полной сохранности. Иногда боковые поверхности, от плашки клинка до его кончика, делают немного выпуклыми, как у ножа *Fällkniven F1*. Этот клинок не так резко утончается к кончику, и потому он покрепче клинка с чистым плоским шлифом. Технология изготовления такого шлифа сложнее, но это уже забота производителей (илл. 123–125).

Частично плоский шлиф в англоязычной литературе часто называют *sabre grind*<sup>17</sup>, поскольку он напоминает

<sup>17</sup> Sabre (англ.) — сабля. — Прим. пер.

ет шлиф сабли. Клинок с параллельными боковыми плоскостями сохраняет всю свою толщину почти до самого кончика и почти до самого лезвия, как бы подпирая их бóльшим количеством стали. Естественно, это повышает прочность и кончика, и лезвия. Лезвие выдерживает бóльшие боковые нагрузки. Столь же естественно, что угол между боковыми гранями шлифа больше, если толщина и ширина клинка равномерны по всей его длине, — элементарная геометрия. Боковые грани шлифа стабилизируют движение клинка в разрезаемом материале точно так же, как и при плоском шлифе, но они в этом случае уже. Боковые поверхности плоской (над шлифом) части клинка тоже способствуют стабилизации движения, но в существенно меньшей степени. Частично плоский шлиф позволяет добиться прекрасного сочетания режущих качеств и прочности клинка. Разумеется, равновесие между этими плохо совместимыми качествами в огромной мере зависит от того, каково соотношение размеров плоской части клинка и шлифа, иначе говоря, от ширины шлифа. В «мире ножей», однако, чаще употребляют определение **высота** шлифа, считая, что лезвие — это низ, а обух клинка — верх (илл. 126 и 128).

Вогнутый шлиф — *hollow grind* — создает, как ясно из самого названия, более или менее вогнутые поверхности. Такой шлиф почти всегда частично вогнут, хотя его высота, а стало быть, и степень кривизны боковых поверхностей в различных ножах могут отличаться весьма значительно. Это зависит от того, какого сочетания прочности лезвия с его режущими

способностями добиваются разработчики. Не стоит забывать также о фантазиях конструктора и примененных технологических решениях. Вогнутый шлиф позволяет резко «убирать» толщину клинка по мере приближения к его лезвию. У самого лезвия создающие его боковые поверхности шлифа почти параллельны, что при плавном движении существенно уменьшает сопротивление разрезаемого материала. Вогнутые боковые грани надежно обеспечивают стабильность движения клинка до тех пор, пока шлиф полностью не войдет в разрезаемый материал. Однако по мере погружения лезвия в разрез его сопротивление начинает резко возрастать. Когда же весь шлиф уйдет в материал, стабильность движения заметно уменьшится. Отрезать тоненький, ровный кусочек хлеба от большой буханки толстым клинком с вогнутым шлифом, конечно, можно, но дело это трудное. Применение вогнутого шлифа оправдано, когда требуется, чтобы у толстого клинка было тонкое лезвие. Толщина клинка по всей его длине, почти до самого кончика, делает его прочным, неломающимся; тонкое лезвие при плавном движении режет превосходно, но клинок не выдерживает боковых нагрузок на само лезвие. Разумеется, все достоинства и недостатки вогнутого шлифа выступают тем очевиднее, чем больше кривизна боковых поверхностей (илл. 130 и 131).

По-моему, одно-единственное достоинство вогнутого шлифа принесло ему куда бóльшую популярность, чем он того на самом деле заслуживает. Все дело в том, что технология его изготовления проще: шлиф делают на абразивных дисках с выпуклой

рабочей поверхностью, так что надо лишь подобрать соответствующий их диаметр.

Односторонний шлиф — *chisel grind* — своим названием обязан долоту (*chisel* — по-английски *долото, стамеска*). Одна сторона клинка совершенно гладкая, а на другой — шлиф, обычно частично плоский. Лезвие такого ножа режет на манер долота, а при глубоком разрезе стремится изменить направление, забирая в сторону плоской поверхности клинка. Этим клинком практически нельзя резать по прямой линии, асимметричный шлиф уводит его в сторону. К тому же совершенно меняются и условия резания, если вы меняете руку, держащую нож. Больше того: по непонятным причинам большинство фирм делают шлиф на неудобной для праворукого пользователя левой стороне клинка. Выходит, мы просто неправильно держим долото — так, что ли? Наточить лезвие с односторонним шлифом дома на хорошем точильном бруске или в мастерской труда не составит, но вам придется изрядно попотеть, если в полевых условиях возникнет нужда быстро подточить нож на... отысканном в реке гладком камушке. Так что нет никаких причин приобретать за 100–150 долларов нож, который режет, как долото, если долото можно купить злотых за 20! И что бы ни говорили производители, единственное достоинство одностороннего шлифа — простота его изготовления, что позволяет снизить производственные расходы. Да и нет необходимости заботиться о симметричности шлифов на обеих сторонах клинка. Словом, просто-на-

просто халтура производителей, которые угощают потребителя россказнями о волшебных качествах подобного рода клинков. Примером тут может послужить нож *Авиатор* (Aviator) фирмы Timberline. Легок, словно перышко, сделан из добротной стали, удобная рукоятка и превосходные ножны. Но все эти достоинства успешно обесцениваются угловатой формой клинка и его односторонним шлифом. Сделать что-нибудь полезное таким ножом, к сожалению, нелегко. Жаль, что безрассудная погоня за прибылью и экзотикой помешала фирме подумать о пригодности ножа и удобстве его использования (илл. 133 и 134).

Объективности ради замечу, что по меньшей мере в одном случае использование одностороннего шлифа оправдано. У классических японских кухонных ножей шлиф как раз односторонний, только он на правой стороне клинка. А левая — совершенно плоская, что позволяет, разумеется, праворукому хозяину нарезать мясо или овощи очень тонкими, ровненькими пластинками.

Как видим, форма клинка способна улучшить определенные качества ножа, правда, за счет других. Не бывает клинка идеальной формы, который хорош для всего на свете. Но и никакая, даже самая изощренная форма не превратит нож в принципиально иной, более полезный инструмент или принципиально иное, более совершенное смертоносное оружие. Разумно выбирая форму клинка, сообразуясь с предназначением каждого конкретного ножа и своими пристрастиями, можно до известной

степени облегчить себе жизнь, но чудес ждать не стоит. Никакой нож за человека его работу не сделает.

**Механические качества клинка** решающим образом определяют достоинства ножа. Механическая **выносливость** стали — это ее способность сопротивляться внешним нагрузкам, которые вызывают деформацию. Скажем, проволока из более выносливой стали прогнется под определенным давлением меньше, чем под таким же давлением — проволока из менее выносливой стали. **Жесткость** стали — это ее способность противостоять проникновению извне, иначе говоря, вдавливанию в сталь твердого предмета. Ее измеряют в единицах жесткости стали Рокуэлла (Rokwell), которые сокращенно обозначают HRC. Жесткость клинков большинства ножей колеблется в пределах от 54 до 57 HRC, в последнее время прослеживается четкая тенденция к увеличению жесткости клинка серийных ножей до 60, а то даже и до 62–64 HRC. Вообще-то более жесткая сталь обладает и большей механической выносливостью, но до определенных пределов. Оптимальная жесткость стали определяется ее составом и способом термической обработки. Чрезмерная жесткость делает сталь более хрупкой и более податливой на импульсные нагрузки (удары). Если, например, мы ударим лезвием ножа по гвоздю или камню, лезвие закаленного правильно, до оптимальной жесткости клинка, лишь слегка деформируется (прогнется), лезвие слишком жесткого клинка может начать крушиться, а слишком мягкого — прогнется сильнее, чем допустимо. То же самое произойдет и с

кончиком клинка, если мы, скажем, всадим нож в дерево и начнем наклонять его в сторону: кончик мягкого клинка свернется, жесткого — сломается, а правильно закаленного — выломает кусок дерева и останется целехонек, самое большее, чуть-чуть погнется. **Упругость** стали — это способность принять изначальную форму после того, как исчезнет нагрузка. Изделие из упругой стали — например, сжатая, а потом отпущенная пружина — снова разогнется. Мягкая, пластичная сталь, скажем, бумажная скрепка, если ее согнуть, не выпрямится. **Удароустойчивость** стали — это ее способность поглощать энергию динамических нагрузок (ударов), сохраняя при этом кристаллическую макроструктуру, проще говоря, способность не растрескаться. Как правило, удароустойчивость уменьшается по мере увеличения жесткости стали. Чем мягче сталь, тем лучше она выдерживает динамические нагрузки. **Сопротивляемость стиранию** — она тем больше, чем меньше частичек стали отрывается от клинка, на который давит множество крохотных, но тверже стали, частичек, находящихся в разрезаемом материале. Обычно все эти качества стали довольно плохо совместимы друг с другом — скажем, более жесткая сталь и более хрупкая, более податливая ударам. Сталь, отличающаяся высшей механической выносливостью, как правило, менее упруга, и наоборот. Выбор для клинка стали, в которой совмещаются все эти качества в необходимых пропорциях, в большой степени зависит от предназначения разрабатываемого ножа. Нужные качества клинка достигаются выбором соответствующей стали, но еще боль-



шее значение имеет способ ее термической обработки.

Производное жесткости клинка и его сопротивляемости стиранию — **сохранение остроты**. Наточенный клинок, который используется для резания, рано или поздно утратит свои режущие качества. Естественно, чем позднее, тем лучше. О клинке, который после заточки режет долго, говорят, что он хорошо держит остроту. На практике держание остроты в огромной степени зависит также и от свойств материала, который режут. Нож, который долго не тупится, скажем, при строгании дерева, может проиграть соревнование другому ножу при разрезании картона, и наоборот. Даже форма рукоятки и то, как человек действует ножом (делает ли он резкие движения или плавные), могут в ту или иную сторону повлиять на сохранение ножом остроты.

**Какая это сталь?** Вот именно, из какой же стали надо делать клинок хорошего ножа? Из очень хорошей? А почему из этой, а не из той? В какой мере от материала клинка зависит качество ножа? Какова оптимальная жесткость клинка?

Я не специалист по технологии металла, но постараюсь в самых общих чертах познакомить читателя с миром стали, из которой делают клинки ножей. Выше я поместил таблицу состава сталей, которые производители фирменных ножей используют чаще всего. Солидные производители — такие как Benchmade, Böker, CRKT, Gerber, Fällkniven, Kershaw, SOG, Spyderco и подобные им, считают для себя делом чести давать подробное описание материалов, из которых они выпускают свои ножи.

В основе своей сталь — это сплав **железа и угля**, содержание которого не должно превышать 2%. Большая доля угля нарушает кристаллическую структуру стали и превращает ее в чугун. Но не всегда. Существуют новейшие технологии спекания (агломерации) смеси мелко размолотых составных частей, позволяющие эту долю увеличивать, сохраняя основные свойства стали. Но чтобы сталь была достаточно жесткой, упругой и выносливой, словом, такой, из которой можно сделать клинок ножа, в ней не должно быть меньше 0,5% угля. Другие составные части в той или иной мере способны улучшать определенные свойства стали, однако за счет ухудшения других.

**Уголь** повышает жесткость стали, ее выносливость, упругость и сопротивляемость стиранию, но прежде всего он позволяет изменять ее качества в процессе термической обработки. Большое содержание угля, как правило, приводит к понижению коррозионной стойкости. Лишнее количество угля в сплаве или неудовлетворительное его размещение в результате неправильной термической обработки может придать чрезмерную хрупкость материалу, иными словами, снизит его ударостойкость и механическую выносливость. По определению, в выплавленной стали не должно быть свыше 2% угля. При агломерации его может быть несколько больше,

**Хром** повышает сопротивляемость коррозии. Если же его больше 14%, сталь относят к категории нержавеющей. Дело в том, что, окисляясь, хром образует на поверхности стали тоненький, но очень плотный защитный слой, который и предотвращает

коррозию. Хром увеличивает жесткость стали и ее сопротивляемость стиранию, но также снижает ее упругость, делает ее более хрупкой, чем сталь той же жесткости, но с меньшим содержанием хрома. Высокое содержание хрома затрудняет кузнечную обработку стали; клинки, выкованные из нержавеющей стали, большая редкость.

**Кобальт** увеличивает жесткость стали, активизирует свойства различных составных элементов сталей с более сложной структурой.

**Марганец** — в небольших количествах закрепляет изменения, происходящие в процессе термической обработки, повышает упругость стали и ее сопротивляемость стиранию, обескисливает сталь, предотвращая образование окисей в процессе плавки и дальнейшей обработки. В больших количествах марганец вызывает резкое увеличение жесткости и хрупкости стали.

**Медь** — в небольших количествах добавка меди способна привести к повышению коррозионной устойчивости стали. Большее содержание меди затрудняет закаливание стали, а вследствие этого снижает ее жесткость и механическую выносливость.

**Молибден** повышает жесткость стали, ее сопротивляемость стиранию, ударостойкость и коррозионную устойчивость. Серьезно влияет на процессы термической обработки. Несколько большее содержание молибдена (свыше 1%), — и сталь становится как бы самозакалывающейся, иначе говоря, не теряет качеств, приобретенных в процессе термической обработки, нагреваясь или охлаждаясь в естественных условиях на воздухе. Это существен-

но для сталей, работающих при высоких температурах, к примеру так называемых быстрорежущих. Но для клинков ножей это не имеет никакого значения: может, такие ножи только чуть лучше защищены от потери закаливанию во время заточки на быстро вращающемся диске.

**Никель** повышает коррозионную устойчивость стали, но зато несколько снижает ее механическую выносливость и упругость.

**Ванадий** — в небольших количествах повышает жесткость стали и ее сопротивляемость стиранию. Большая его концентрация может лишить сталь ударостойкости и механической выносливости.

**Вольфрам** — добавка малого количества вольфрама повышает жесткость, сопротивляемость стиранию и механическую выносливость стали, а также способствует сохранению ее качеств при высоких температурах.

**Кремний, сера и фосфор** — их содержание нежелательно, они лишь ухудшают качества сплава. Производители стремятся избавиться от этих веществ, насколько это возможно, но ничтожное их количество может остаться в сплаве (некоторые сталелитейщики указывают, сколько именно).

Разумеется, о роли добавок к стали здесь рассказано крайне кратко и схематично. На самом деле их воздействие куда как многограннее; к тому же оно зависит от присутствия иных элементов, а также от способов термической обработки выплавленной стали.

Попытаюсь теперь коротко охарактеризовать стали, с которыми сам я

имел дело. Но подчеркну еще раз, что качество тех или иных клинков — например сохранение остроты, прочность, сопротивляемость крошению, даже коррозиестойкость — в равной мере зависит как от термической обработки, так и от состава стали.

Нержавеющие стали из семейства **420** содержат менее 0,5% угля, и потому их не удастся закалить до жесткости, позволяющей хорошо сохранять остроту. Они дешевы и легко поддаются обработке, поэтому их охотно использует большинство производителей дешевых ножей *no-name*. Когда на клинке выбито *Stainless Steel*<sup>18</sup> или вообще не указывается, из какого материала он выкован, стало быть, речь идет о стали из семейства 420. Одно из их достоинств — высокая коррозиестойкость; в этом отношении с ними не могут сравниться другие нержавеющие стали, используемые для производства ножей. Порой даже фабриканты фирменных ножей применяют сталь из семейства 420 для своих более дешевых изделий, но тут уж, как правило, речь идет об улучшенных их сортах, с бóльшим содержанием угля.

Нержавеющая сталь **440A** отличается очень высокой коррозиестойкостью, она легко затачивается. Если фирма указывает на клинке ножа или в каталоге «сталь 440», обычно речь идет о 440A, самой дешевой из этого семейства. Сохранение остроты удовлетворительное, а не очень высокая жесткость приводит к тому, что под большим давлением тонкое лезвие может искривиться. Закаливание до высшей степени жесткости резко уве-

личивает хрупкость и снижает механическую выносливость; относительно хорошо режет материалы достаточно твердые, но не обладающие абразивными качествами (например дерево); довольно быстро тупится при резании материалов, содержащих мелкозернистые элементы (например картона). Не очень жесткое лезвие при сильном боковом давлении либо натолкнувшись на твердую преграду, гнется, но практически никогда не крошится.

Нержавеющая сталь **AUS-6** обладает свойствами, очень сходными с качествами стали **400A**, при работе с ножом разницу заметить трудно. Главное достоинство этих сталей — их дешевизна; это относится и к исходному материалу, и к последующей его обработке, что позволяет снизить цену готового ножа. Розничная цена ножей, для производства которых используются стали **440A** и **AUS-6**, ниже 50 долларов. На мой взгляд, при небольших производственных расходах на выплавку этих сталей качество их удовлетворительно.

Нержавеющая сталь **ATS-34** сначала была разработана для производства из нее лопаток газовых турбин. Она отличается большой жесткостью и сопротивляемостью к стиранию, поэтому клинки из такой стали превосходно сохраняют остроту, даже при резке материалов очень твердых — скажем, картона, вывалянного в песке, сильно загрязненного облицовочного покрытия или шкуры дикого зверя. Она сохраняет свои качества при высокой температуре, что для ножей не так уж и важно. У нее довольно низкая для нержавеющих сталей коррозиестойкость: на клинке ножа Jet Edge 2 (SOG

<sup>18</sup> Stainless steel (англ.) — нержавеющая сталь. — Прим. пер.

Specialty Knives) после первого же купания в Балтийском море появились пятнышки ржавчины, впрочем, довольно легко устранимые. Эта сталь достаточно хрупка, лезвие быстро крошится при боковом давлении или при встрече с твердым предметом, — но в этих случаях лезвие практически никогда не гнется. Однако же чрезмерная хрупкость на микроуровне приводит к тому, что лезвие постоянно крошится, превращаясь в своего рода пилочку с крохотными зубчиками. По этой причине клинок из ATS-34 режет заметно агрессивнее, чем заточенные таким же образом лезвия из других сортов стали.

Нержавеющая сталь 154СМ по составу и по своим свойствам мало чем отличается от ATS-34. Она варится в США, а ATS-34 — в Японии. Из сталей ATS-34 и 154СМ, как правило, выпускают наиболее дорогие серийные фирменные ножи, а потому в дальнейшем я буду ссылаться на них как на своего рода точку отсчета при рассказе о свойствах других сталей.

Характерная черта агломерата СРМ 440V — высокая сопротивляемость стиранию, и это даже при относительно небольшой жесткости. Вполне естественно, что в сравнении с ATS-34 эта сталь очень хорошо сохраняет остроту при чистом, без явного бокового давления, резании. При закаливании клинка из СРМ 440V до более низкой жесткости его лезвие становится менее выносливым, чем из стали ATS-34, и легче гнется. При более высокой жесткости закалывания его сопротивляемость стиранию увеличивается, но оно делается довольно хрупким. Коррозиестойкость, хотя она и заметно выше, чем у сталей ATS-34

или 154СМ, все же не так высока, как у сталей с более низким содержанием угля. Крохотные точки ржавчины появились на клинке моего Spyderco Military из стали СРМ 440V всего через несколько дней, в течение которых я бегал, заткнув нож за пояс моих спортивных шортов, — в тех местах, где сталь соприкасалась с вспотевшим телом. У моего приятеля, который провел отпуск в палатке на Мазурских озерах, клинок ножа Kershaw Avalanche (из той же стали) оказался весь усыпан точечками ржавчины. Идеально однородная, мелкокристаллическая структура агломерата служит причиной того, что хорошо заточенный клинок режет вроде бы менее агрессивно, чем клинок из стали ATS-34 или 154СМ, однако при чистом резании значительно дольше сохраняет остроту.

Нержавеющая сталь ВG-42 была поначалу разработана для подшипников скольжения. Тоненькое, предназначенное для чистого резания лезвие клинка из ВG-42 способно вызвать восхищение тем, насколько хорошо оно держит остроту — так же, а может, даже и лучше, чем клинок из ATS-34. Зато оставляют желать лучшего механическая выносливость лезвия, его сопротивляемость давлению с боков, да и вообще выносливость всего клинка, особенно если сталь закаливается до степени высшей жесткости. Когда клинок из стали ВG-42, закаленной до 60–62 НRC, положили на бетон плоской поверхностью наверх и легонько стукнули по нему молотком средней величины, он, будто кусок стекла, разлетелся вдребезги. Я видел снимок, запечатлевший результаты этого «эксперимента». Подобное отношение к

ножу, естественно, никоим образом нельзя признать нормой, однако оно позволило продемонстрировать ненормальную хрупкость этой стали высшей жесткости для ножа, предназначенного много работать. Если же закалить ее до более низкой степени жесткости, клинок потеряет свои исключительные режущие качества и ничем — кроме, правда, высокой цены — не будет отличаться от клинков весьма среднего качества. Эта сталь была разработана таким образом, чтобы обеспечить максимально возможную сопротивляемость стиранию при достаточно высокой жесткости закаливания. Ударостойкости, особенно тонких пластин, придавали второстепенное или даже третьестепенное значение.

Высокая цена исходного материала и еще более высокая стоимость последующей его обработки объясняет, почему стали ATS-34, 154CM, VG-42, как и CPM 440V, используются для производства самых дорогих ножей (от 100 долларов и выше). С ними обычно работают мастера-ремесленники, которые делают представляющие художественную ценность ножи штучно, в одном экземпляре. Из-за своей хрупкости и низкой ударостойкости это по преимуществу либо складные ножи, либо небольшие ножи с неподвижным клинком, чаще всего охотничьи. Стали эти не годятся для больших ножей, размеры которых искушают использовать их для рубки. Исключительная сопротивляемость стиранию может доставить определенные трудности при заточке, особенно если вы не очень опытны в этом деле или у вас нет нужных инструментов; а уж в полевых условиях вы

намучаетесь на славу. Упомянутые сорта стали я рискнул бы назвать экстремальными, поскольку при их разработке ставку сделали на наилучшее держание остроты, не обращая особого внимания на другие свойства. Использование таких сталей для производства клинков ножей не всегда оправданно, особенно если речь идет о ножах, предназначенных для тяжелой работы в самых разнообразных условиях.

Для клинков, которые будут использоваться для рубки, или рассчитанных на другие динамические нагрузки (удары), лучше всего использовать среднеуглеродистую упругую сталь (не нержавеющей). Вероятнее всего, из-за того, чтобы избежать столь чудно звучащего определения, как «не нержавеющей», а в английской версии — *non-stainless*, в популярной литературе обычно пользуются терминами **углеродистая сталь** (*carbon steel*) и **нержавеющая сталь** (*stainless steel*). Конечно, подобное деление весьма условно, ведь нержавеющей сталь одновременно и углеродистая. Тем не менее я буду придерживаться такого деления, чтобы хоть как-нибудь отличать одну сталь от другой.

Упругая сталь **5160** (в Польше ей соответствует **50HS**) идеально подходит для изготовления клинков, способных выдерживать сильные динамические нагрузки (удары). По упругости и ударостойкости она далеко опережает наилучшие в этом отношении нержавеющей стали. Она вполне прилично держит остроту, когда закалена до жесткости 52–55 HRC, а при закалке до степени более высокой жесткости заметно менее хрупка, чем

стали нержавеющей. Она очень хороша для клинков больших, предназначенных для рубки ножей. Клинок из упругой стали способен выдержать и куда более страшные злоупотребления, скажем, попытки подцепить и приподнять тяжелый предмет. Если же закалить такую сталь до более низкой жесткости, то из нее можно делать даже мечи и сабли. Заточка клинков из углеродистых сталей, как правило, доставляет значительно меньше забот, чем из нержавеющей. К этому нужно приплюсовать и отнюдь не заоблачные цены на исходные материалы, и простоту, а стало быть, и меньшие расходы на последующую обработку. Самый же существенный минус упругой стали — податливость коррозии, особенно в условиях повышенной влажности воздуха или в агрессивной, способствующей ускоренной коррозии среде, например, в морской воде. Разумеется, можно покрыть клинок антикоррозийной защитной пленкой, но никакая пленка не защитит от коррозии лезвие. В тропических джунглях, когда влажность воздуха чрезмерно высока, когда в тени 35 °С, когда по соседству соленый океан, когда пот льет с вас ручьями, — нож из упругой стали, даже если и не вынимать его из ножен, за какие-нибудь несколько часов потеряет остроту. Правильная консервация способна только ненадолго отодвинуть беду, да и не всегда у вас найдутся на это время, желание и силы. Поэтому в тяжелых климатических условиях нержавеющей сталь, несмотря ни на что, на мой взгляд, — наилучший выбор.

В последние годы в моду входят инструментальные быстрорежущие стали — например, М-2 или D-2. Их

свойства полностью соответствуют тем целям, ради достижения которых создаются выпускаемые из них инструменты: хорошая ударостойкость, большая жесткость, сопротивляемость стиранию и — для ножей это не так уж важно — сохранение режущих качеств при высоких температурах.

Я сравнил возможности ножей с клинками из разной стали, но одинаковой длины и сходной формы, и убедился, что клинки из инструментальной стали М-2 или D-2 держат остроту не лучше, чем, например, из стали АТS-34. Причина, по всей видимости, в том, что быстрорежущие стали предназначены для производства инструментов, обладающих значительно более толстым, чем у ножей, лезвием, например сверл или токарных резцов. Тонкий, с малым углом заточки лезвия нож не способен выявить всех возможностей таких сталей. Бесспорное достоинство инструментальных сталей — их меньшая хрупкость и большая ударостойкость; там, где лезвие из АТS-34 или из 154СМ выкрошилось бы, лезвие из М-2 или D-2 только погнется, да и то в значительно меньшей степени, чем, скажем, лезвие клинка из АУS-6. Недостатки же инструментальных сталей — их более высокая цена и более низкая коррозиестойкость. М-2 ржавеет так же, как и упругие стали; D-2 чуть менее подвержена коррозии, но и она в этом отношении уступает лучшим сортам нержавеющей сталей. Ножи из инструментальных сталей обычно довольно дороги. Хотя знатоки и коллекционеры восхищаются ими — порой, правда, без больших на то оснований, — каждодневная, рутин-

ная работа такими ножами особых восторгов вызвать, пожалуй, не может. Дело в том, что подобными и даже еще лучшими качествами обладает клинок из закаленной по всем правилам упругой стали, например 5160 или 1095, а стóбит он куда дешевле. Потому-то эти ножи, изготовленные из стали чересчур уж экзотичной для подобного рода изделий, хотя они по большей части и хорошо справляются со своими задачами, не привлекают к себе соотношением *качество — цена*, которую за них приходится платить. Использование этих сталей для производства ножей диктуется скорее стремлением завоевать новые рынки сбыта и желанием сделать нож, «какого еще не было».

Гораздо большей в сравнении с ATS-34 коррозиестойкостью отличаются нержавеющей стали AUS-8 и 440C. Из первой делают американские, а вернее, выпускаемые в Японии ножи ценой в 50—100 долларов; из второй — европейские или на самом деле американские ножи, стóят они примерно столько же или немного дороже. Они держат остроту чуть хуже, чем ножи из ATS-34, но гораздо лучше держат удар и менее хрупки. Несомненное достоинство этих сталей в том, что расходы на первичную обработку сделанных из них клинков относительно невелики — их штампуют из листовой стали, тогда как для изготовления клинков из ATS-34, СPM440V и подобных им материалов приходится применять лазерное резание. Собственно говоря, AUS-8 и 440C — самые высококачественные стали, которые можно обрабатывать штамповкой. На выпускающей ножи немецкой фирме Vöcker мне довелось

наблюдать за процессом штамповки клинков ножей из листовой стали 440C. Разница в расходах на обработку в значительно большей степени сказывается на конечной цене продукции, чем разница в расходах на исходный материал. Так что можно, не опасаясь впасть в ошибку, утверждать, что стали AUS-8 и 440C — вполне разумный выбор для производства самых разнообразных ножей, начиная со складных, которые мы носим с собою каждый день, и кончая ножами с неподвижным клинком, способными выполнять самые сложные работы. Среди всех сталей, по своим качествам пригодным для изготовления клинков ножей, стали AUS-8 и 440C занимают достойное место. Они позволяют сохранить необходимое соотношение между ценой материала и расходами на его обработку, с одной стороны, и качеством — с другой. И свойства этих сталей тоже хорошо уравновешены — вполне приемлемые держание остроты, коррозиестойкость и механическая выносливость. Как сказали бы американцы, нож с клинком из AUS-8 или 440C — *the most bang for the buck*, что можно было бы перевести примерно так: за такие деньги лучше не купишь.

Редко используемая японская сталь ХТ-80 (ее применяет только американская фирма Katz Knives) держит остроту практически так же, как и сталь ATS-34, но она чуть более коррозиестойка и не так хрупка. Хотя различия в качестве между ними ничтожны, и, подозреваю, причина тут в способах термической обработки, а не в химическом составе стали, который, несмотря на все усилия, мне так и не удалось узнать. Фирма хранит в тайне

и химический состав, и даже имя производителя этой «стали-призрака». В кругах любителей и знатоков ножей ходят слухи, будто нельзя исключать, что это та же самая сталь ATS-34 (или очень близкая ей по составу, это в сталеварении случается очень часто!), только несколько иначе закаленная: за счет некоторого ухудшения держания остроты улучшены другие ее свойства, например, механическая выносливость, ударо- и коррозиестойкость.

Более упрощенная и дешевая ее версия — XT-70 (вероятно, с меньшим содержанием угля) — мало чем по своим свойствам отличается от AUS-8 или 440C.

Упрощенной же версией, можно сказать, младшим братом ATS-34, является нержавеющей сталь ATS-55. Изменение ее состава привело к тому, что она не сохраняет своих свойств при высоких температурах (это для ножей большого значения не имеет), зато существенно снизило цену стали. Таковы, по крайней мере, были намерения разработчиков. На практике же ATS-55 явно проигрывает ATS-34 — хуже держит остроту и не отличается лучшей сопротивляемостью коррозии, к тому же, в сущности, так же хрупка. По правде сказать, она не произвела на меня большого впечатления, когда я решил провести сравнительные испытания. Быть может, усовершенствование процесса термической обработки когда-нибудь и позволит выявить ее достоинства. В конце концов, не все же разработанные в свое время сорта стали оказались удачными, многие после испытаний были просто забракованы. Фирма Spyderco, которая первой выпустила на рынок ножи с клинками из стали

ATS-55, уже пообещала заменить клинки большинства выпускаемых из нее моделей клинками из нержавеющей стали VG-10.

Зато эта, тоже новая, японская сталь VG-10, которая разработана, кажется, специально для ножей, произвела на меня очень хорошее впечатление. Правда, она держит остроту чуть хуже, чем ATS-34 (хотя при некоторых видах резания это не так), но вот в том, что касается упругости и ударостойкости, она решительно превосходит нержавеющей стали. И цена ее не превышает разумных пределов, и обработке она поддается довольно легко. Соответствующим образом закаленные клинки из VG-10 нередко оказываются менее ломкими, чем подобные им по размерам клинки из упругих сталей, чего с теоретической точки зрения и быть не может! Однако практика порой подправляет теорию. Во время проводившихся в Техническом университете в Лулео (Швеция) лабораторных испытаний изготовленные из VG-10 клинки ножей фирмы Fällkniven выдержали большее боковое давление, чем таких же размеров модели из некоторых сортов упругих сталей. Если еще принять во внимание достаточно высокую сопротивляемость коррозии, относительную легкость заточки, приемлемые цены (ножи стоят 80–120 долларов), выходит... это что же, какая-то суперсталь, что ли? Да нет, пожалуй, поскольку никакой суперстали в природе нет и быть не может, как не бывает суперавтомобиля, супероружия или суперкомпьютера. За улучшение одних качеств непременно приходится расплачиваться ухудшением других. Тем не менее, несколько ножей из VG-10,

выпущенных фирмами Spyderco и Fällkniven, входят в число моих самых любимых.

Чтобы лучше разобраться в этой теме, приведу данные нескольких **сравнительных тестов**, в ходе которых различные стали испытывались на держание остроты.

В свое время я решил убедиться, насколько обоснованно мнение, будто клинки из быстрорежущей стали М-2 держат остроту лучше, чем клинки из стали АТS-34. У ножей Benchmade Pinnacle и Nimgravus Sub клинки примерно одной длины и схожей формы (илл. 135). Клинок Pinnacle изготовлен из стали АТS-34, а клинок Nimgravus Sub — из М-2. Я заточил их под одним и тем же углом и принялся резать полудюймовую конопляную веревку, постоянно проверяя остроту лезвий на волосах своего предплечья. Клинок из АТS-34 потерял способность сбрасывать волос после 75 рассечений веревки, а клинок из М-2 — после 70. Я проверил на той же самой веревке другие, точно так же заточенные ножи, и получил следующие результаты:

Spyderco Tim Wegner, сталь АТS-34 — 70 разрезов;

Spyderco Starmate, сталь СРМ 440V — 80 разрезов;

Katz Knives Special Forces, сталь ХТ-80 — 70 разрезов.

Ну, вот и судите сами — два ножа с клинками из одной и той же стали, но изготовленные разными производителями и подвергнутые разной термической обработке, показали в ходе испытаний разные результаты.

Еще один сравнительный тест: на этот раз в ход пошли складные ножи

чуть меньших размеров, с клинками длиной примерно в 3 дюйма. Испытывались: М-16 Carbon Fiber и S-2 производства Columbia River Knife & Tool (CRKT), D-2 Extreme Folder, выпускаемые фирмой Ka-Bar, Avalanche фирмы Kershaw, Calipso Junior Lightweight и Delica, которые делает фирма Spyderco.

Испытывавшиеся ножи были заточены одинаково. Я резал ими три разных материала, засчитывая рассечения до того момента, когда лезвие теряло способность брить волосы на предплечье. Результаты я привожу в таблице 2. Признаюсь, результаты поразили даже меня. Естественно, на их основании нельзя делать никаких научных выводов. Для этого пришлось бы выковать из всех испытываемых сортов сталей совершенно одинаковые клинки, а не только одинаково заточить их. Необходимо было бы соблюсти еще множество условий, чтобы добиться научной чистоты сравнения. Но я стремился не к этому. Мы ведь ежедневно работаем реальным ножом, а не каким-то «сделанным по всем правилам опытным клинком». Вот я и предлагаю рассматривать мой тест как своего рода «испытание на производительность» реальных ножей, памятуя, что степень его научности не очень-то высока. Просто мне захотелось удовлетворить свое любопытство (илл. 136).

Когда работаешь ножом, нелегко заметить принципиальное различие в поведении сталей, из которых сделаны ножи примерно одной цены. «Самые дешевые», естественно, для клинков ножей, стали, такие как 420М, 425М, АUS-6, 440А и подобные им, будут вести себя очень похоже. Столь

Таблица 2

	Ножи					
	M-16 Carbon Fiber	S-2	D-2 Extreme	Avalanche	Calipso Jr Ltw	Delica
Производитель	CRKT		Ka-Bar	Kershaw	Spyderco	
Длина клинка, мм	81	75	76	82	75	79
Длина лезвия, мм	79	70	75	82	64	71
Марка стали	AUS-118	ATS-34	D-2	CPM 440V	VG-10	ATS-55
Указываемая жесткость клинка, HRC	59–60	59–60	59–60	55–57	59–60	59–61
Количество перерезаний полудюймовой конопляной веревки	53	65	71	77	87	51
Количество перерезаний автомобильного ремня безопасности	17	18	20	18	26	16
Количество оструганных мелков	21	28	17	34	17	19

же небольшие, трудно уловимые различия характерны для сталей подороже, «но подороже в разумных пределах», таких как AUS-8, 440C или VG-10. И так же одинаково будут работать стали «экстремальные», «экзотические», вроде ATS-34, CPM 440V, VG-42 и т. п. Рискуя показаться занудой, я осмеливаюсь, однако, в очередной раз подчеркнуть, что когда речь заходит о клинках примерно одной цены, **термическая обработка** клинка оказывает куда большее влияние на то, как вообще поведет себя в работе нож, чем **состав стали**, из которой сделан клинок. Так что не надо впадать в крайность и отдавать предпочтение ножу только за то, что его сделали «из моей любимой стали». Выбирая нож, следует оценивать все его достоинства в совокупности, а не какие-то отдельные его качества; собственно, имен-

но в этом я прежде всего и хочу убедить читателя в своей книге.

**Тепловая (термическая) обработка клинка.** Кому-нибудь это может показаться странным, но сталь – материал кристаллический. Механические свойства стали, а также ее способность противостоять коррозии в решающей степени зависят от состава, величины, ориентации и взаимного расположения различных кристаллов. Чтобы добиться нужного нам качества, готовое изделие из стали необходимо подвергнуть соответствующей тепловой обработке. Качества клинка в гораздо большей мере определяются тепловой обработкой стали, чем ее химическим составом, – конечно, речь тут идет о сталях, предназначенных именно для изготовления режущих инструментов, а не для чего-то

совершенно иного. Тепловая обработка состоит из двух фаз:

- закалка, цель которой — придать стали бóльшую жесткость. Процесс этот сводится к нагреванию стали до определенной температуры (те или иные конкретные качества стали зависят от ее вида и ожидаемых нами результатов), а затем к ее достаточно быстрому охлаждению. Для охлаждения используют различные жидкости: в простейших случаях — воду, а в иных — маслá. Некоторые стали, отличающиеся более сложным составом, охлаждаются на воздухе естественным образом;
- отпускание — речь тут идет о повторном нагревании до температуры ниже, чем при закалке, а затем медленном охлаждении. В процессе отпускания несколько уменьшается жесткость стали, зато она приобретает иные свойства: упругость, механическую выносливость, сопротивляемость динамическим нагрузкам (ударам).

На практике термическая обработка гораздо сложнее, закалка и отпускание — процессы, раскладывающиеся на множество фаз, нагревание и охлаждение изделий может продолжаться безостановочно даже несколько часов кряду под присмотром компьютеров. Нередко после всего этого клинки, чтобы улучшить их механические свойства, подвергают еще и воздействию сверхнизких температур (погружают в жидкий азот). О том, как закаляется сталь, можно было бы написать целую книгу, и не одну. Но все равно книжные знания дадут представление лишь об основах процесса — о том, скажем, какие условия надо соблюсти,

чтобы придать стали необходимые свойства. Одна и та же сталь в зависимости от способа ее тепловой обработки может приобретать принципиально иные механические свойства. Способы обработки выявляются опытным путем годами, они представляют собою предмет особой гордости каждого мастера своего дела, который хранит их в строжайшей тайне. Бывает, что и разные методы приводят к схожим результатам, но все равно у любого специалиста есть свои секреты, которыми он не захочет поделиться и за самые большие деньги. На одном весьма удачливом и относительно большом предприятии (разумеется, по меркам фирм, выпускающих ножи) попытались запустить новую модель из не применявшейся тут ранее стали. Руководители предприятия обратились к известному специалисту, мастеру термической обработки металла, с предложением поделиться технологией — конечно, за вознаграждение. Мастер ответил так: «Вы изготовьте партию клинков и дайте мне, я вам их обработаю. Разумеется, не бесплатно. А вот технологию свою я вам не уступлю». И это вовсе не проявление столь свойственной людям гордыни: подобного рода навыки и приемы сегодня (да, впрочем, и всегда) — это что-то вроде курицы, которая несет золотые яйца. Ведь инструмент, сделанный даже из самой высококачественной стали, без соответствующей тепловой обработки не стоит и ломаного гроша. Инструменты производят множество фирм и специалистов, а секреты термической обработки известны только немногим из них.

Простой пример: ножи из хорошо известной стали 440С делают во всей Европе и в Америке, поскольку очень

многие сумели овладеть искусством ее тепловой обработки. Конечно, одни делают это мастерски, другие — так себе, а кто-то и вообще тят-ляп, как это нередко и всюду случается. А вот ножи из новой стали VG-10 выпускают только в Японии, поскольку ни в Европе, ни в Америке не нашлось специалиста, который сумел бы придать готовым клинкам необходимые свойства. Понятно, многие специалисты продолжают экспериментировать, стараясь разгадать секреты обработки этой весьма перспективной стали. Понятно также, что рано или поздно многим это в той или иной мере удастся. Ведь сталь доступна каждому, а секреты ее обработки невозможно запатентовать и охранять. Но пока суд да дело, те, кто умеют делать это сейчас, заработают своим искусством очень много денег. Да и они не успокаиваются на достигнутом, тоже непрестанно экспериментируют, пытаясь еще что-то там усовершенствовать.

Так или иначе, но тепловая обработка клинка напоминает балансирование на краю пропасти, как и многое в технике (да и не только в технике). Для каждой стали существуют оптимальные условия закалки и оптимальная жесткость (см. табл. 1), при которой проявляются все ее достоинства и уходят в тень все ее недостатки. Если мы даже совсем немного не дотянем до указанных параметров, это может привести к тому, что потенциальные качества сплава не будут использованы в полной мере. Если же мы только чуть-чуть переборщим — скажем, немного увеличим жесткость изделия, — сталь лишится очень многих своих

достоинств, а вот ее недостатки выступят на первый план.

Точно так же как не бывает идеальной формы или профиля клинка, не может быть и идеальной стали для изготовления ножей. Тщательно, с умом подбирая сталь для клинка и соответствующий назначению задуманного нами ножа способ его тепловой обработки, мы только и сумеем сделать хороший, но все же не такой уж идеальный клинок.

От способа **окончательной отделки поверхности** клинка обычно зависит внешний вид ножа, но не только он (илл. 138). Крайне редко отполировывают до полного блеска клинки серийных ножей. Такой способ отделки резко повышает производственные расходы, да к тому же и глянец держится очень недолго. На полированной поверхности в глаза бросается самая крохотная царапинка, которая вызывает угрызения совести у безалаберного владельца ножа. А как пользоваться ножом и не оставить на клинке ни одной царапинки? Даже вскрытие самой обыкновенной картонной коробки может испортить вид полированного клинка, поскольку в картоне содержатся мельчайшие наждачные частички, более жесткие, чем клинок ножа. Заметные следы на клинке оставляет и каждое прикосновение вашей ладони к его поверхности. Поэтому многие производители и владельцы ножей считают полирование клинка пустой тратой времени и денег. Некоторые фирмы применяют полировку только в некоторых, представительских, парадных моделях ножей, выпускаемых малыми партиями в расчете на коллекционеров. Но уж если

кто захочет иметь отполированную поверхность клинка своего ножа, — никто ему не мешает сделать это самому. Мелкозернистая наждачная бумага, кусок войлока, паста для полирования и побольше терпения — вот и все, что вам понадобится (илл. 139).

У подавляющего большинства ножей клинки сатинированные (то есть лощеные), иначе говоря, их клинки подвергаются обработке наждачной бумагой с толщиной зерна 600—800. Окончательная отделка производится на войлочном диске с помощью достаточно жирной пасты для полирования. В этом случае поверхность клинка получается блестящей; следы от шлифовки, указывающие на ее направление, видны более или менее отчетливо; их можно обнаружить также, если провести по поверхности клинка кончиком ногтя. Клинок выглядит отлично, он хорошо защищен от коррозии, расходы на его окончательную отделку не выходят за пределы разумного. Такой способ отделки можно признать оптимальным для большинства ножей. Поскольку главный шлиф всегда делается поперек лезвия, иначе говоря, по направлению резания, царапинки, оставляемые на боковых поверхностях клинка содержащимися в разрезаемом материале твердыми частичками, не очень заметны (естественно, до поры до времени). Иногда производители, стремясь сделать нож более красивым внешне, используют игру света, по-разному отражающегося от поверхностей, отшлифованных в разных направлениях и с помощью разной по величине зернистости наждачной бумаги, хотя это, конечно же, увеличивает расходы на обработку. Следы пальцев на сатинированной поверхно-

сти видны совсем не так хорошо, как на полированной. Главный недостаток сатинированных клинков состоит в том, что блики отражающегося от них света видны с достаточно большого расстояния, но это может волновать лишь военных или спецназовцев (илл. 140). Им лучше всего подойдут матовые клинки.

Процесс придания клинкам матовости сводится к **обдыванию поверхности металла струей песка**. Английский термин — *bead blasting* — гораздо более точно отражает суть дела, поскольку используемый в этом случае порошок есть вовсе не песок, он состоит из мельчайших керамических шариков (*bead* — шарик, бусинка, бисеринка, капелька). Разгоняемые воздушной струей до большой скорости шарики бьют по поверхности стали, оставляя на ней крохотные вмятинки, которые все вместе и создают матовую, не бликующую поверхность. На обработанном таким образом клинке следы шлифовки не видны, а стало быть, и нет необходимости строго придерживаться определенного ее направления, что несколько снижает производственные расходы. У матовой поверхности есть и еще одно достоинство: оно для пользователя не имеет особого значения, но его очень ценит каждый, кто хоть однажды пытался сделать удачный снимок ножа. Когда вы фотографируете со вспышкой, матовая поверхность выходит на снимках куда лучше, чем сатинированная, а тем более полированная. С этими последними никогда не знаешь, хорошо ли они получатся на снимке или будут казаться черными из-за непредсказуемого отражения света. Матовые поверхности довольно быстро покрыв-

ваются царапинами, но к числу их достоинств относится то, что от этих царапин легко избавиться. Едва ли не в каждой хорошо оборудованной оружейной мастерской вам это сделают за несколько минут. Зато у матовых клинков есть и существенный недостаток — их низкая сопротивляемость коррозии, поскольку это качество зависит не только от состава и способа тепловой обработки стали, но и от площади поверхности клинка, которая соприкасается с внешней средой. У матового клинка такая площадь больше, и это неизбежно увеличивает его податливость воздействию ржавчины. Кроме того, «шероховатая» поверхность лучше удерживает на себе микроскопические частички всего, с чем она входит в контакт, даже если это будет потная ладонь, которой вы коснулись клинка. Я уже упоминал, что у моего коллеги, который провел свой отпуск в палатке на Мазурских озерах, нож *Avalanche* весь покрылся ржавыми пятнышками; так вот, клинок у него был матовый. Разумеется, от коррозии можно защититься (особенно если клинок из нержавеющей стали): существуют современные средства ухода за металлом (например, масла для чистки оружия), а также препараты, основанные на акриловой кислоте, с помощью которых создается так называемое сухое покрытие. Но все же у ножей, работающих в тяжелых климатических условиях, а также у охотничьих, клинки не должны быть матовыми. Влажность и высокая температура воздуха, соприкосновение с соленой водой, потом, кровью животных — все это факторы, ускоряющие коррозию (илл. 141).

Чуть по-другому выглядит поверхность, подвергнутая обработке струей воды под давлением, в которой взвешены те же самые керамические шарики. Процесс превращения поверхности в матовую тут проходит очень плавно, в результате следы шлифования полностью не затираются. Обработанные подобным образом поверхности приобретают своеобразный, приглушенный, словно бы маслянистый отсвет. В англоязычной литературе такая окончательная отделка называется *frost*, буквально: мороз, иней. Правда, ни с морозом, ни с инеем у меня такие поверхности что-то не ассоциируются, но вот такой способ окончательной отделки нравится мне больше всех остальных. Хотя пристрастия и ассоциации — дело слишком уж личное, причем не только в тех случаях, когда речь идет о ножах (илл. 142).

Некоторые фирмы используют для окончательной отделки метод, который по-английски называется *stone washing* (буквально: мытье в камнях). Вот так как раз примерно все и выглядит, поскольку готовые клинки помещают во вращающийся барабан вместе с крупными и поменьше (от 5 до 15 мм) керамическими наждачными гранулами, и начинают этот барабан крутить. Поверхность стали покрывается мелким узором, напоминающим уменьшенную копию морозного узора на оконном стекле. Отделанная подобным образом поверхность хуже, чем сатинированная, отражает свет, царапины на ней тоже видны хуже. Мне, однако, она не очень нравится: клинок ведь выглядит так, будто его исцарапали без ладу и складу (да так, собственно, оно и есть, илл. 143). Не исключаю, что не у меня

одного такие вкусы. На немецкой фирме *Vöker* я видел, как только что изготовленные ножи, подвергшиеся именно такой окончательной обработке, переделывают на сатирированные. Чем мельче керамические частички, из которых состоят наждачные гранулы, чем более закруглены эти гранулы, тем более гладкой выглядит поверхность клинка. Если применяются гранулки в форме валков (около 15 мм в длину и около 5 мм в диаметре) из очень мелкой и плотной белой керамики, поверхность уже не похожа на исцарапанную, скорее, она напоминает отполированную. Но только напоминает — от полированной поверхности ее отличает благородный глубокий отблеск, несколько на манер старого серебра или слегка потемневшего зеркала (илл. 144).

А что надо сделать, чтобы совместить высокую коррозиестойкость с полным поглощением света, ведь именно такими должны быть клинки армейских ножей, предназначенные для использования в тропиках?

**Защитные покрытия** мало того, что глушат световые волны и придают клинку нужный цвет (его можно сделать и пятнистым, «под камуфляж»), но и весьма надежно оберегают его от коррозии. **Воронение**, которое подходит для огнестрельного оружия, совершенно не годится для клинков ножей. Прежде всего, нержавеющей сталь воронению не поддается, а кроме того, вороненая поверхность чрезвычайно чувствительна к воздействию даже самых слабеньких кислот. Достаточно порезать таким ножом маринованный огурчик, и на клинке появятся полосы, от которых уже не избавиться.

Как-то не прижился в производстве ножей метод **покрытия поверхности клинка фосфатом** (в англоязычной литературе это называется *parkerization*). Хотя достоинств у него много: довольно высокая механическая выносливость клинка, его матово-серый цвет, глушащий отражение света, относительно скромные производственные расходы (илл. 145). Скорее всего, последнее слово осталось за рынком: покупатель не хочет такой нож, «он же безобразно выглядит» — и дело с концом!

На поверхности серийных ножей, не очень дорогих и просто дешевых, довольно часто накладывают **разогретую эпоксидную пудру** (*epoxy powder coating*). Такой пленкой можно покрыть любую сталь, включая и нержавеющую, и придать ей какой угодно цвет. Это покрытие сравнительно дешево, оно хорошо глушит свет и защищает сталь от коррозии, но оно не очень стойко. Единожды поврежденное, оно начинает шелушиться, обнажая металл и лишая его защиты.

Более долговечны **тефлоновые покрытия**, но, поработав таким ножом, вы заметите, что и на них со временем появляются царапины. Правда, когда накладывают тефлоновую пленку, ее втапливают в верхний слой стали (на глубину в несколько микрон), так что, даже поцарапанная, она металл защищает. У таких покрытий есть и еще одно достоинство, связанное с характерным свойством тефлона: он, если так можно выразиться, «жирноват» на ощупь. Тефлоновое покрытие уменьшает трение разрезаемого материала о боковые плоскости клинка. Это не значит, естественно, что таким ножом можно резать безо всяких усилий, но

если вы делаете тяжелую работу, разницу вы тут же заметите и оцените. Наложение тефлонового покрытия — процесс достаточно сложный и, следовательно, дорогой. И порошковые, и тефлоновые покрытия существенно мягче стали клинка, а потому довольно быстро покрываются царапинами. Как бы хорошо эти покрытия ни оберегали сталь, поцарапанный клинок выглядит паршиво еще и потому, что царапины очень четко выделяются на матовом черном фоне. Если же вы покупаете нож для того, чтобы им работать, а не любоваться, с внешним видом клинка можно и смириться (илл. 149).

Гораздо более жестки и плохо поддаются внешнему механическому воздействию **покрытия из нитрида титана** (*titanium nitride*, или сокращенно *Ti-Ni coating*) (илл. 150). Если порошковое или тефлоновое покрытие можно легко поцарапать любым металлом, даже мягкой медью, то покрытие из нитрида титана можно поцарапать лишь сталью или чем-нибудь еще потверже. Если верить некоторым производителям, такое покрытие делает поверхность стали еще жестче, но мой опыт этого не подтверждает. Покрытие из нитрида титана можно поцарапать стальной проволокой, из которой делают бумажные скрепки, — так каким же это образом оно способно ужесточить куда более жесткую, чем скрепки, сталь клинка? Когда вы пользуетесь ножом, покрытие из нитрида титана царапинами испещряется, но только не так легко и быстро, как порошковое или тефлоновое. Покрытия получше и пожестче, разумеется, об-

ходятся дороже: тефлоновое покрытие клинка повышает цену ножа примерно на 10 долларов, а из нитрида титана — даже на 15–20. Всем этим покрытиям можно придать любой цвет. По не очень понятным причинам для клинков выбирают чуть ли не исключительно черный цвет; правда, некоторые фирмы предпочитают, например, для пружинистых зажимов, удерживающих нож в кармане, серое тефлоновое покрытие.

Новое, очень перспективное **покрытие из карбида бора** (*boron carbide coating*) еще только начинает завоевывать рынок серийных ножей. Как утверждают, оно тверже стали клинка и поцарапать его можно лишь чем-нибудь, что обладает жесткостью по меньшей мере в 90 HRC. Металла с такой жесткостью не существует: жесткость стального напильника около 70 HRC, — а песок в картоне бывает и пожестче. Покрытие из карбида бора должно быть выносливее всех до сих пор известных защитных покрытий, но, стало быть, и дороже их. У меня два ножа с таким покрытием клинков, но это ножи джентльменские, так что я не пользуюсь ими для трудной работы и ничего не могу сказать о прочности их покрытия. Это покрытие никак не сказывается на внешнем виде стали, клинок не производит впечатления покрашенного или обтянутого тоненькой пластиковой пленкой. Сталь выглядит как сталь, только что черного цвета. К сожалению, на таком покрытии остаются отпечатки пальцев, и они тем отчетливее видны, чем более отполирована сталь под покрытием (илл. 151).

# Рукоятка

Чтобы хоть что-нибудь делать ножом, его надо держать в руке. Если нам предстоит выполнить трудную и требующую времени работу, удобство держать нож способно перевесить даже такие его качества, как эффективность и быстроту выполнения операций, а также обеспечить безопасность пользования ножом. Ведь уставшая, одревеневшая, замерзшая или заляпанная грязью рука куда менее чувствительна, и случиться может всякое. Бывает, что неудобная или плохо лежащая в ладони рукоятка неожиданно-негаданно «выскальзывает» из уставшей руки и нож ранит вас или кого-нибудь постороннего. А потому, по моему убеждению, рукоятка «по-умному» спроектированного ножа должна отвечать нескольким весьма существенным требованиям:

- удобно располагаться в ладони в процессе работ, для которых нож предназначен;
- не позволять ножу произвольно менять положение в руке;
- если нож нужен для работы в сложных условиях, рукоятка должна сохранять упомянутые выше качества даже в том случае, если она находится в мокрой, вспотевшей, грязной или ооченевшей руке.

Рукоятки ножей, предназначенных для использования в «медвежьих уг-

лах», могут заканчиваться металлической головкой, способной послужить молотком, если потребуются расколоть что-нибудь твердое. Чаще всего роль такого молотка исполняет выступающий из тыльной части черенка конец стержня, представляющего собою продолжение клинка. Отверстие, через которое можно пропустить веревку, очень пригодится при работе на высоте, над водой или в глубоком снегу.

В складных ножах подобное устройство рукоятки — дело более сложное, поскольку черенок служит укрытием для клинка, когда нож складывается, а также для блокирующего механизма, когда нож раскрывается.

Как это сплошь и рядом случается в нашем напичканном противоречиями мире, совместить все эти свойства друг с другом в разумных пропорциях нелегко, над этим конструкторам приходится ломать голову. Продумывая форму рукоятки, выбирая материал, из которого ее следует изготовить, можно придать ей качества, необходимые для того или иного типа ножа. Начнем с **материалов**.

Само собой разумеется, самый прочный материал для рукояток — **сталь**. Бывают ножи с неподвижным клинком, сделанные из одного куска

стали; чаще, однако, выпускают складные ножи с рукоятками, отделанными стальными пластинками, которые одновременно исполняют роль несущего каркаса. Естественный недостаток стальных рукояток — общий большой вес ножа и склонность черенка выскользывать из руки, особенно если она мокрая или испачкана жиром. Конечно, когда речь идет о ножах с неподвижным клинком, и того, и другого можно избежать: вырезать отверстия в рукоятке или устроить в ней тайник, а поверхность черенка сделать рифленной, то есть нанести на нее острые бороздки. Правда, сложная механическая обработка и бесполезная трата дорогой стали, из которой делают клинки, намного удорожают ножи, и в значительно большей степени, чем повышают их качество. Судя по всему, именно поэтому ножи с неподвижными клинками, обладающие стальными рукоятками, не получили широкого распространения. Иное дело ножи складные. Изящная, благородная форма и возможность выгравировать что-нибудь на боковых гладких поверхностях черенка (скажем: «Любимому Мишеньке в день рождения») сделали очень популярными сконструированные таким образом маленькие представительские ножи (так называемые *gentleman's knives*). Иногда стальными рукоятками оснащают и складные ножи, предназначенные для выполнения сложных операций (илл. 152).

Матовая поверхность могла бы радикально улучшить хватку, ведь такая поверхность менее скользкая. Но стальные черенки обычно матовыми не делают, поскольку в этом случае

увеличивается площадь поверхности, которая соприкасается с окружающей средой, что способствует более быстрому ее ржавлению. Увы, даже нержавеющая сталь ржавеет, когда постоянно соприкасается с человеческим телом.

**Алюминиевые сплавы** коррозии не подвержены, к тому же их можно анодировать, придавая им любой цвет или даже раскрашивая в несколько цветов. В последние годы входят в моду весело выглядящие цветные рукоятки. Одним из первых серийных ножей с подобным черенком появился на рынке нож «Боá», спроектированный гавайским разработчиком Кеном Онионом (Ken Onion) и выпущенный фирмой Kershaw. Конкуренты оставались позади всего несколько месяцев, после чего фирма Benchmade выбросила на рынок нож Уоррена Осборна (Warren Osborne), рукоятку которого она делает в трех разных цветовых версиях. Фирма Spyderco пошла в этом отношении еще дальше. Она делает поверхности оправы черенка слегка матовыми еще перед тем, как их анодировать, в результате чего рукоятка получается очень приятной на ощупь, «теплой» и лучше держится в ладони (илл. 153 и 154).

Еще одно достоинство алюминиевых рукояток состоит в том, что они очень устойчивы, то есть не прогибаются, сохраняют свою форму при механических нагрузках. Это особенно важно для складных ножей, поскольку от устойчивости рукоятки в решающей степени зависит нормальная работа блокирующего механизма, а стало быть, и безопасность пользования ножом.

К недостаткам анодированного алюминиевого черенка следует отнести то, что декоративное покрытие, даже самое неподатливое для стирания, легко царапается при соприкосновении с металлическими предметами. Монеты или ключи, положенные в тот же карман, что и такой нож, способны очень скоро испортить внешний вид его рукоятки.

Алюминиевые черенки редко используются при изготовлении ножей с неподвижным клинком. Фирменных ножей с алюминиевыми рукоятками совсем немного, я в состоянии вспомнить только два: Gerber Mark I и Mark 2.

**Титановые сплавы** соединяют в себе легкость и антикоррозийность алюминия с упругостью и выносливостью стали. Титановые рукоятки складных ножей не нуждаются в стальной оправе, они и сами успешно справляются с ролью несущего каркаса. Это существенно упрощает конструкцию ножа и уменьшает количество частей, подверженных ржавлению. Матовые и анодированные боковые поверхности позволяют уверенно, не опасаясь соскальзывания, держать рукоятку, которую к тому же можно сделать еще и рифленой. Титан обладает большей жесткостью, чем алюминий, а потому надежнее защищает рукоятку от царапин (впрочем, они все равно видны на ней). Этот материал одинаково пригоден и для рукояток ножей, выполняющих сложную работу, и для изящных ножей, которыми мы пользуемся каждый день, и для ножей представительских тоже (илл. 155). Высокая цена исходного материала и еще более высокая стоимость его последующей обработки объясняют, почему

титан редко используется при производстве серийных складных ножей. Тем более нет никакого смысла делать из него рукоятки для ножей с неподвижными клинками, я о подобных моделях вообще никогда не слышал.

**Термопластичные синтетические вещества.** Рукоятки более легких и более дешевых ножей (так называемых *lightweight knives*) часто целиком отделываются композиционными материалами из нашпигованного коротенькими (3–5 мм) стекловидными волокнами нейлона. Распространенное коммерческое название такого вещества – *zytel*. Но поскольку в «счастлимом капиталистическом мире» за использование защищенного названия положено платить, причем, как правило, недешево, многие фирмы заменяют его собственным. Например, Spyderco употребляет название FRN (*Fiber Reinforced Nylon*<sup>19</sup>), что ничуть не расходится с правдой. Независимо от употребляемого названия, такие рукоятки изготавливаются способом впрыскивания, что позволяет придавать им практически любую форму и по-разному отделывать их поверхность. Как раз это в сочетании с низкой ценой исходного материала и его обработки привели к широкому использованию термопластичных материалов при производстве фирменных, но не слишком дорогих моделей ножей. Слов нет, они не очень элегантно на вид, но правильная отделка поверхности черенка позволяет надежно держать такой нож в руке, не опасаясь, что он выскользнет, делает его очень стойким к внешним воздей-

<sup>19</sup> *Fiber.Reinforced Nylon* – волокнистый армированный нейлон (англ.). – Прим. пер.

ствиям — и механическим, и химическим. Из термопластичных материалов изготавливают не только оправу рукоятки (илл. 156 и 157), но порой и целиком всю рукоятку складных ножей (илл. 159). Использование подобного материала при отделке черенка снижает расходы на производство всего ножа, что, например, позволило удерживать на уровне ниже 100 долларов цену выпускаемого из экзотической и достаточно дорогой подшипниковой стали ножа X-42 Recondo фирмы SOG Specialty Knives.

**Рукоятки из резиноподобных синтетических материалов** лучше прилипают к ладони, а стало быть, делают хватку более уверенной и безопасной. Один из самых распространенных материалов подобного типа — **кратон**. Черенок из кратона — даже с гладкими боковыми поверхностями — удобно располагается в ладони и не выскальзывает из нее. Если к тому же его боковые поверхности рифленые, нужно приложить немалые усилия, чтобы хоть немного сдвинуть черенок в руке. Это особенно важно для ножей, предназначенных для использования в сложных атмосферных условиях. Сходными качествами обладают *thermorun elastomer*, *santopren* и некоторые другие искусственные материалы (илл. 161). Разумеется, упругость и гибкость резиноподобных искусственных материалов, иначе говоря, отсутствие у них устойчивости, исключают возможность изготовления из них рукояток складных ножей.

Бывает и так, что стремясь сделать хватку более надежной, производитель использует вкладки из резиноподобных материалов в рукоятку, сделанную из другого материала,

например из термопластика или из алюминиевого сплава (илл. 162).

Вещество, носящее коммерческое название **G-10**, — это подвергнутый под высоким давлением полимеризации эпоксидный ламинат из стекловидного волокна. Его очень высокая механическая выносливость в сочетании с небольшой массой и слабой подверженностью химическому воздействию превращают G-10 чуть ли не в идеальный материал для отделки черенков как складных ножей, так и ножей с неподвижным клинком (илл. 160). Кроме того, он открывает широкие возможности для окончательной отделки поверхности рукоятки — от полировки ее до зеркального блеска до превращения ее с помощью текстурирования в очень шероховатую (илл. 163). Материалу G-10 тоже можно придать любой цвет, надо только соответствующим образом подкрасить эпоксидную смолу в процессе формирования ламината. Окрашивая разные слои в разные цвета, можно сделать рукоятку очень привлекательной, да и весь нож только выиграет от этого. На мой вкус, разноцветные черенки куда красивее черных, «тактических». А еще я заметил, что нож с цветной рукояткой меньше возбуждает окружающих, чем точно такой же нож — с черной (илл. 165).

**Carbon Fiber** — по-английски значит углеродистое волокно. Этим и объясняется название подобного G-10 материала, в котором ткань из стекловидного волокна заменена переплетенными углеродистыми волокнами. Нередко этот ламинат называют материалом XXI столетия из-за его исключительных механических свойств. Рукоятка моего SOG Jet Edge 2 с то-

ленькими накладками из углеродистого волокна, причем только одна ее сторона укреплена стальной пластиной, на первый взгляд, не такая уж прочная. Тем не менее, она ничуть не пострадала, когда на каникулах дети использовали этот нож в качестве лома, пытаясь отодрать от ствола сосны порядочный кусок коры! Конечно, 7–8-летние дети, даже если они ухватятся за нож все вместе, — это не взрослый мужчина, но они навалились на нож так, что усилие прилагалось поперек плоскости клинка, то есть по линии наименьшего сопротивления всей конструкции. Гладкая оправа черенка выглядит современно, но в мокрой ладони рукоятка становится довольно скользкой. Текстурирование облицовочных пластинок придает им более скромный вид, но позволяет более надежно держать нож в руке (илл. 166).

**Микарта** — это тоже ламинат, сделанный из связанной смолой (чаще всего бакелитовой) бумаги, ткани или другого материала подобной структуры. Подбирая соответствующим образом цвет основного материала и связывающей его смолы, можно получить любопытные композиции — однотонные и многоцветные. Самые различные типы этого вещества, сделанного из толстой ткани или брезента, сходны в том, что все они приятные, теплые на ощупь, не скользят в руке (илл. 164). Микарты, в состав которых входит бумага или тонкое полотно, отличаются большой плотностью и поддаются изысканной полировке, что позволяет сделать вещь красивой. Эти качества особенно нужны для производства ножей представительского класса. В свое время я

экспериментировал с микартой собственного домашнего приготовления, и мне, кажется, удалось придать нескольким моим ножам более привлекательный вид (илл. 167). Микарта, хотя и принадлежит к материалам достаточно твердым, отличается существенно меньшей механической выносливостью в сравнении с G-10, а тем более с Carbon Fiber. Именно поэтому, как представляется, она больше подходит для облицовки черенков ножей с неподвижным клинком, чем складных, рукоятки которых подвержены в определенных местах большим механическим нагрузкам. Тем не менее, встречаются и складные ножи, рукоятки которых оправлены этим материалом (илл. 168).

G-10, углеродистое волокно или микарта — довольно дорогие исходные материалы, еще дороже обходится их обработка. Облицовку из ламинированных материалов редко можно увидеть на ножах дешевле 100 долларов.

Не менее привлекательный вид у ламината, полученного из склеенных смолой тонких деревянных пластинок. Собственно, это уже фанера несколько более высокого, чем обычно, качества. В зависимости от окраски различных слоев дерева она может выглядеть или как «настоящее» дерево, или как сверкающее чуть ли не всеми цветами радуги «нечто» (илл. 169). Несомненное достоинство такого материала — его большая, чем у обычного дерева, механическая выносливость, в особенности же его сопротивляемость расщеплению. Дерево тоже используется для облицовки черенков ножей, как складных, так и с неподвижным клинком. Оливковое, благородный палисандр, экзотичное

*cocobolo*, менее экзотичная, но не менее изящно выглядящая туя — это далеко не полный перечень деревьев, которые идут в дело при изготовлении ножей. Но вот еще один парадокс нашего обезумевшего времени — нож, рукоятка которого облицована каким-нибудь экзотическим деревом, подчас стоит дешевле, чем точно такой же нож с рукояткой, отделанной синтетическим материалом G-10 (илл. 170).

Очень хорош для рукояток и такой природный материал, как толстая шкура. Поистине классической моделью считается такой нож, рукоятка которого состоит из нанизанных на стержень и соответствующим образом обработанных кусков шкуры. Порой шкуру в подобной модели заменяет кора старой березы. Да, да, именно так, кора, не удивляйтесь, пожалуйста. У меня когда-то, в молодости, был такой нож, и хотя, признаюсь, сделан он был топорно, рукоятка лежала в ладони как влитая и оставалась сухой даже в процессе самой тяжелой работы. Достоинство подобных черенков в том, что даже в самых невероятных условиях они отлично держатся в руке. Несомненный же их недостаток — они не так прочны и быстро становятся довольно неприглядными на вид; это, скорее всего, и послужило причиной того, что их практически перестали выпускать (илл. 171).

Оленьи рога или рог буйвола придают ножу классический, старомодный вид. Но по сравнению с современными материалами их механическая выносливость ниже, а держатся в ладони они хуже, поэтому эти классические материалы почти совсем не применяют при изготовлении самых дорогих ножей. Поражает соотноше-

ние цен — классические природные материалы сегодня дешевле некоторых синтетических. Применение дерева или рога для облицовки рукоятки серийного ножа говорит в наши дни вовсе не об изысканном вкусе производителя или о его привязанности к классическим решениям — скорее, оно говорит о его технологической отсталости и неумении добраться до современных материалов! Это наводит меня на невеселые мысли: верно ли, что человечество идет правильной дорогой?

Несколько иными соображениями руководствуются художники, которые, давая волю своей фантазии, создают баснословно дорогие ножи в одном экземпляре; но речь сейчас не о них.

Насколько удобно и безопасно держать в руке нож, в сущности говоря, предопределяет **форма** его рукоятки.

Я уже говорил, что рукоятка прежде всего должна быть удобной. Ладонь отнюдь не нежнее других частей человеческого тела. Черенок метлы или сходные с ним по форме рукоятки типичных армейских ножей не так уж плохо держатся в ладони, кое-что делать этими инструментами можно. Но если условия позволяют сделать рукоятку чуть поудобнее — или, как теперь модно выражаться, придать ей эргономичную форму, — то отчего же и не сделать, отчего не придать? Вы наверняка оцените это, скажем, разделывая тушу крупного животного, строгая дерево или многократно перерезая толстую веревку. Удобная рукоятка позволяет не только прилагать большие усилия, когда вы выполняете такие тяжелые операции, но и заметно лучше контролировать кли-

нок, когда вы заняты тонким, требующим точности делом. От формы черенка в решающей мере зависит не только то, удобно ли работать этим ножом, но и то, безопасно ли это делать. Так что удачная форма рукоятки во многом определяет и удачу всей конструкции ножа. Тут нельзя опереться на теорию, нужно просто-напросто представить себе, как все это будет работать, сделать несколько моделей и шлифовать черенок, стремясь довести его форму до совершенства. Но и это еще не гарантирует, что черенок подойдет любой руке. Руки бывают разной формы и величины, а пристрастия и представления людей об удобстве различаются еще больше. У моего товарища рука — и по размеру, и по форме — практически такая же, как у меня, но ему черенок ножа Bill Moran Featherweight, выпускаемого фирмой Spyderco, «не по руке». У меня же рукоятка этого ножа лежит в ладони превосходно. И как тут решить — удобная она или нет? Видимо, для кого как. Следует, однако, заметить, что эта модель Билла Морана не из числа бесспорных, а у подавляющего большинства серийных ножей форма рукояток более универсальна. Расскажу о некоторых частностях, которые придают рукоятке нужные качества.

Небольшой выступ на передней части черенка снизу даже трудно назвать гардом, но как-то его ведь надо назвать. При тычке ножом он не позволяет руке соскользнуть на лезвие. Он, однако, и не может быть чересчур большим, поскольку большой или ложный гард мешает работать ножом (илл. 173). У ножей, которые используются прежде всего как инструмен-

ты (а таких сейчас большинство), гард может быть совсем крохотным (илл. 174), но его и вовсе может не быть (илл. 175). Вырез под указательным пальцем также хорошо защищает от сползания руки вперед, а одновременно и помогает удерживать рукоятку в ладони (илл. 176 и 177). Мешает соскальзыванию руки и уступ в форме откоса на верхней части рукоятки или на обухе клинка, это упор для большого пальца. Сделав поверхности выреза и откоса рифлеными, мы добьемся того, что захват рукоятки ладонью будет еще надежнее. Однако может случиться, что тогда держать нож будет не так удобно, особенно при выполнении тяжелой работы. Вообще говоря, два эти качества — удобство и безопасность — плохо совмещаются друг с другом. Шероховатая облицовка и рифленые края рукоятки надежнее, ладонь в ней чувствует себя увереннее, в большей безопасности, но работать таким ножом менее удобно. Вместе с тем удобная, неагрессивная, тщательно отделанная рукоятка может оказаться не очень надежной, не способной прочно удерживаться в ладони. Это особенно заметно при работе на морозе, когда окоченевшая рука теряет чувствительность.

Острые продольные края никоим образом не способствуют повышению надежности и безопасности захвата, а при больших усилиях могут впиваться в ладонь, что весьма болезненно. Как правило, ведущие производители ножей не допускают подобного рода недоработок; если же вы все-таки с ними столкнетесь, возьмите напильник и наждачную бумагу и потрудитесь немного, чтобы форма черенка стала вам «по руке».

Прямая рукоятка, если передняя ее часть хорошо развита, надежнее защищает ладонь от сползания к клинку (илл. 178). А хорошо развитая задняя часть и закругление черенка не позволяют ему выскользнуть из руки во время резания или вытягивания вбитого во что-то ножа (илл. 179). Можно сконструировать рукоятку, которая гарантирует ладонь от сползания и вперед, и назад, но это, естественно, утяжелит всю конструкцию (илл. 180 и 181).

Несколько слов о **конструкции** рукоятки. В давние времена рукоятка ножа с неподвижным клинком представляла собой сделанный из дерева или рога брусок, который насаживали сзади на стержень, служащий продолжением клинка. Нередко вместо такого бруска на стержень нанизывали куски предварительно обработанной соответствующим образом толстой, твердой кожи или березовой коры. В подобных конструкциях куски кожи или коры держались вместе благодаря тому, что рукоятку венчала прикрепленная к концу стержня головка. Эта конструкция вполне себя оправдывала, когда клинок был кованый; в таком случае исходный брусок стали мог быть лишь чуть короче общей длины ножа. Кузнец, сужая ширину стержня, «вытягивал» его до необходимой длины и одновременно делал чуть толще клинка (илл. 183).

Сейчас клинки практически всех серийных ножей вырезаются из листовой стали. Нет смысла ослаблять конструкцию и попусту тратить материал, доводя стержень до такой ширины, чтобы на него можно было натянуть сзади всю рукоятку. Куда проще

вырезать необходимой формы рукоятку из полоски стали и наложить на нее с обеих сторон пластинки из любого материала. Легче всего это делать с помощью клепки, зато привинчивание накладок к стержню позволяет разбирать нож, чтобы его почистить, консервировать или же заменить накладки, если это необходимо либо же почему-то взбрдет вам в голову.

Компромиссным решением стала рукоятка из термопластичного или резиноподобного синтетического материала, насаживаемая непосредственно на стержень, служащий продолжением клинка. Если стержень не обрезан и его конец выглядывает из тыльной части черенка, мы имеем дело с моделью, которая в англоязычной литературе известна как *full tang construction* (илл. 184). Такая конструкция обеспечивает максимальную прочность рукоятки и всего ножа, но это вряд ли так уж необходимо для легких ножей, предназначенных исключительно для резания. У выпускаемого Spyderco ножа Билла Морана стержень не доходит до конца рукоятки на  $\frac{1}{3}$  ее длины, но на фирме меня заверили, что по этой причине не было ни одной рекламации. Конечно, у ножа с более толстым клинком, предназначенным и для того, чтобы приподнять что-то, стержень должен быть полноразмерный. Но на практике так бывает не всегда. Если, к примеру, согнуть рукоятку ножа Sabertooth Avenger, который делает фирма Katz Knives, можно увидеть, где кончается стержень. Проанализировав его конструкцию, приходишь к выводу, что разработчики были непоследовательны. Если нож нужен только для разрезания, зачем тогда у него

такой толстый клинок, ведь тонкий режет несравненно лучше? Если же предполагается, что его будут использовать как лом, то зачем стержень доходит только до  $\frac{2}{3}$  длины рукоятки? Более длинное и жесткое плечо подошло бы лучше, а у рукоятки не было бы причин сломаться в том месте, где кончается стержень.

Есть и еще одна — правда, встречающаяся довольно редко у серийных ножей — конструкция: это так называемый интегральный нож. Его интегральность заключается в том, что гард (обычно крохотный), а бывает, и головка рукоятки сделаны из того же куска стали, что и клинок. Разумеется, вырезывание такого большого куска стали было бы бессмысленным расточительством. Эти ножи изготавливаются методом штамповки. На илл. 185 представлены стадии превращения обыкновенного стального прутка в изящный охотничий нож. Подобную конструкцию представляют в моей коллекции и в этой книге ножи Integral немецкой фирмы Böker и Wzóg 6 (Модель 6) польской фирмы Korpmed.

У складных ножей конструкция рукоятки довольно сложна из-за того, что, когда нож складывается, она принимает в себя клинок, защищая его кончик и лезвие. Кроме того, в рукоятке необходимо разместить ось, вокруг которой вращаются клинок и механизм, удерживающий его то в открытом, то в закрытом положении. Все это так существенно отличает ее от рукоятки ножа с неподвижным клинком, что мы вернемся к обсуждению этой темы, когда будем говорить о характерных свойствах складных ножей.

\*\*\*

Вот, собственно, и все о рукоятках. Как-то мне случилось работать ножом без рукоятки, поскольку она обломилась как раз там, где соприкасается с клинком. Я в общем-то справился, но такую работу уж никак нельзя было бы назвать ни удобной, ни безопасной. Когда вы покупаете нож за большие деньги — и опять тут приходится принимать в расчет противоречие между западными ценами и отечественными заработками, — следует убедиться, что рукоятка его вам по руке, что работать вам будет и удобно, и безопасно.

**Практический совет:** покупая нож, обязательно подержите его в руке. Нельзя при этом руководствоваться никакими теориями, чьими-то рецензиями или мнениями. Надо просто взять нож в руку и повертеть его в ладони, представляя себе различные ситуации, в которых вам придется воспользоваться ножом. Рукоятка, которая покажется вам удобной в магазине, не всегда сможет подойти к реальным условиям, когда вам нужно будет долго держать нож в руке, выполняя сложную работу. Наоборот никогда не бывает — если рукоятка вам не по руке в магазине, она и в работе вас подведет. А потому неплохо было бы договориться с продавцом о возможности в течение какого-то разумного срока вернуть нож или обменять его на другой. Чтобы проверить, насколько нож удобен, лучше всего поработать им на кухне. И жена, вероятнее всего, будет этим довольна, а, возможно, даже более благосклонно отнесется к тому, что вы потратили столько денег.

# Ножны

Ножны — очень важная принадлежность любого ножа с неподвижным клинком. Ведь без них нож можно носить, только держа его в руках. Когда-то ножны для холодного оружия, в том числе и для ножей, делались преимущественно из кожи или дерева. В XIX столетии, когда численность армий резко возросла и, стало быть, оружия, включая и холодного, потребовалось гораздо больше, стали применять металлические ножны, поскольку их массовое производство оказалось и проще, и дешевле. Да и до сих пор в армии в ходу металлические (стальные) ножны; подозреваю, по тем же самым причинам.

Сейчас ножны для ножей делают из более современных материалов — из разного рода синтетики и тканей из нее. Самого пристального внимания заслуживают материалы, известные под торговыми марками *kydex* и *concealeks*. Вообще-то химический состав их почти одинаков — это термопластичный акриловый полимер, поверхности которого можно придать любой цвет и любую текстуру. Высокая механическая выносливость и не менее высокая устойчивость к химическому воздействию делают ножны из такого материала практически вечными. А то, что подобный материал не впитывает в себя воду, совсем не без-

различно для стальных частей ножа, прежде всего для клинка. Горячая штамповка ножен из такого пластика — операция технологически не очень сложная, а следовательно, и не очень дорогая (илл. 186).

Ножнами из *kydex* и *concealeks* сейчас оснащают свои ножи большинство ведущих мировых фирм. Американские Benchmade, Gerber, Ka-Bar, Spyderco, немецкая Böker, шведская Fällkniven и многие другие предлагают более или менее удачно сконструированные ножны из искусственных материалов. Да и немало небольших ремесленных мастерских по индивидуальному заказу делают ножны к любому выпускаемому сегодня ножу из тех же *kydex* и *concealeks*.

Можно ли утверждать, что найден идеальный материал для ножен? Это не совсем так. К сожалению, у ножен из синтетического материала есть и недостатки. Самый большой — резкое снижение механической выносливости при низких температурах. На морозе ниже  $-20^{\circ}\text{C}$  ножны из *kydex* или *concealeks* становятся хрупкими и могут с легкостью лопнуть, особенно если в них нет ножа. А такая температура вполне обычна для скандинавских стран, для Аляски или для безбрежных северных просторов России и Канады. Еще один недостаток —

высокая цена исходного материала, и хотя процесс производства прост и дешев, готовые ножны из него дороже таких же, но кожаных. Для коллекционеров, придающих особое значение внешнему виду ножа, важно также учитывать, что мельчайшее песчаное зернышко в ножнах способно поцарапать клинок ножа. И такие царапины очень хорошо видны на клинках с антикоррозийными и светоотражающими покрытиями. Пластмассовые ножны, ударяясь об оружие или иные предметы вашего снаряжения, издают громкий звук, а это вряд ли обрадует охотника и смертельно опасно для солдата. Наконец, последнее, но не менее существенное замечание: многие никак не могут отделаться от ощущения, будто пластиковые ножны мертвы, будто в них не чувствуешь души, как не чувствуешь ее в пластмассовой оправе оружия. «Фу, да это же пластмасса», — частенько можно услышать от охотников, людей, так тесно связанных с природой.

У *kydex* и *concealeks*, если речь касается ножен, есть альтернатива: это более дешевый материал *zytel*, армированный стекловидным волокном нейлон. Изготовленные из него методом впрыскивания ножны не менее прочны, чем из *kydex* или *concealeks*, но они немного тяжелее. Такие ножны чаще всего предназначаются для более дешевых ножей (илл. 187).

Еще более дешевое решение — применение материалов попроще, как, например, полипропилен. Его использует для своих ножен лодзинская фирма Sanitas, выпускающая ножи армейского типа, которые продает по вполне приемлемой цене. Конечно, такие ножны не так прочны, как со-

временные изделия западных производителей, но лодзинский нож вместе с ножнами стóит дешевле, чем сделанные на заказ одни только ножны из *kydex*. Так что выгоднее купить его; а если ножны износятся или порвутся, их можно выбросить и заpastись новыми, это окупится. Хуже, если ножны выйдут из строя в трудных полевых условиях... Но тут уж каждому надо решать самому, на какой уровень технологического прогресса его хватит (илл. 188).

Существеннейшего недостатка ножен из искусственных материалов — их ломкости на морозе — лишены ножны из синтетических тканей, например нейлоновой ткани из *cordur'a*, которая часто используется для производства ремней, подтяжек и иной армейской и полицейской экипировки. Хотя сама ткань хрупкой и не становится, лопнуть или раскрошиться может пластиковая вкладка, служащая своего рода жестким каркасом, защищающим клинок. Но и в этом случае ножны еще могут послужить вам. Есть у такой ткани и еще одно преимущество: из нее можно шить ножны разных моделей, скажем, поместить на них кармашек для точила. Хотя процесс производства (шитья) ножен из *cordur'a* весьма сложен, эти ножны немного дешевле, чем сшитые из *kydex*, поскольку значительно дешевле сам исходный материал. Правда, они не так прочны. Теоретически, в конце концов даже наипрочнейшая ткань в неблагоприятных условиях, как и вообще любая ткань, начинает ползти по сгибам и швам, хотя она несравненно крепче, скажем, хлопчатобумажного брезента. Липкие ленты *velcro* (репейник), нередко служащие

застежками на ножнах из *cordur*'а, порой «расклеиваются» и отказываются прилипать. И опять вопрос — насколько хватает таких ножен? Школьные ранцы из *cordur*'а, которые мои дети таскают изо дня в день, служат им в среднем 2—3 года, и, должен признаться, дети не очень-то о них заботятся: скатиться верхом на ранце с ледяной горки — это всего лишь еще один пример не самого «серьезного» использования его не по назначению. И ничего, ткань в общем-то держится. Правда, ранец мы покупаем новый, но потому только, что старый уже потерял свой вид, да и попросту надоел, а в магазине сколько угодно новых, еще лучше (илл. 189).

Среди натуральных материалов, используемых для шитья ножен, один из самых старых — кожа. Она не обладает такой механической выносливостью, как современные искусственные материалы, и не так равнодушна к погоде, как они, но именно ей и до сих пор чаще всего отдают предпочтение производители ножен, особенно тех, что подешевле. И самое удивительное (по крайней мере, меня это просто поразило): причина в том, что кожаные ножны дешевле точно таких же, но сшитых из *kydex*'а и даже из *cordur*'а. По-моему, это какая-то бессмыслица, ведь синтетические материалы разрабатываются и производятся прежде всего ради того, чтобы они обходились дешевле, чем натуральные. Ну что ж, это не единственный парадокс нашего времени и «счастливого общества потребления». Ведь, скажем, отделанный тесовой вагонкой дом из пенопласта не намного дешевле кирпичного и оштукатуренного — по крайней мере, в Польше.

Оконные рамы из запрещенного в Соединенных Штатах РСВ в Польше по цене тоже не уступают деревянным.

Охотничьи и коллекционные ножи чаще всего продают вместе с кожаными ножнами. И опять из-за неприязни к «бездушному» пластику, который ассоциируется с дешевизной и халтурой. Хотя все это решительно не соответствует реальным ценам, я не могу не признать, что подобное отношение не лишено оснований. Есть ли у кожаных ножен еще какие-нибудь существенные преимущества перед ножнами из искусственных материалов? Да, они не крошатся на морозе. Любые ножны «шлифуют» поверхностный слой клинка, особенно если нож попадает в них грязным, но кожаные делают это совсем не грубо. Кожаные ножны остаются «немы», задевая за твердый предмет (илл. 190).

Каким требованиям должны отвечать добротные ножны?

**Первое** и самое главное — ножны должны достаточно надежно защищать вас от вашего же ножа. Иначе говоря, не только оберегать лезвие и кончик клинка, но делать это таким образом, чтобы вы, по невнимательности или в результате несчастного случая, не причинили себе вреда, напорвшись на свой же нож. Большинство материалов, из которых делают ножны современных ножей, довольно прочны и их нелегко разрезать, так что за лезвие можно не волноваться. Сложнее обстоит дело с сохранением в неприкосновенности кончика клинка. Представим себе такую ситуацию: у вас на поясе нож в ножнах, вы резко наклоняетесь либо приседаете (или одновременно на-

клоняетесь и приседаете, как, скажем, парашютист в момент приземления) и грудью натываетесь на рукоятку ножа, который упирается в ваше бедро. Если ножны не выдержат, нож вонзится в него, а при самом неблагоприятном стечении обстоятельств войдет в бедро так глубоко, что рана может оказаться даже смертельной. Чтобы избежать этого, ножны из ткани или кожи укрепляют твердыми вкладками из пластика или дерева. Искусственные материалы, например, *kydex* или *zytel*, и сами по себе настолько прочны, что сделанные из них ножны нож пробить не в состоянии. За более дешевые такого рода материалы я бы остерегся поручаться. Справедливости ради должен, однако, заметить, что полипропиленовые ножны кинжала образца 98, выпускаемого лодзинской фирмой *Sanitas*, успешно выдержали испытание, когда этим кинжалом в данных ножнах несколько раз изо всех сил били по доске. Так что можно смело утверждать: ножны эти достаточно прочны. Я ведь человек совсем не слабый, и когда с той же силой ударил тем же кинжалом по той же доске, он вошел в нее на глубину в 2 см.

**Второе** — ножны не должны оставлять ножу шансов вывалиться из них, если вы вдруг сделаете резкое движение. Жаль ведь потерять дорогой нож, да и никакого терпения не хватит то и дело проверять, на месте ли он. И дешевенький нож терять не стоит, потому что судьба может подстроить так, что пропадет он именно тогда, когда будет вам крайне необходим. Классическое решение — такие ножны, чтобы нож входил в них почти целиком,

а снаружи оставалась бы лишь небольшая часть рукоятки. Еще один эффективный способ, который особенно хорош для охотничьих ножей: нож в ножнах должен «болтаться» на поясе и не менять положения, когда вы нагибаетесь (илл. 191). Так издавна носят ножи скандинавы. Нередко можно встретить и такие прикрепляемые к поясу ножны, из которых нож не вываливается только потому, что лежит в них как влитой. Это очень верный способ не потерять нож — если, правда, вы не собираетесь кувыркатся, прыгать в воду с большой высоты и вообще не намерены делать никаких резких движений (илл. 192). Есть и еще одно классическое решение — закрепить выступающий из ножен конец рукоятки кожаным ремешком. Такой способ уберечь нож был излюбленным у первых американских поселенцев, хотя придумали его, вероятнее всего, не они, а истинные американцы, то есть индейцы. Потом ремешок заменили полоской ткани или кожи с застежкой (илл. 193). Способ этот и сейчас остается одним из самых распространенных. Еще лучше защищают нож, не позволяя ему случайно выпасть, ножны, которые укрывают нож целиком, хотя производители к подобного рода моделям обращаются редко (илл. 194 и 195). Недостаток двух последних способов в том, что надо затратить слишком много времени, чтобы вытащить нож из ножен, а в бою или во время спасательных работ именно это и может решить дело.

Современные ножны из искусственных материалов позволяют избрать иной способ уберечь нож. Жесткие соответствующей формы ножны

удерживают его за гард или за переднюю часть рукоятки, и в этом случае сам по себе он выскользнуть из ножен не может. Чтобы вытащить нож, приходится сначала преодолеть довольно сильное его сопротивление, потом вы отчетливо слышите «щелк», и нож легко выскользывает наружу. В обычных условиях этот способ сохранить нож можно признать вполне удачным. Тем более что тут уж никакой задержки: одно резкое движение, и нож готов к работе (илл. 196).

В обстановке же чрезвычайной подобный способ уберечь нож может себя и не оправдать. Если вы собираетесь прыгать с парашютом, кувираться, взбираться на стену, бросаться в воду или висеть на канате, уцепившись за него ногами, — вы почти наверняка рискуете потерять нож, если он удерживается лишь пружинистой верхней частью ножен. Но ведь время от времени такое приходится проделывать солдатам, а для спецназовцев и полицейских подобные трюки — неременная составная часть регулярных тренировок. Ничего удивительного, что уж тут нож необходимо страховать от выпадения по меньшей мере сразу двумя способами: скажем, делать верхнюю часть ножен пружинистой и еще снабжать ее защитным ремешком с застежкой (илл. 197–199). Другой вариант: два защитных ремешка, если ножны сделаны из ткани (илл. 200).

Иногда ради того, чтобы сохранить нож, в ножнах размещают несколько маленьких, но достаточно сильных магнитов — правда, к этому прибегают довольно редко (илл. 201). Бывают и иные, правда, тоже крайне редко используемые способы закрепления

ножа в ножнах с помощью разного рода пластмассовых или металлических застежек (илл. 202 и 203).

**Третье** — ножны должны быть такими, чтобы, насколько это возможно, учитывая описанные выше требования к ним, нож было удобно носить.

В зависимости от того, в каких обстоятельствах и что вы намереваетесь делать ножом, его можно и разместить на себе по-разному. Традиционный способ — прикрепить ножны к ремню. Но и тут у вас есть множество вариантов. Подвесить ножны низко, так, чтобы задняя часть рукоятки находилась примерно на уровне ремня — это, пожалуй, самый распространенный способ (илл. 204 и 205). Так нож удобно носить, его легко вынуть, если вы прикрепили его к ремню на верхней одежде. Если вы садитесь или приседаете, ножны с ножом повисают вертикально, как правило, не мешая вам. Если вы побежите, ножны, даже если они на гибкой петельке, не будут болтаться и бить вас по бедру. С какой стороны прикреплять ножны к ремню? Если на то нет специальных инструкций, как, скажем, в армии, это личное дело каждого, кому как удобно. Я предпочитаю носить нож на левом боку (я правша). Когда вы вынимаете нож, левой рукой удобно придерживать ножны, чтобы они не тянулись кверху; это особенно важно, если ножны у вас «застегивающиеся», из *kydeks'a* или *concealeks'a*, или же они низко подвешены к ремню и раскачиваются (илл. 206). Если при вас огнестрельное оружие — ружье или винтовка, — то его обычно носят на правом плече. В таком случае подвешенный слева нож не трется об оружие. Если у вас личное оружие (пис-

толет или револьвер), кобуру тоже обычно прикрепляют к ремню с правой стороны. Нож, висящий слева, уравнивает ваше снаряжение, позволяя не перегружать ремень с одной стороны.

Если вы носите нож на ремне, очень рекомендуется, чтобы прикрепить и открепить нож можно было, не расстегивая пряжки ремня (илл. 207). Иначе когда вы станете прикреплять ножны, все, что у вас уже висит на ремне, посыплется на землю.

Если по каким-то причинам ремнем нельзя перепоясать верхнюю одежду, хорошо подвесить ножны на бедро, но пониже — так, чтобы вытащить нож было бы легко, только слегка приподняв нижний край одежды. Именно так предпочитают носить нож северные народы, например, скандинавы, традиционная зимняя одежда которых — не очень длинная, до половины бедра, просторная куртка. К сожалению, в подобном случае нож, когда мы пустимся бежать, начнет бить нас по бедру (илл. 208). Иногда низко подвешенные ножны прикрепляют к бедру ремешком, но тогда они и будут двигаться вместе с бедром (илл. 209).

Иногда ножны прикрепляют так, что вся рукоятка, а порой и часть клинка окажется выше ремня, но тут уж недостатки перевесят достоинства. В этом случае ножны должны быть намертво закреплены на ремне, иначе они могут перевернуться, если так можно выразиться, вверх ногами. Если мы наклонимся, задняя часть рукоятки упрется нам в грудь, а нижний конец ножен — в бедро (илл. 210). Частично этого можно избежать, подвесив нож не строго вертикально.

Но иного способа носить нож и не будет, если вам необходимо укрыть его под обычным мужским костюмом (илл. 211). Вполне резонно спросить: а зачем в городе носить с собой нож с неподвижным клинком, не лучше ли сунуть в карман складной? Может, и лучше, но это уж совсем иной, отдельный разговор. Порой точно так же носят нож и в глуши. Тогда ведь главное, чтобы ножны с ножом постоянно оставались в неизменной позиции даже при самых резких ваших движениях, в крайнем случае, отклонялись от нее лишь ненамного. Если ножны висят не на замкнутой петле, а на пружинящем зажиме — металлическом или пластмассовом, — их легко снять с ремня (илл. 212 и 213). Носить нож подобным образом, возможно, не так уж и плохо. На Ближнем Востоке люди уже сотни лет носят ножи, высоко прикрепляя их к поясу, а вернее, за поясом. Во многом именно величина ножа предопределяет, удобно его носить таким образом или нет.

Есть еще немало мест, кроме ремня, куда можно пристроить ножны с ножом. Если людям в штатском необходимо носить с собою нож, то вполне логично подвесить его кверху ногами на бретельке под мышкой. Так носят пистолеты и револьверы, а нож, куда более плоский, наверняка особых неудобств не доставит. Разумеется, ножны в подобном случае должны быть приспособлены к тому, чтобы нож можно было бы, ничего не опасаясь, носить кверху ногами (илл. 214). Порой производители стремятся сконструировать ножны таким образом, чтобы их можно было носить разными способами (илл. 215–220).

Бывает, однако, что ремень настолько перегружен различным снаряжением, что для ножа там попросту не остается места. Аквалангисты, например, подвешивают на ремень грузила, которые должны размещаться поближе к центру тяжести тела. В таком случае нож с помощью двух коротеньких ремешков прикрепляют к икрам — в воде достать его оттуда значительно проще, чем на суше. Впрочем, случается, и на суше прикрепляют нож к икрам. В Средние века люди военные нередко носили небольшой нож за голенищем сапога — так, на всякий случай. Сейчас ножны маленьких ножей нередко оснащают стальным или пластиковым зажимом, что позволяет прикрепить их к ботинку. Я считал и считаю этот способ носить нож скорее экзотичным, чем удобным. Нагрузка на ноги, особенно если вы находитесь где-нибудь в «медвежьем углу», и так велика; зачем же ее еще увеличивать? Иное дело, если человек передвигается не пешком, а едет верхом или плывет на весельной лодке. Тогда прикрепление ножен с ножом к икрам, как это делают аквалангисты, и в самом деле приобретает смысл (илл. 221). Естественно, ножны должны очень надежно удерживать в себе нож. А то ведь все может обернуться его пропажей. Именно так в молодости я и потерял один из самых любимых своих ножей. Пока я сражался с весьма норовистой горной речкой, кожаные ножны просто-напросто промокли, и нож нырнул за борт. Этого нечего опасаться, если ножны сделаны из современного искусственного материала; выходит, и у технического прогресса есть свои достоинства.

Иногда нож приходится прикреплять не к ремню только потому, что снаряжение, размещенное выше пояса, может помешать вытащить нож, когда это будет необходимо. У путешествующего пешком таким снаряжением может оказаться вместительный рюкзак. Бойцу-спецназовцу или полицейскому помешает добраться до чего бы то ни было на поясе тяжелый и негнувшийся бронежилет. И в том, и в другом случае хорошее решение — прикрепить ножны с ножом кверху ногами к одежде или бретельке снаряжения (рюкзак) на груди слева (для правой). В бою подобное размещение ножа, ко всему прочему, служит еще и дополнительной защитой грудной клетки — ведь может шальная пуля или осколок угодить как раз в стальной клинок ножа. Маловероятно, конечно, но пренебрегать даже такой возможностью все же не стоит. Способ этот довольно распространенный, и чего же тут удивляться, что на большинстве современных моделей ножен есть еще всякого рода отверстия, зажимы и крючки, позволяющие прикреплять ножны где и как угодно (илл. 222).

Не лишено смысла носить нож на шее, на шнуре или цепочке, на манер брелока. Понятно, тут речь может идти только об очень небольших ножках (илл. 223 и 224). Порой другого выхода и не остается — скажем, у рыбака, стоящего по пояс в воде. Тут уж нож может быть и побольше и потяжелее, но все же не чересчур.

Некоторые ножны для маленьких ножей предназначены исключительно для ношения на шее на шнурке, потому никакими иными приспособлениями они и не оснащаются. Если уж вам

понадобится носить такой нож на поясе, вернее, за поясом, можно просто обмотать шнуром ремень. Это не позволит ножам вывалиться из-за пояса, когда вы двигаетесь, и попридержит их, когда вы станете доставать нож.

Об уж совершенно экзотических способах ношения ножей — например на предплечье или в качестве украшения на дамской причёске — я на сей раз позволю себе промолчать.

# Характерные особенности складных ножей

Складной нож прежде всего отличается тем, что у него есть подвижный механизм, соединяющий клинок с рукояткой, а это решающим образом сказывается на его строении, требует строгого соблюдения некоторых условий и при его разработке, и при пользовании им. Если говорить о рукоятке, то дело осложняется тем, что когда нож складывается, она служит убежищем для клинка. А стало быть, ее длина должна быть больше, чем длина клинка. Иными словами, величина складного ножа ограничивается длиной клинка, уместяющегося в разумных размерах рукоятке. Но величина последней ограничена размерами человеческой ладони. Существуют ножи, клинки которых не помещаются полностью в рукоятке, и это требует прятать их в ножны, как ножи с неподвижным клинком. По-моему, это полная бессмыслица. Если уж клинок так и так не помещается в рукоятке, то зачем же ослаблять и усложнять конструкцию — лучше уж тогда просто пользоваться ножом с неподвижным клинком. Но раз уж эдакие диковинки выпускают, кто-то, наверное, их покупает...

Хотел бы для начала сказать несколько слов о конструкции рукоятки складного ножа. Я буду говорить здесь только о типичных складных ножах, сознательно оставляя в стороне всякие экзотические модели — выдвигающиеся, вывинчивающиеся, «бабочки» и т. д., которые я считаю интересными техническим находками, но совершенно бесполезными для будничной работы. В большинстве случаев основу рукоятки типичного складного ножа составляет несущий каркас — это две размещенные параллельно металлические пластинки, соединенные друг с другом винтами или заклепками. Необходимый зазор между ними обеспечивает задняя вкладка, которая представляет собою хребет рукоятки. С внешней стороны пластинки оправлены одним из тех материалов, о которых я писал в главе, посвященной рукояткам. Иногда такой оправы может и не быть, ее роль выполняют сами пластинки каркаса, и тогда их делают потолще. В передние части пластинок вмонтирована ось, на которой вращается клинок, и ограничитель вращения, когда нож находится в раскрытом состоянии. Складывая

нож, мы поворачиваем клинок вокруг оси. Когда нож складывается, клинок во всю свою длину и почти во всю ширину уходит в зазор между пластинок, которые защищают лезвие и кончик. Между боковыми пластинками и вращающимся вокруг оси клинком помещаются прокладки; в более дорогих ножах — бронзовые или медные, в более дешевых — тефлоновые. Это типичная конструкция складного ножа, хотя порой встречаются и определенные отступления от нее. Детали конструкции в значительной мере определяются типом механизма ножа, о чем мы сейчас и поговорим (илл. 229).

Но пока в двух словах об отступлениях от основной версии. Более всего разница касается боковых пластинок — есть они или нет, а если есть, из какого материала сделаны. У складных ножей, предназначенных для выполнения тяжелых работ, пластинки расположены с обеих сторон рукоятки; обычно они стальные или титановые, реже — алюминиевые или латунные. Такое соединение каркаса рукоятки с твердым и прочным материалом оправы придает всей конструкции необходимые жесткость и выносливость. Продуманно спроектированный и тщательно сделанный складной нож, хотя и не может на равных соревноваться в выносливости с ножом, обладающим неподвижным клинком, все же достаточно прочен, чтобы, разрезая что-нибудь, вы могли действовать в полную силу. Бывают и такие модели, разработчики которых отказались от одной из боковых пластинок, и тогда ее роль берет на себя оправка рукоятки (илл. 230). Разумеется, оправка в подобном случае должна быть не только выносливой сама по

себе, но и придавать нужную прочность рукоятке. Нехватка прочности, то есть деформация рукоятки складного ножа под нагрузкой, совершенно недопустима, поскольку это меняет расстояния между работающими частями механизма, а стало быть, снижает его надежность. Конструкция с одной пластинкой вполне оправдывает себя в моделях с рукоятками, сделанными из алюминиевых сплавов, углеродистых волокон, ламината G-10 — я имею в виду, например, ножи SOG Jet Edge 2, CRKT M-16 Carbon Fiber, Spyderco Military и ничем от нее в конструктивном отношении не отличающуюся модель Starmate. Поскольку два упомянутые последними ножа относят к разряду *tactical folders*, а это бесспорная «элита» в мире складных ножей, я поначалу испытывал некоторые сомнения, действительно ли они так прочны, действительно ли их выносливость отвечает нормам, обязательным для подобного рода ножей. Я не раз заводил разговор на эту тему с хозяином Spyderco Сейлом Глессером (Sale Glessner), который, в конце концов, убедил меня, что, если уж я использую нож для разрезания, опасаться мне нечего — рукоятка выдержит. Я даже решился повиснуть на рукоятке своего Military, клинок которого был зажат в тиски, давя на нее по направлению клинния разрезывания, — и ровным счетом ничего не произошло! Дети испытали за меня прочность рукоятки SOG Jet Edge 2, она тоже с одной пластинкой; они, правда, прибегли к способу не совсем уж научному, но достаточно убедительному. Рукоятку CRKT M-16 Carbon Fiber на выносливость я не экзаменовал, но не вижу

причин, по которым она отличалась бы чем-то от подвергнутых проверке моделей. Однако же факт, тем не менее, остается фактом: рукоятка, укрепленная с двух сторон металлическими пластинками, прочнее и выносливее рукоятки с одной такой пластинкой или вовсе ничем не укрепленной. Иногда у ножей поменьше, предназначенных для более легких операций, вообще нет металлического каркаса. В таком случае роль каркаса всего ножа берет на себя оправа рукоятки из выносливого ламината (илл. 231).

Рукоятка складного ножа может иметь металлическую или сделанную из искусственного материала вкладку (распорку), ее помещают в хвостовой ее части вдоль хребта (в англоязычной литературе ее называют *backspacer*). У рукояток многих складных ножей такой вкладки нет (это так называемые открытые рукоятки); у них боковые пластинки соединяются только болтами (винтами) в металлических муфтах (втулках) соответствующей длины, чтобы расстояние между пластинками каркаса оставалось неизменным (илл. 232 и 233). Теория подсказывает, что открытая конструкция вроде бы менее вынослива, что пластинки обшивки у нее должны, по идее, гнуться легче, чем у конструкции с задней распоркой, особенно если она металлическая. На практике же, постоянно испытывая ножи или пользуясь ими, я не обнаружил, что прочность и выносливость рукоятки напрямую зависит от того, снабжена она задней распоркой или нет. Прочность рукоятки определяется многими факторами, и не в последнюю очередь тем, насколько

безукоризненно она изготовлена.

У ножей типа *lightweight* с рукоятками, сделанными из термопластичного синтетического материала, металлического каркаса нет вовсе. Прочность и выносливость их обеспечивается соответствующей формой и, естественно, самим материалом. Подобная конструкция позволяет уменьшить массу ножа, а также существенно снизить производственные расходы. Но поскольку механическая выносливость термопластичных материалов, даже армированных коротенькими стекловолокнами, ниже, чем у ламинатов G-1 или *carbon fiber*, такие рукоятки не очень прочны. У ножей типа *lightweight* рукоятки, как правило, цельные, не разбирающиеся.

Встречаются и компромиссные решения, когда несущие функции берут на себя изготовленные методом впрыскивания оправы рукоятки и укороченные металлические пластинки, которые покрывают лишь участок, испытывающий наибольшие нагрузки (илл. 234 и 235).

Сама конструкция складных ножей также обуславливает техническую необходимость ограничивать их размеры. Удлинение клинка ведет к удлинению плеча рычага, к которому во время работы прилагается усилие. Удлиненный рычаг ведет к усилению вращательного момента, который направлен на то, чтобы как бы выломать клинок из рукоятки. Отрезок клинка, находящийся внутри рукоятки, изменениям не подвергается — идет ли речь об очень большом ноже или о ноже средней величины. Иначе говоря, удлинение клинка ведет к тому, что соотношение между вращательными моментами — выламывающим клинок

и удерживающим его в неподвижности — меняется не в пользу прочности ножа. А потому чрезмерно длинные клинки, длиннее 100 мм, в складных ножах (так называемых *megafolders*) с технической точки зрения не имеют смысла. Особенно же в тех случаях, когда рукоятка такого *мегафолдера* изготовлена по технологии *lightweight*, то есть не укреплена металлическим несущим каркасом. Напоминают о себе законы механики. Давайте-ка сравним длину плеч такого «рычага». Длинный клинок (120–130 мм) — это одно плечо, а коротенький отрезок между осью и ограничителем поворота (10–15 мм) — второе. Это означает, что нагрузка на кончик клинка в 20 кг оборачивается нагрузкой на рукоятку в пределах 150–200 кг в местах крепления к ней оси и ограничителя открывания. Надо еще добавить, что подобную нагрузку испытывают на себе маленькие поверхности — точки, где оси соприкасаются с материалом, в котором они утоплены. Если оси вмонтированы в металлический несущий каркас, подобные нагрузки не причинят ножу ущерба, но в изделиях *lightweight* оси вмонтированы прямо в пластик. Большинство пластмасс, особенно тех, которые создаются при высокой температуре методом впрыскивания, довольно устойчивы к импульсивным нагрузкам, или ударам. Они, однако, плохо переносят такие сильные статические нагрузки. Отверстия, в которые вмонтированы металлические элементы конструкции, расширяются. Недостаточная прочность рукоятки приводит к тому, что вся конструкция ножа не выдерживает. Пользование подобным инструментом небезопасно, поскольку его выносливость

совсем не так хороша, как в этом пытаются убедить его внешний вид.

*Мегафолдеры* с рукоятками на металлическом каркасе, разумеется, прочнее, но они и тяжелее. Масса рукоятки, значительно более длинной, чем это нужно для того, чтобы ножом было пользоваться удобно, велика; она существенно больше, чем у рукоятки ножа с неподвижным клинком. Более тяжелая, более сложная и, следовательно, более дорогая и менее надежная конструкция обладает еще и меньшей выносливостью, чем у тех же размеров ножа с неподвижным клинком. На мой взгляд, длина клинка складного ножа не должна превышать 100 мм. Единственным разумным основанием для приобретения складного ножа больших размеров надо признать лишь требования закона, если он запрещает скрытно носить даже самые маленькие ножи с неподвижным клинком, как это было в средневековой Испании, прародине нынешних наших *мегафолдеров*; но в наши дни такой закон действует только в Калифорнии.

В свое время я решил выяснить, каково у разных моделей складных ножей соотношение между длиной лезвия, длиной клинка и длиной всего ножа. Поскольку нож предназначен для резания (ох, кажется, я уже говорил об этом!), главное у него — лезвие. Лезвие без клинка существовать не может. Задача разработчика и состоит в том, как «запихнуть» побольше лезвия в складной нож.

Я взял несколько ножей с клинками длиной от 3 до 4 дюймов (75–100 мм), выпущенных разными фирмами, измерил общую длину каждого в раскрытом положении, длину клинка, длину лезвия и составил такую таблицу.

Таблица 3

Производитель	Модель	Масса	Общая длина	Длина клинка	Длина лезвия	Эффективность использования клинка	Эффективность использования лезвия
		г	мм	мм	мм		
			A	B	C	B/A	C/B
Benchmade	710 Axis Lock	128	228	102	102	0,45	1,00
Benchmade	730 Ares	125	208	88	88	0,42	1,00
Benchmade	750 Pinnacle	125	212	93	94	0,44	1,01
Benchmade	800 AFCK	116	235	101	100	0,43	0,99
Benchmade	910 Stryker	108	208	92	88	0,44	0,96
Bo\$ker	Walter Brend Tactical	170	225	97	96	0,43	0,99
Bo\$ker	Gemini	90	208	88	90	0,42	1,02
CRKT	M16-01 CF	45	182	81	79	0,45	0,98
CRKT	Mirage Gray Ghost	145	200	90	90	0,45	1,00
CRKT	Point Guard	116	209	90	86	0,43	0,96
Ka-Bar	D2 Extreme Tanto	85	191	76	75	0,40	0,99
Katz Knives	Black Cat Lt.w.	60	172	72	68	0,42	0,94
Katz Knives	Special Forces	155	227	97	90	0,43	0,93
Kershaw	Avalanche	100	192	82	82	0,43	1,00
Kershaw	Boa	140	205	87	83	0,42	0,95
Kershaw	Ricochet	91	192	82	81	0,43	0,99
Kershaw	Ti-Hawk	85	196	85	79	0,43	0,93
Puma	Advantec	140	189	77	76	0,41	0,99
SOG	Pentagon Elite	94	219	101	94	0,46	0,93
SOG	Jet Edge 2	99	217	96	96	0,44	1,00
SOG	Night Vision	113	211	95	94	0,45	0,99
Spyderco	C11 Delica	54	178	79	71	0,44	0,90
Spyderco	C36 Military	113	244	104	97	0,43	0,93
Spyderco	C48 Tim Wegner	172	213	94	89	0,44	0,95
Spyderco	C55 Starmate	120	220	96	94	0,44	0,98
Timberline	Special Service	170	217	97	88	0,45	0,91

Длину клинка производители измеряют иначе, каждый по-своему. Я же измерял клинок от кончика до наиболее дальней, выступающей вперед точки рукоятки; собственно говоря, это и есть наибольшая глубина, на которую клинок можно всадить, скажем, в щель между досками. Длину лезвия я измерял, учитывая и его кривизну. На илл. 237 я показываю, как я это делал.

И тут-то выяснилось, что при таком способе измерения порой обнаруживаешь такое, чего, на первый взгляд, вообще быть не может. Если верхняя часть рукоятки далеко залезает на клинок, уменьшая его формально установленную длину, а у лезвия к тому же еще солидное брюшко и вогнутый отрезок, удлиняющий его линию, — лезвие может оказаться длиннее клинка! Ну хорошо, но мне-то

нужно было выбрать какой-то способ измерения, один и тот же для всех ножей. Из подобного рода сопоставлений вытекает, что отношение длины клинка к общей длине складного ножа можно признать нормальным, если оно колеблется в пределах 0,40–0,45. Стремление увеличить длину клинка по сравнению с общей длиной может привести к тому, что в раскрытом положении маленькая часть клинка остается в рукоятке. Естественно, это изменит показанное на илл. 236 соотношение между вращательными моментами, еще больше ослабив выносливость ножа.

Результаты этих измерений, а они любопытны сами по себе, я и привожу в таблице 3. Пожалуй, ими не следует слепо руководствоваться, выбирая ту или иную модель; исключение тут могут составить лишь те случаи, когда конструктивная ошибка бросается в глаза (илл. 238 и 239).

Когда речь заходит о **выносливости** ножей, следует задуматься: а на что, собственно, мы можем рассчитывать? Этот показатель зависит от множества причин, но прежде всего от того, для чего нож предназначен. В этом отношении ножи типа *tactical folders* принадлежат, как уже говорилось, к элите складных ножей. Высококачественные материалы, из которых делают такие ножи, их продуманная конструкция позволяют вам использовать в процессе резания всю свою силу, а если понадобится, то и весь свой вес, не опасаясь, что нож не выдержит. Это значит, что если вам нужно перерезать таким ножом, например, очень толстую веревку (5–7 см), вы можете смело ухватиться за его рукоятку обеими

руками и — полный вперед! Можно даже навалиться на нож всем телом, разумеется, направляя давление по линии резания, и ничего — я сам не раз в этом убеждался. Конечно, я говорю тут лишь о фирменных ножах, о которых известно, кто, как и из чего их сделал. Когда же берешь в руки нож *no-name*, как бы красиво он ни выглядел, такой уверенности уже быть не может.

Естественно, выносливость сравнительно небольших и легких ножей из тех, которые носят каждый день, типа EDC (*every day carry*), меньше. Объясняется это в первую голову тем, что сама их конструкция проще, нежнее. Но вот материалы, из которых делают фирменные ножи, обычно не отличаются от тех, что идут на ножи *tactical folders*. Однако меньшие размеры рукоятки существенно ограничивают возможность приложения к ним силы. Мой многолетний опыт испытаний, когда я стремился определить пределы, перейдя которые нож не выдерживает, обмен информацией с производителями и владельцами ножей — все это позволяет мне утверждать: выносливость изготовленного из высококачественных материалов ножа типа EDC превосходит физические возможности нормального человека<sup>20</sup>. Несколько иначе обстоит дело со складными ножами, рукоятки которых делают методом впрыскивания из термопластика, или с так называемыми ножами *lightweight*. Их выносливость оптимальна при длине клинка 70–75 мм, а 100 мм — это уже крайний

<sup>20</sup> Напоминаю, мы говорим только о нагрузках, возникающих в процессе резания!

предел. Предосторожности ради я исхожу из того, что выносливость *lightweight* достигает примерно 50% выносливости полноценного ножа тех же размеров. А все так называемые *мегафолдеры*, изготовленные по технологии *lightweight*, считаю опасной мегаошибкой.

Должен, однако, признаться, что я никогда не видел и не слышал, чтобы кто-нибудь испортил, а тем более сломал нож *lightweight*, даже чересчур большой, пользуясь им правильно, то есть разрезая что-то, что вообще поддается разрезанию ножом. Поэтому я и не утверждаю, будто что-то **должно случиться**, я говорю — **может случиться**, ведь нельзя же вообще исключить возможность неудачи при конструировании, но стоит учитывать, что в жизни такое случается.

Если нагрузка в направлении разрезания достигает критического предела и нож начинает «ломаться», чаще всего сперва гнутся и выходят из своих гнезд оси — вращения клинка и ограничителя раскладывания ножа. А что может прийти в негодность при поперечной нагрузке на поверхность клинка, когда мы пытаемся им что-то приподнять? Чаще всего ломается довольно тонкий и хрупкий клинок; менее хрупкий может погнуться. Если же всадить клинок глубоко, по самую рукоятку, например в щель между досками, и начать его выворачивать, — скорее всего, сломается рукоятка, но каким образом, это уже предугадать трудно. Да и, в конце-то концов, это книга о том, как правильно пользоваться ножами, а не как их ломать. Если кого-то из читателей заинтересует искусство уничтожения ножей, ему придется овладеть им самостоятельно.

В дискуссиях, ведущихся знатоками в Интернете, часто обсуждается вопрос о выносливости складных ножей, когда усилия прилагаются в направлении их складывания. Вопрос важный, ведь речь идет о безопасности держащей нож руки. Хотя и нельзя давить на нож в направлении его складывания, такое может случиться непреднамеренно. Классический пример — это когда нужно выволить нож, застрявший в разрезаемом материале. В большинстве случаев тянут за рукоятку, нагружая конструкцию как раз по линии складывания ножа. Самое худшее, если начинают выдергивать ручку или даже ее выкручивать. Производители ножей обычно стараются предусмотреть это, конструируя свои модели; по крайней мере, это относится к самым известным фирмам. Еще пример, к счастью, достаточно редкий — применение ножа в качестве оружия, например, когда обстоятельства вынуждают вас к самообороне. Удар ножом теоретически не должен привести к нагрузке на него по линии складывания, но гарантировать этого нельзя даже в том случае, если вы ради тренировки пыряете мешок, набитый старым тряпьем. Как все будет во время реальной схватки, куда на самом деле попадет даже очень точно рассчитанный, прицельный удар (пряжка ремня, туго набитый бумажник из толстой кожи, толстая кость), — предугадать это никто не в состоянии. А если противник треснет по обуху клинка нашего ножа палкой, ногой или ладонью?

Вопрос этот настолько популярен, что я не раз слышал о попытках любителей разрешить его практически. Нашелся человек, который зажимал

клинки фирменных ножей в тиски и повисал на их рукоятках, направляя нагрузку по линии складывания. Когда же нож выдерживал — а если просто повиснуть на рукоятке фирменного ножа типа *tactical*, выдержит практически любой из них, — мужчина подпрыгивал и обрушивал на рукоятку весь свой вес до тех пор, пока нож не ломался. Таким образом ему удавалось уничтожить любой складной нож; разница же состояла только в том, сколько раз ему приходилось набрасываться на рукоятку. Потом он опубликовал результаты своего эксперимента на сайте [www.bladeforums.com](http://www.bladeforums.com). Другой энтузиаст зажимал клинки в тисках и колошматил по рукоятке — тоже по направлению складывания — какой-то дубинкой, если не путаю, рукояткой топора. Если даже пренебречь низким уровнем «научности» подобного рода экспериментов, следует признать, что авторы не пожалели ради них фирменные ножи, а это немалые расходы, даже для американцев...

Производители ножей утверждают, что механическая выносливость блокировки ножей типа *tactical folder* колеблется где-то в пределах 90 кг по линии складывания ножа, — в сущности говоря, трудно представить себе, что нормальный человек способен на большее, да и весит он вряд ли больше. Я многократно проверял эти данные: чаще всего они даже немного занижены, на самом деле механическая выносливость блокировки выше. Зато мой собственный опыт испытания ножей, да и не только мой, убеждает меня: для того чтобы нож сложился под негативным (по линии складывания) воздействием силы, блокировка

совсем не обязательно должна сломаться или просто испортиться. Бывает, она просто-напросто теряет стабильность и «ломается», когда все до единой части ножа пребывают в полной сохранности (илл. 240 и 241). Иными словами, механическая выносливость блокировки и ее стабильность, надежность — не одно и то же, но к обсуждению этой проблемы мы еще вернемся.

Раз уж складной нож нет нужды вкладывать в ножны, носить его можно в любом кармане, кому как удобно. Правда, загвоздка в том, что в этом случае он свободно болтается в кармане, оказывается на самом его дне, в соседстве с другими находящимися там предметами. А у ножей побольше и потяжелее проявляется склонность дырявить карман. К тому же пыль и всякие соринки, которые неизбежно скапливаются по углам кармана, могут забить механизм ножа и тем самым вывести его из строя. Конечно же, нож, особенно если он не из самых маленьких, можно поместить в небольшие ножны и приладить их к ремню, но сперва еще надо эти ножны раздобыть. Хорошо, если предусмотрительный производитель подумает о возможности подобным образом носить его нож и приложит к нему миниатюрные ножны, но такое случается крайне редко, даже когда речь идет о ножах за 100–150 долларов (илл. 242). Бывает, владельцу ножа трудно отыскать для него на ремне свободное место, если владелец, скажем, полицейский, носящий форму. Дело вполне поправимое, если на рукоятке ножа есть **пружинистый зажим**, стальной или пластмассовый. Тогда нож, прикрепленный к карману или

ремню, находится все время в одной и той же позиции, и рука вскоре привыкает находить его именно там. Разумеется, и это решение не лишено недостатков. Зажим искажает закругленную форму черенка, он может больно впиться вам в ладонь, когда вы приметесь за работу, требующую усилий. Выглядывающие из кармана зажим и верхняя часть рукоятки притягивают к себе внимание окружающих, особенно летом, когда мы одеваемся легко, и оповещают их о том, что у вас есть нож. Могут они соблазнить и карманного воришку... Случается, вам просто не повезет: стягивая через голову свитер или блузу, вы зацепите ими верхушку зажима, и нож вывалится из кармана. Со мной такое бывало не раз; правда, у тех моих ножей зажимы были спроектированы не очень удачно. Видимо, поэтому к рукояткам большинства современных ножей зажимы крепятся винтами. Если нужно, зажим можно легко снять и носить нож в маленьких ножнах или в кармане. Бывают зажимы и несъемные, поскольку они — составная часть рукоятки, но такие модели ножей встречаются крайне редко (илл. 243). Стальные зажимы либо штампуют из цельной полоски стали, либо делают полыми (*skeletonized clip*), а некоторые гнут из относительно толстой стальной проволоки. Естественно, проволочный зажим менее прочен, чем из полоски стали. К числу его достоинств можно отнести то, что он представляет собой еще одну опору для пальцев во время раскрытия ножа (илл. 244).

Зажим может быть прикреплен к передней или задней части рукоятки, в зависимости от этого сложенный нож размещается в кармане либо кон-

чиком клинка вниз (*tip-down carry*), либо вверх (*tip-up carry*). У той и другой позиции есть свои сторонники, но, в конце концов, как носить нож, — дело привычки и личных пристрастий. Мне больше по вкусу, когда зажим расположен на задней части рукоятки, тогда он не так сильно упирется в ладонь во время работы ножом. Правда, это при условии, что его спроектировали и сделали хорошо — но оно не всегда соблюдается разработчиками и производителями даже самых дорогих ножей. Самый существенный недостаток подобного расположения зажима (*tip-up carry*) состоит в том, что если клинок хотя бы только чуть-чуть высунется из рукоятки, лезвие окажется направлено «против течения» — ведь вынимая нож из кармана, мы тянем его наверх. Длина клинка у ножа типа *tactical folder* примерно 100 мм, толщина 3—4 мм, и, естественно, он обладает соответствующей массой и инерцией. Если вы сделаете несколько резких движений, клинок ножа, который вы носите кончиком вверх, чуть высунется из рукоятки, и когда вы будете доставать его из кармана, можете пораниться, в лучшем случае — порвать одежду. Поэтому носить складной нож в кармане таким образом вполне безопасно, если только в сложенном положении его рукоятка надежно удерживает в себе клинок. Самое лучшее, если внутренний механизм ножа самостоятельно втягивает клинок, когда он даже чуть-чуть высовывается наружу, тогда уж носить нож кончиком клинка вверх — дело совершенно безопасное.

Если зажим прикреплен к передней части черенка, нож носят кончиком клинка вниз (*tip-down carry*), и само-

произвольное частичное выползание клинка из рукоятки в результате ваших резких движений маловероятно. Это и понятно: ведь масса клинка в подобной позиции сопротивляется раскрытию ножа тем сильнее, чем больше и чем тяжелее клинок. Достать нож в этом случае вполне безопасно, даже если он чуть-чуть и раскрылся. Неприятностей следует опасаться, разве только небрежно убирая неаккуратно сложенный нож в карман. Вот так, засовывая нож в задний карман брюк, я всадил кончик клинка себе в ягодицу на глубину чуть ли не в 1 см. Зажим на передней части рукоятки сильнее впивается в ладонь, когда вы работаете ножом, но и это во многом зависит от того, какой он формы и каких размеров; ну, и от индивидуальных особенностей ладони тоже. Мне нравится открывать нож, который носят кончиком клинка вниз, на мой взгляд, так удобнее и естественнее. Подозреваю, однако, что это дело вкуса. Во всяком случае, я бы не советовал слишком часто менять способ ношения ножа. Мышечная память — никакая не выдумка, она способна сыграть с вами злую шутку, когда вам понадобится быстро вытащить нож, а мысли ваши будут заняты совсем другим.

Важно и то, на какой стороне рукоятки укреплен зажим. Если вы правша, удобнее, когда он размещен справа, но и из этого правила можно сделать исключение, если вы носите нож во внутреннем кармане пиджака или куртки. Нередко конструкция ножа позволяет прикрепить зажим к любой стороне черенка, чуть реже — к его задней или передней части (илл. 245 и 246). Можно даже встретить конструкцию, ко-

торая предусматривает все четыре варианта размещения зажима, но это уж совсем большая редкость. На рукоятках подавляющего большинства моделей ножей зажим можно либо прикрепить к какому-то определенному месту, либо снять его.

Существенное значение имеет и то, на каком расстоянии от конца рукоятки (верхнего или нижнего) находится зажим, поскольку от этого зависит, какая часть рукоятки будет высовываться из кармана (илл. 247). Но и тут нет никаких правил. Нож, который сидит в кармане глубоко, привлекает к себе меньше внимания, он не может ни за что зацепиться и выпасть из кармана. Однако же, чем большая часть рукоятки высовывается из кармана, тем легче нож вытащить. Правда, он притягивает к себе глаза окружающих, а к тому же способен поставить вас в неудобное положение. Как-то, вставая со стула, я зацепился выступавшей из заднего кармана брюк рукояткой ножа Night Vision фирмы SOG Specialty Knives за спинку и опрокинул стул. Не велика беда, да только глупо все выглядело...

Зажим должен быть такой величины, чтобы надежно удерживать нож, но никак не больше. Бывает, что производители прикрепляют одну и ту же модель зажима и к большим, и к маленьким ножам. Это оправдано, когда зажим достаточно велик, чтобы удержать в кармане большой нож — скажем, когда вы прыгаете, — но и достаточно мал, чтобы не впиваться в ладонь, когда вы берете в руки черенок небольшого ножа (илл. 248 и 249). Цвет зажима — от него зависит, насколько хорошо виден нож на фоне одежды. Блестящий, полированный

или сатинированный будет хорошо виден на любом фоне, черный матовый — только на светлом. Самый универсальный и неброский, пожалуй, — матовый нейтральный, например серый.

Чрезвычайно важное качество складного ножа — возможность **раскрывать его одной рукой** (лучше всего, если и левой, и правой). Для этого служат разнообразные накладки, размещаемые на боковых поверхностях клинка или на его обухе. Используется для этого и отверстие в клинке — скажем, круглое (это защищенный товарный знак фирмы Spyderco). Не удивляйтесь, пожалуйста, в мире «счастливого капитализма» защитить или запатентовать можно все, даже дырку. Фирма Spyderco проделала дырку в самом подходящем месте; думаю, это наилучший способ открывания ножа одной рукой. Большим пальцем мы цепляемся за дырку (или накладку), энергичный полуоборот — и нож раскрыт (илл. 250 и 251). Иногда накладка в форме колечка помещается на клинке с одной только стороны, тогда нож нельзя раскрыть другой рукой. В свое время я раскритиковал несколько весьма удачных моделей именно за этот их недостаток. Нередко производители возражали: «Да ведь мы же выпускаем и левостороннюю модель, специально для левшей!» Но ведь можно себе представить, что правше нужно будет вытащить нож левой рукой или левше — правой. Еще более непродуманной представляется мне конструкция, в которой отверстие, колечко или накладка вроде бы и позволяет открывать нож любой рукой, но вот оправа правого бока рукоятки

мешает дотянуться до него большому пальцу левой руки (илл. 252 и 253).

Выбирая нож, следует обратить внимание и на то, легко ли добраться до отверстия или накладки, служащих для открывания ножа, и на то, надежно ли их можно зацепить. Что толку, если колечко размещено в удобном месте и доступно для обеих рук, но разработчики так закруглили его поверхность, что большой палец, даже чистый и сухой, будет с него соскальзывать (илл. 254).

В последнее время все чаще прибегают к предложенному американским разработчиком ножей Китом Карсоном (Kit Carson) решению, его еще называют *флиппер*<sup>21</sup>. На клинке, на уровне оси делают полукруглый, нацеленный на лезвие, выступ с рифленным ободком. Когда нож сложен, этот полукруг высовывается из черенка с того края, где находится обух клинка, и с его помощью легко можно открыть нож любой рукой, даже не притрагиваясь к колечку. Когда же нож раскрыт, *флиппер* служит вмонтированным в клинок гардом и удерживает пальцы от сползания на лезвие, если вы неудачно или неумело орудуете ножом. Если подведет блокировка и нож сложится на пальцы держащей его руки, то на указательный палец попадет как раз *флиппер*, а не лезвие. Весьма схожим образом действует предложенный гавайским конструктором Кеном Онионом *index trigger*<sup>22</sup>, используемый в некоторых моделях фирмы Kershaw (илл. 256–258).

<sup>21</sup> Flipper (англ.) — плавник. — Прим. пер.

<sup>22</sup> Index trigger (англ.) — буквально: спусковой крючок для указательного пальца. — Прим. пер.

Разумеется, одной рукой открываются все ножи-автоматы, которые у нас называют «пружинниками»<sup>23</sup>. Суть действия такого автомата в том, что сжатая пружина распрямляет клинок, который, пока нож находится в сложенном состоянии, удерживается в рукоятке блокирующим механизмом. Достаточно снять блокаду, и пружина буквально выталкивает клинок, который снова будет заблокирован, теперь уже в раскрытом положении. Легкость и быстрота открывания, с моей точки зрения, единственное, но довольно спорное достоинство такого ножа: ведь время, необходимое для того, чтобы открыть нож, — одно дело, но совсем другое — время, необходимое для того, чтобы подготовиться к его использованию. Нож нужно вытащить из кармана, раскрыть, затем обхватить рукоятку всей ладонью — так, как того требуют условия работы или борьбы. Нет никаких устройств, способных ускорить все эти действия, кроме, конечно, открывания ножа; скорость тут вырабатывается только тренировкой. С момента, когда вы достаете из кармана нож, и до момента, когда вы занимаете исходную позицию для начала работы ножом, времени раскрыть его у вас более чем достаточно; правда, это относится лишь к ножам, которые легко и просто открываются одной рукой. На одной из ярмарок посетитель спросил хозяина фирмы Spyderco Сейла Глессера, не собирается ли он выпустить какую-нибудь модель ножа-автомата. Сейл спросил: «А зачем?»; в руке у

него уже был его нож Military, который он успел вытащить и раскрыть еще прежде, чем задал этот вопрос!

У «автоматов» и без того немало недостатков, но самый большой — тот, что носить их не везде разрешается законом. Во многих штатах США и в большинстве стран Европы запрещается носить ножи-автоматы гражданским лицам. По причинам, кстати, совершенно непонятным, поскольку такие ножи на самом-то деле ничуть не опаснее какого-нибудь раскладывающегося одной рукой ножа с блокируемым клинком. Есть у «автоматов» и еще один, тоже существенный, недостаток — они стоят по меньшей мере раза в полтора дороже, чем подобные модели, которые открываются рукой. Вдобавок постоянно сжатая пружина рано или поздно может сломаться, и, согласно универсальному закону Мэрфи (что может отказать — откажет), случится это в самый неподходящий момент. Представьте себе, что в ходе какой-нибудь спасательной операции или будучи принуждены к самозащите, вы хватаетесь за супер-нож «автомат», нажимаете на кнопку и... ничего не происходит. Я бы почувствовал себя в подобной ситуации не лучшим образом, а потому предпочитаю довольствоваться технологией, которую американцы сокращенно называют KISS — *Keep It Simply Stupid* (то есть «попроще, дурачина!»). Надо также не упустить из вида, что блокирующий механизм может сработать случайно, и тогда нож-автомат стремительно раскрывается у вас в кармане. Поэтому, как мне кажется, единственная причина обзавестись ножом-автоматом — это... желание таскать нож-автомат в кармане (илл. 259).

<sup>23</sup> В российском обиходе более распространены термины «выкидуха», «выкидной нож». — Прим. ред.

**Блокирующие механизмы складных ножей.** Что-нибудь вообще делать складным ножом можно только при условии, что он способен надежно удерживаться в раскрытом положении. Нет нужды объяснять, что случится, если нож случайно сложится и клинок упадет на пальцы держащей нож руки. Но и для того, чтобы спокойно носить складной нож, надо быть уверенным в том, что он надежно удерживается в сложенном положении. Самопроизвольное раскрытие острого, как бритва, ножа в кармане по своим последствиям мало чем отличается от самопроизвольного выстрела огнестрельного оружия, разве что шуму будет меньше. Достаточно лишь убедиться, как близко от угла брючного кармана проходит артерия в паху. Самопроизвольное раскрытие ножа может привести к тому, что клинок вонзится в живот или бедро.

В самых простых моделях клинок не блокируется в раскрытом положении: он сложится, если на него довольно сильно надавить в соответствующем направлении. Так работает классический карманный перочинный ножик. В англоязычной литературе нож, снабженный подобным механизмом, называется *slip joint folder*, или складной нож со скользящим соединением (скорее, сочленением). Соответствующего польского термина я так и не смог подобрать. Ну да ладно, неважно, как это называется по-научному; важно, как это работает. Пружина, прикрепленная одним своим концом к верхнему ребру рукоятки, другим своим концом надавливает на дисковидную поверхность задней части клинка. А эта поверхность устроена таким образом, что как

раскрытие, так и складывание ножа заставляет пружину прогибаться или разгибаться; при этом она оказывает определенное сопротивление, что и позволяет держать нож либо в открытом, либо в закрытом положении (илл. 260). Но если в сложенном состоянии пружина удерживает клинок вполне надежно, то в раскрытом положении такой нож нельзя назвать стопроцентно безопасным. Практически вам почти нечего опасаться, если вы используете нож только для легкого, хорошо контролируемого резания — например, для вскрытия корреспонденции или очинки карандашей. Быть может, именно поэтому подобные модели уходят в прошлое, сейчас их выпускают мало. Даже типичные многофункциональные перочинные ножи сейчас все чаще оснащают механизмами, позволяющими удерживать в открытом положении хотя бы один, самый большой (основной) клинок.

Чтобы надежно заблокировать нож в открытом положении, надо бы придать такую форму взаимодействующим поверхностям пружины и задней части клинка, чтобы одна защелкивалась на другой и не позволяла бы сложить нож до тех пор, пока не будет освобождена. Надо сказать, люди пришли к этой мысли достаточно давно, еще в раннем Средневековье. В начале книги я уже упоминал об испанских складных ножах *navaх*; их блокирующий механизм работает как раз подобным образом. Скошенный зубец, вмонтированный в заднюю часть обуха клинка, на заключительной фазе раскрытия ножа заскакивает в вырез, сделанный на расширенной передней части пружины, и блокирует клинок, достаточно надеж-

но удерживая его в открытом положении (илл. 261). Приподнять пружину и разблокировать клинок можно с помощью простого, подвижного рычага в форме выгнутой пластинки, который прикреплен к пружине. Своим передним краем она упирается в заднюю часть обуха клинка и поднимает пружину, освобождая заблокированный ею зубец, — теперь нож можно сложить. В сложенном положении ножа передняя часть пружины давит на дисковидную поверхность задней части клинка и не позволяет ножу самопроизвольно открыться (илл. 262 и 263).

Усовершенствованный в наши дни средневековый блокирующий механизм в англоязычной литературе называется *back lock*, иногда — *front lock* или *lock back*, но это все одна и та же система. Пружина, намертво закрепленная одним своим концом на рукоятке, надавливает на заднюю часть клинка с помощью подвижного рычага. На переднем конце рычага сделан зацеп, а в задней части клинка — соответствующий ему вырез. Когда нож раскрывается, зацеп заскакивает в вырез и не позволяет ножу сложиться. Чтобы снять блокаду, надо надавить на заднее плечо рычага, воспользовавшись для этого вырезом в верхнем ребре рукоятки. Когда нож сложен, рычаг давит на дисковидную поверхность задней части клинка и тем самым удерживает нож от самопроизвольного раскрывания (илл. 264). Одно из самых существенных достоинств блокировки подобного типа как раз и состоит в том, что она очень надежно удерживает нож в сложенном положении. Частично раскрывшийся клинок опять втягивает-

ся в рукоятку, когда угол его наклона достигает 35–40°. На илл. 265 я постарался представить ножи, оснащенные самыми распространенными системами блокировки. Рядом со сложенным я поместил нож, раскрытый под углом. Этот угол можно назвать критическим — иначе говоря, таким, при котором блокирующий механизм уже не в состоянии вернуть клинок в рукоятку. Как мы видим, в этом отношении *back lock* — бесспорный чемпион, он куда надежнее других блокирующих механизмов обеспечивает безопасность ношения ножа кончиком клинка вверх. *Back lock* достаточно хорошо выдерживает динамические, разнонаправленные нагрузки, он не очень боится загрязнения. К числу его несомненных достоинств следует отнести и то, что им можно пользоваться обеими руками, и то, что, снимая блокаду, нет необходимости перекрывать пальцами путь лезвию. Если рука правильно держит рукоятку, освобожденный клинок опускается на пальцы своею неострой частью (илл. 266). В некоторых случаях складывание ножа одной рукой затрудняется тем, что место на рукоятке, в котором следует надавливать на рычаг, отодвинуто слишком далеко назад (илл. 267). Недостатком такого блокирующего механизма надо признать то, что он способен отказать, если вы слишком крепко сожмете рукоятку ножа в ладони. А такое может случиться, если вы в состоянии стресса, которого не всегда избежишь, скажем, в ходе спасательных работ или в бою. Кто играл в компьютерные игры, вспомнит, как судорожно мы вцепляемся в джойстик или как сильно нажимаем на клавиши клавиатуры, хотя всем известно,

что это ни в малейшей степени не может повлиять на ход игры. Что уж говорить, когда нам на самом деле угрожает смертельная опасность! Ладонь буквально впивается в рукоятку, и если не повезет, это может привести к снятию блокады. В сущности, даже при попытке вытащить нож, застрявший в разрезаемом материале, нельзя исключить самопроизвольного снятия блокады. Особенно если вырез, который служит для снятия блокады, помещен не поблизости к середине рукоятки, а отодвинут к ее задней части. А именно там рукоятка испытывает наибольшие нагрузки, когда мы вытаскиваем клинок, и это крайне опасно, поскольку давление на клинок направлено в сторону его складывания. Чтобы снизить риск самопроизвольного снятия блокады в результате чрезмерного сжатия рукоятки, иногда на ее поверхности, которую вы обхватываете, делают небольшой вырез, как это показано на илл. 268. Таков, например, нож Spyderco Delica (он третий сверху). У блокирующего механизма *back lock* есть и еще один недостаток, но он, пожалуй, из разряда таких, которые называют субъективными. Так вот, когда нож находится в работе, у его клинка появляется что-то вроде зазора; если у фирменного ножа клинок длиной 10 сантиметров, то кончик отклоняется на 0,7–0,8 мм. Глаз такого отклонения не замечает, но рука чувствует, и кое-кто считает, что это или ошибка разработчиков, или симптом изношенности механизма. Но это не дефект: не будь такого зазора, блокирующий механизм не мог бы и действовать. Чтобы зацеп вошел в вырез на клинке, по крайней мере один его край должен быть чуть-чуть

скошен. Идеально параллельные края не оставили бы никакого резерва для минимального допуска при обработке, а она ведь при изготовлении столь примитивного устройства отнюдь не такова, как при выпуске «космических изделий». Иначе говоря, в результате даже минимальной ошибки в процессе обработки зацеп просто не вошел бы в вырез. Задний край зацепа не может быть скошенным, поскольку он испытывает негативную нагрузку, не позволяя ножу сложиться и обеспечивая надежную работу блокирующего механизма. Стало быть, легко скошенным может быть передний край, который испытывает нагрузки при обычной работе ножом. Именно этот наклон переднего края служит причиной чувствительного шатания клинка в процессе работы; на илл. 270 я попытался показать, как это все происходит. Если вас это не устраивает, покупайте нож с другим блокирующим механизмом.

Новейшую версию такого механизма — *phantom lock* — разработала и выпустила недавно фирма Spyderco. Собственно говоря, это разновидность *back lock*, но тут блокирующий рычаг поднимается с помощью дисковидной поверхности, когда вы раздвигаете, словно ножницы, обшивки рукоятки. Пока что с таким блокирующим механизмом выпускается только один нож — маленький Meerkat. Рассматривая его прототип на ярмарке IWA в марте 2001 года, я знал, что блокирующий механизм у него нетипичный, но не сумел разобраться, каким образом снимается блокада. Когда мне растолковали, выяснилось, что это очень просто (илл. 269). Преимущество такой блокировки перед

традиционной *back lock* в том, что даже если вы очень крепко зажмете нож в руке, самопроизвольного снятия блокады не произойдет. Напротив — чем сильнее ладонь сжимает рукоятку, тем крепче блокирующий механизм удерживает клинок в открытом положении.

Существует и другая система блокировки, которая сегодня тоже считается классикой, но она несравненно моложе. *Liner lock* была спроектирована, запатентована и запущена в производство американским разработчиком ножей Майклом Уолтером (Michael Walter), автором по меньшей мере еще двух дюжин различных блокирующих механизмов для складных ножей. Большинство изобретений Майкла Уолтера оказались слишком сложными и дорогими для производства, они так и остались всего лишь техническими диковинками. А вот *liner lock* завоевал рынок! После того как утратили силу патентные ограничения, производство ножей, оснащенных этим блокирующим механизмом, стало расширяться бешеными темпами, причем ножей разных — от грошовых поделок неведомых производителей (*no-name*) до изготавливаемых известнейшими мастерами на заказ экземпляров, стоимость которых порой достигала и тысяч долларов. Секрет такой популярности — и в исключительной простоте конструкции, и в простоте изготовления. Когда нож открывается, пружинистое крылышко, вмонтированное в одну из боковых пластинок несущего каркаса рукоятки, распрямляется, застывает, загораживая путь назад для тыльной части клинка, и тем самым не позволяет ножу сложиться. Чтобы снять

блокаду, надо пальцем отодвинуть крылышко и одновременно начать складывать нож. В этом-то и главный недостаток системы: когда нож складывается, палец должен на мгновение появиться на пути лезвия. На самом деле все не так уж и страшно, как может показаться, когда вы разглядываете снимок или читаете описание. В тот момент, когда клинок начинает складываться, нужно убрать большой палец с пути лезвия; лучше всего в этот именно момент перехватить большим пальцем клинок и затем им же закрыть нож. Прodelав это несколько раз, вы приобретаете некоторый навык и манипулируете ножом уже машинально — так же, как управляете автомобилем, что, замечу, куда сложнее. Но вероятность, пусть и теоретическая, покалечиться все-таки остается; сам я несколько раз легко порезался, не очень сильно. Тут следует в который уж раз напомнить, что обращение с ножом — дело не безопасное по определению; рассудительность, хладнокровие и сноровистые пальцы защитят вас лучше, чем любые технические устройства (илл. 271 и 272).

*Liner lock* неважно удерживает клинок в сложенном положении, и это тоже недостаток данной системы. Она и вообще не удерживала бы клинок в сложенном положении, если бы конструктор не снабдил ее дополнительным устройством, чем-то вроде шариковой защелки (*ball detent*). Накрепко вделанный в пружинистое крылышко маленький шарик из твердой стали (он виден на илл. 231) входит в соприкосновение с соответствующим углублением в клинке и оказывает сопротивление на начальной стадии открывания ножа. Сопротив-

ление это значительно слабее, чем у большинства иных блокирующих систем; оно и вовсе сойдет на нет после того, как клинок повернется на несколько градусов, когда шарик целиком выйдет из углубления. В тот же момент исчезает и эффект втягивания клинка обратно в рукоятку (см. илл. 265). На практике это значит, что не стоит рассчитывать на втягивание мало-мальски тяжелого клинка, если нож даже только едва-едва самопроизвольно откроется. Поэтому нож, оснащенный системой *liner lock*, не совсем безопасно носить кончиком вверх. Опасность невелика, если речь идет о ноже с коротким, тонким и легким клинком, однако она резко возрастает, когда мы имеем дело с большими ножами, у которых клинки обладают большей массой и инерцией. Простой опыт способен продемонстрировать пределы безопасности такого большого ножа. Достаточно взять в руки сложенный нож так, как будто вы хотите его открыть, повернуть рукоятку клинком вниз и взмахнуть рукой. Если нож не раскроется, махните сильнее. Продолжайте так размахивать рукой до тех пор, пока *liner lock* не выдержит и нож раскроется, хотя бы и не полностью, под воздействием инертности клинка. Если подобное трудно проделать с маленьким ножом, то ножи типа *tactical* самопроизвольно открываются достаточно легко (илл. 273). Но совершенно безопасна модель, оснащенная блокирующей системой *liner lock* и зажимом, позволяющим носить нож кончиком клинка вниз.

Следующий недостаток блокировки *liner lock* — она не очень уверенно переносит импульсные нагрузки, уда-

ры. Относительно тонкое блокирующее крылышко подвергается продольным нагрузкам, т. е. вдоль своей поверхности (если, разумеется, мы оказываем давление на клинок по направлению складывания ножа). И оно может не выдержать, начать выгибаться, резко теряя свои способности поддерживать клинок в раскрытом положении. Чтобы лучше разобраться в этом явлении, давайте поставим у себя дома такой опыт. Возьмем небольшую школьную линейку (скажем, длиной в 25–30 см, шириной в 3–3,5 см, толщиной в 3–4 мм), поставим ее одним концом на стол горизонтально, на-попá, и начнем нажимать на другой ее конец. Мы легко убедимся, что до определенного момента линейка как бы сжимается и стойко сопротивляется нагрузке. Но вот она словно переступает какую-то границу и теряет устойчивость, начинает прогибаться, хотя нагрузка остается строго вертикальной. Выносливость ее теперь уже совсем невелика, и небольшой нагрузки довольно, чтобы согнуть ее и в конце концов сломать. Блокирующая пластинка ведет себя несколько иначе: один ее конец намертво прикреплен к рукоятке. Хорошо; возьмемся тогда за нижний конец линейки, упирающийся в стол, и обхватим его рукой крепко-накрепко, насколько хватит сил. Хотя в данном случае линейка выдерживает уже нагрузки побольше, но в какой-то момент она все равно прогибается. Теперь попробуем не нажимать на верхний конец линейки, а легонько по нему постукивать. Линейка начинает пружинить, а ее нижний конец — «плясать» на столешнице. Вот точно так же порой принимается «плясать» на поверхности

клинка конец блокирующего крылышка, а это может привести к снятию блокировки даже при значительно меньших нагрузках, чем те, которые могли бы вообще сломать блокирующий механизм. Увы, такое случается не только с ножами *no-name*, но иногда и с фирменными, когда их заставляют чересчур напряженно работать. Естественный износ частей ножа и ослабление их сочленений тоже бывают причиной отказа блокирующего механизма, хотя сам он и не был поврежден.

Самопроизвольное снятие блокировки *liner lock* может наступить и в том случае, если вы попытаетесь вытащить нож, застрявший в разрезаемом материале, особенно же, если станете тянуть его за рукоятку и одновременно выкручивать ее. Ваша рука случайно может нажать на выступающую из оправы рукоятки часть блокирующего крылышка, что и приведет к снятию блокады. Это-то предотвратить довольно просто: надо только сделать одинаковые вырезы в оправе обеих боковых пластинок рукоятки, так, чтобы крылышко не вылезало наружу. Правда, в таком случае труднее будет снять блокаду, когда вам это понадобится, зато в определенных обстоятельствах может оградить вас от неприятных последствий ее самопроизвольного снятия.

Блокирующая система *liner lock* неважно переносит грязь. Примерно так же, как и *back lock*, хотя проявляться это может и несколько иначе. Когда вы пользуетесь ножом в крайне неблагоприятных условиях (скажем, ползаете по грязи или потрошите подстреленного на охоте зверя), грязь может залепить крохотное пространство

между блокирующей пластинкой и внешней оправой рукоятки, и тогда блокирующий механизм сам будет заблокирован. А если какая-нибудь соринка попадет в щелочку между задней частью клинка и ограничителем его раскрытия — а она шириной всего 0,1 мм, — вы вообще не сможете заблокировать клинок. В этом отношении системы *back lock* и *liner lock* мало чем отличаются друг от друга.

Так что же это за блокировка такая — сплошные недостатки; неужели у нее нет никаких достоинств? Ну, не совсем уж так. Главное — и самое существенное — достоинство такого блокирующего устройства в том, что его очень легко изготовить. Оно-то и решило дело: эта система пользуется куда большим успехом, чем того заслуживает, в чем можно убедиться, если на холодную голову составить баланс достоинств и недостатков различных блокирующих механизмов. Да к тому же лет 15–20 назад и выбирать-то было почти не из чего — по крайней мере, если это касалось складных ножей серийного производства. Ну разве что еще перочинный ножичек с неблокируемым клинком... И только в последние годы XX века фирмы пустились тягаться друг с другом, кто придумает блокирующее устройство повыносливее, понадежнее, побезопаснее.

Пользоваться ножами с блокировкой *liner lock* очень просто — по крайней мере, так считаю я. Быть может, потому-то ножи с блокировкой *liner lock* принадлежат к числу самых моих любимых, они хорошо справляются со своим делом, удобны и безопасны; в этом отношении они, по-моему, не требуют никаких усовершенствований (ну, может, почти никаких; илл. 274).

Я прекрасно понимаю, что в большой мере это дело привычки, и у того, кто сегодня только еще вступает в мир ножей, пристрастия могут быть иные. Или перед вами всего-навсего упрямый осел, который легкомысленно отмахивается от всего нового и судорожно держится своих замшелых представлений? Но у этого осла все пальцы пока на месте (надо бы постучать по дереву!). Он даже редко обрезаются, хотя целыми днями (так, по крайней мере, утверждает моя жена) возится с разными ножами, проделывая с ними невесть что. Впрочем, я и вожусь с ними, в частности, ради того, чтобы проверить, насколько легко ими можно случайно порезаться.

Однако, вероятно, именно недостатки блокирующей системы *liner lock* в последние годы и побудили разработчиков попытаться ее усовершенствовать. Майкл Уокер (Michael Walker) вместе со своим коллегой и компаньоном Роном Лейком (Ron Lake) придумал систему, которая страхует от самопроизвольного снятия блокировки *liner lock* — как по причине утраты ею устойчивости, так и из-за ошибки пользователя. Это запатентованное защитное устройство называется LAWKS (сокращение полного английского названия: *Lake and Walker Knife Safety*) и работает необычайно (гениально?) просто. На оси поворота клинка, между нею и правой, посажена пластинка из тонкой листовой стали в форме диска. Верхнее выступающее плечо пластинки служит направляющим рычажком (илл. 275), а нижнее, взаимодействующее с блокирующим крылышком, отогнуто под прямым углом к поверхности пластинки. Перемещаясь впе-

ред, рычажок поворачивает пластинку таким образом, что отогнутое плечо встает между блокирующей пластинкой и остальной, неподвижной частью рукоятки (илл. 276). Теперь уже ничто не в состоянии сдвинуть с места блокирующую пластинку и снять блокаду. Перемещение рычажка назад удаляет предохранитель, и блокаду можно снять так, как это делается в системе *liner lock* (илл. 277). «Блокада блокады», — смеются скептики; я же думаю, что работает она очень просто и безотказно (илл. 278).

Еще одним усовершенствованием блокировки *liner lock* можно назвать устройство, помогающее раскрывать нож, — *speed safe*, разработанное гавайским конструктором Кеном Онионом для американской фирмы Kershaw. Собственно говоря, первоначально это устройство предназначалось для того, чтобы одной рукой можно было скорее и легче открыть нож. Пружина, согнутая в форме большой латинской буквы L, давит на клинок сложенного ножа, удерживая его в такой позиции. На первом этапе раскрывания ножа вы еще больше сжимаете эту пружину, преодолевая ее сопротивление. И только когда клинок выступит из рукоятки под определенным углом, точка приложения силы пружины пересечет ось поворота клинка, после чего пружина, распрямляясь, заставляет клинок повернуться и раскрыться до конца (илл. 281). Иными словами, она просто выталкивает клинок из рукоятки, словно пружина-автомат, хотя и не так резко, как он. Когда нож раскрыт, клинок блокируется системой *liner lock*. И еще: клинок втягивается обратно, в рукоятку, когда на первой фазе раскрытия ножа он замирает над рукояткой

под значительно бóльшим, чем обычно, углом — таково побочное следствие работы этого устройства. Говоря иначе, клинок ножа, оснащенного устройством *speed safe*, не только быстрее и безопаснее открывается, но и удерживается в закрытом положении куда надежнее, чем с помощью обычной системы *liner lock*. К числу достоинств ножей с устройством, способствующим раскрытию клинка, относится и то, что их можно носить с собой там, где автоматический блокирующий механизм запрещен законом. Но и недостатки тоже есть. Легкость раскрытия ножа искушает его владельца поиграть им. Пружина в форме большой латинской буквы L (илл. 280) может довольно быстро сломаться; у моего товарища именно из-за этого нож *Avalanche* продержался всего несколько месяцев. Но производитель не бросил его на произвол судьбы (пожизненная гарантия ножа!), и спустя неделю после того, как мой товарищ направил рекламацию, он бесплатно получил новую пружину. Если бы оказалось, что он не умеет сам ее сменить, он мог бы отослать нож на фирму, но за доставку ножа в Америку ему пришлось бы заплатить. К счастью, он управился сам.

В общем, оснащение ножа устройством *speed safe* позволило повысить надежность удерживания клинка в закрытом положении. А может, стоило бы сделать нож с блокировкой *liner lock*, предохраняющим механизмом *LAWKS* и устройством *speed safe*, помогающим раскрытию ножа? Наверное, когда-нибудь такой нож и сделают, но только сначала должны потерять силу патентные ограничения на эти устройства — как это произош-

ло с самой блокировкой *liner lock*, когда подобные ограничения на ее выпуск утратили силу. Тем временем производители стремятся заработать как можно больше денег на оберегаемых пока законом решениях, а удобства и безопасность любителей ножей остаются для них лишь на втором месте, если не еще дальше.

Очередной попыткой усовершенствовать блокировку *liner lock* можно считать идею довести толщину стальных или титановых боковых пластинок, служащих несущим каркасом рукоятки, до 2,5–4 мм (сейчас — 1–1,5 мм). Тогда можно отказаться от облицовочных накладок, поскольку рукоятка и без них обретет необходимую прочность и выносливость, а также такую толщину, которая позволит удобно держать ее в руках. Естественно, согнуть пальцем титановую или стальную пластинку толщиной в 2,5–4 мм попросту не удастся, и для того, чтобы можно было пользоваться блокирующим механизмом, на крылышке делают несколько маленьких вырезов; в результате оно становится в меру гибким. Но вся остальная часть крылышка гораздо толще, чем в системе *liner lock*, а потому оно не так легко теряет устойчивость и гнется при продольных нагрузках. Устойчивость блокировки повышается еще и потому, что увеличивается площадь соприкосновения крылышка с взаимодействующей с ним поверхностью задней части клинка. Такая блокировка имеет несколько названий: *mono lock*, *frame lock*, *integral lock* (илл. 282 и 283); основу их составляет тот же самый механизм, а изменения минимальны, преимущественно косметического характера. Нельзя сказать определенно,

что такая блокировка лучше *liner lock*, поскольку выносливость всего крылышка не больше, чем у его самой тонкой части, которая вовсе не толще блокирующего крылышка в системе *liner lock*. Но устойчивость такой блокады (если она исправна) и ее защищенность от самопроизвольного снятия заметно выше. Еще одно достоинство — в том, что обхватывающая рукоятку ножа ладонь становится своего рода дополнительным предохранителем, не позволяющим непреднамеренно снять блокаду. Далее, это устройство не так боится грязи, поскольку тут нет щели между блокирующим крылышком и внешней правой рукоятки; сору и пыли просто некуда набиваться. Поэтому и чистить такой нож несравненно легче. Описываемая система удерживает клинок в закрытом положении не лучше, чем *liner lock*, так что носить большой нож с подобной системой блокировки кончиком клинка вверх я считаю делом столь же малобезопасным, как и в случае с блокировкой *liner lock*. Не лучше обстоит дело и с возможностью действовать обеими руками. Это, в сущности, относится ко всем модификациям блокирующего устройства *liner lock*: нож, приспособленный для правши, труднее сложить левой рукой, и наоборот. Конечно, нельзя оставить без внимания и личные пристрастия, тем более что обычно мы закрываем нож не в такой спешке, как открываем. А потому «обюродуренность» блокирующего устройства, на мой взгляд, не так уж и важна; куда важнее возможность достать и открыть нож любой рукой. Хотя это опять только мои предпочтения (илл. 284 и 285).

В конце девяностых годов на рынке появилось несколько блокирующих устройств нового поколения — это не иные версии или модификации *back lock* или *liner lock*, а совершенно новые конструкции, основанные на ином принципе. Намерением разработчиков было повысить выносливость, устойчивость и надежность блокирующего механизма, а стало быть, сделать работу складным ножом еще более безопасной. Одним из первых устройств подобного рода стал *axis lock*, разработанный Уильямом Мак-Генри (William McHenry) и Джейсоном Уильямсом (Jason Williams) для фирмы Benchmade. Принцип работы этого устройства настолько прост, что первой мыслью, которая пришла мне в голову, когда я познакомился с ним, было: «Ох, отчего сам-то я до этого не додумался?!» Ось (отсюда и название<sup>24</sup>), параллельная оси поворота клинка, передвигается в продольных пазах, вырезанных в боковых пластинках. Две пружины в форме греческой буквы омега (W) выталкивают ее вперед (это хорошо видно на илл. 235). Когда нож раскрыт, ось находится в передней позиции, на пути задней части клинка, и не позволяет ножу сложиться (илл. 286). Чтобы снять блокаду и сложить нож, достаточно оттянуть ее назад с помощью одной из кнопок на обеих боковых пластинках рукоятки. Когда нож сложен, ось давит на дисковидную поверхность задней части клинка и тем самым предотвращает возможность самопроизвольного раскрытия ножа. Как только мы на-

<sup>24</sup> Axis (англ.) — ось. — Прим. пер.

чинаем открывать нож, дисковидная поверхность отодвигает ось назад, сжимая пружину; если в этот момент мы освободим клинок, он снова втянется обратно в рукоятку. Таким образом, одно из важнейших достоинств этой системы блокировки состоит в том, что она надежно удерживает нож в сложенном положении, и оснащенные ею ножи без всякой опаски можно носить кончиком клинка вверх. На илл. 265 отлично видно, что *axis lock* в этом отношении мало чем уступает *back lock* и значительно превосходит иные системы. Если зажим, позволяющий носить нож кончиком клинка вниз, укреплен на передней части рукоятки, он прикрывает одну из кнопок, приводящих в действие блокирующее устройство. Поэтому у большинства ножей с блокировкой *axis lock* зажимы прикрепляются к задней части рукоятки, и по этой причине такие ножи носят кончиком клинка вверх. Единственным снабженным блокировкой *axis lock* ножом, конструкция которого позволяла перенести зажим на переднюю часть рукоятки, чтобы носить нож кончиком клинка вниз, была модель 770, разработанная Мэлом Пардью (Mel Pardue) для ее пилотной серии. Прикрепление зажима к передней части черенка рядом с кнопкой, управляющей блокировочным устройством, потребовало сделать рукоятку спереди чересчур широкой, а это оказалось очень неудобно для держащей нож руки (по крайней мере, для моей). Вероятно, однако, не только для моей, потому что, приступив к серийному производству этих ножей, фирма отказалась от размещения зажима на пере-

дней части рукоятки, что позволило придать ей более удобную форму.

У большинства моделей ножей, оснащенных блокировкой *axis lock*, зажим может прикрепляться к любой стороне рукоятки. А поскольку у подобных ножей и блокировочное устройство рассчитано на две руки, и колесики, с помощью которых нож раскладывается, располагаются по обеим сторонам рукоятки, такие ножи с огромной симпатией «относятся» и к левшам, и к людям, одинаково хорошо владеющим обеими руками. Еще одно существенное достоинство этого блокирующего механизма — он почти совсем не боится грязи. Испытывая Model 730 Ares, я всунул в щель между задней частью клинка и предохранителем, не позволяющим ножу открыться, сплюснутый до толщины 0,5 мм кусок медной проволоки. И, несмотря на это, блокировка надежно удерживала нож в раскрытом положении, а сам нож выдерживал направленную по линии складывания нагрузку на конец рукоятки в 40 кг. Скорее всего, он выдержал бы и большую, но я решил не продолжать эксперимент, поскольку уже убедился во всем, в чем хотел убедиться. Для сравнения: ни один другой блокирующий механизм в подобных обстоятельствах не удержал бы клинок в раскрытом положении! Чуть позже меня некий австралийский охотник проделал такой опыт. Вместе с приятелем он разделывал туши двух кенгуру, которых они подстрелили на мясо для собак. Когда они покончили с этим, их ножи были намертво забиты засохшей кровью и шерстью так, что нож с блокирующим устройством *liner lock* удалось сложить только после того, как его

тщательнейшим образом вымыли. А вот нож, оснащенный *axis lock*, и складывался, и блокировал клинок безо всяких проблем, хотя он был загрязнен ничуть не меньше.

Но, как и всё на свете, система *axis lock* тоже не идеальна. Главный ее недостаток — большая вероятность того, что как раз эти-то пружинки в форме буквы «омега» выйдут из строя. Из дискуссий, ведущихся в Интернете, я выяснил, что такое время от времени случается — правда, крайне редко. Оттуда же я узнал, что *axis lock* надежно действует даже только с одной исправной пружинкой; иными словами, и такой изъян не приведет к тому, что нож самопроизвольно сложится, а клинок окажется на ваших пальцах. Разумеется, следует починить нож, не дожидаясь того, что сломается и вторая пружинка, поскольку тогда уж блокировка перестанет работать наверняка. Сервисная служба фирмы (*customer service*) устраняет подобный изъян бесплатно, а если нужно, вдобавок еще и наточит ваш нож. Однако фирменная гарантия предупреждает, что самостоятельная разборка ножа не допускается, и фирма не высылает запасных частей, если вы ее об этом попросите, даже за деньги. Производитель отвечает за исправность работы ножей, которые прошли через руки только ее специалистов, и, по-моему, это справедливо в отношении по меньшей мере 90% пользователей. Американцы находятся тут в лучшем положении; нам же, европейцам, к сожалению, приходится платить за пересылку ножа за океан (за обратный его путь к нам платит уже фирма). Кому не хочется оплачивать пересылку ножа за океан, тот может поискать

умельцев поближе. В конце-то концов, пружинка ведь не космический корабль, хороший оружейник справится с нею без особых проблем. Правда, обойдется это, скорее всего, не дешевле пересылки, ну и «прощай, гарантия!». Скупой и платит дважды, и переделывает трижды, не я это придумал.

Фирма Benchmade выпустила уже много модели ножей, оснащенных новым блокирующим механизмом, и новые у нее уже не за горами (илл. 287).

Когда чуть позднее фирма SOG Specialty Knives выбросила на рынок собственное блокирующее устройство нового поколения *arc lock*, я поначалу даже подумал: да чем, он собственно, отличается от *axis lock*? Некоторое внешнее сходство действительно есть — для снятия блокады и сложения ножа нужно оттянуть назад кнопку на той или другой пластинке рукоятки; кнопки эти венчают ось, укрепленную поперек поверхности рукоятки. Сходство, однако, оказалось обманчивым: в этом я убедился тут же, едва разобрал свой Night Vision — первый выпущенный SOG нож с новым блокирующим устройством (илл. 288). Главная роль отводится блокирующему рычажку, поворачивающемуся на оси, вмонтированной в обе боковые пластинки рукоятки. В переднем положении подвижный конец рычажка упирается в дисковидную заднюю часть клинка и не позволяет ножу сложиться. Чтобы снять блокаду, надо оттянуть назад один из концов направляющей оси — они выпирают из оправы боковых пластинок и имеют форму кнопок. Направляющая ось, выдвигаемая вперед с помощью двух

пружин, передвигается в продолговатом, дуговом (отсюда и название<sup>25</sup>) вырезе в боковых пластинках рукоятки. Дополнительная ось служит своего рода «второй линией обороны». Если под направленной в сторону складывания ножа нагрузкой не выдержат главная ось рычажка либо же сам рычажок, оба конца направляющей оси опустятся на поверхность продолговатого выреза, и блокировка начнет действовать точно так же, как и система *axis lock* (илл. 289). С точки зрения пользователя, по своим качествам обе системы — *arc lock* и *axis lock* — мало чем отличаются друг от друга. Теоретически блокирующее устройство *arc lock* должно бы быть более устойчивым в критических обстоятельствах, которые вызывают необратимые изменения (при чрезвычайных нагрузках), но чтобы убедиться в этом, надо уничтожить в лаборатории по несколько ножей обоих типов и сравнить результаты. Но полученные таким образом данные вряд ли будут иметь какое-нибудь практическое значение... На илл. 265 видно, что критический угол открытия ножа, хотя он и достаточно велик, меньше, чем при блокировке *axis lock*. Хуже справляется он и с засорением. Если поместить расплющенный до толщины 0,5 мм кусок медной проволоки в щель между задней частью клинка и предохранителем, не позволяющим ножу открываться, нож Night Vision заблокировать не получится. Для сравнения: у ножа, оснащенного устройством *axis lock* — Benchmade model 730 Ages, — в подобных обстоятельствах блокировка работала безупречно.

*Blade lock* — самый новый из множества разработанных Майклом Уокером блокирующих механизмов. У оснащенного им ножа колечко для открывания расположено не непосредственно на клинке, а на плече подвижного рычага. На другом плече есть выступ, взаимодействующий с соответствующими вырезами в боковой пластинке, представляющей собою несущий каркас рукоятки. Вырезом два: один удерживает клинок в раскрытом положении, а другой — в сложенном (илл. 290). Чтобы раскрыть нож, надо большим пальцем сперва строго вертикально вжать колечко в клинок, и только после этого начать его поворачивать (илл. 291). Точно так же происходит и складывание ножа: сначала вжать, потом повернуть. Поначалу это движение показалось мне довольно сложным и неудобным. Как-никак, но мышечная память подсказывала мне иные движения для раскрытия ножа: большой палец ложится на колечко и поворачивает его, а тут — ничего подобного. Но, проделав операцию несколько раз, я привык к необычному способу раскрыть нож, и мне уже почти ничего не мешало. Передний край выреза, удерживающего клинок в сложенном положении, чуть скошен, а потому и при самом маленьком угле раскрытия клинок снова втягивается в рукоятку. Но для безопасности ношения ножа это практического значения не имеет, поскольку *blade lock* — единственное представленное здесь блокирующее устройство, которое просто идеально удерживает клинок в сложенном положении. Случайное «вытряхивание» клинка из рукоятки попросту невозможно технически, потому-то я и не

<sup>25</sup> Агс (англ.) — дуга. — Прим. пер.

поместил блокирующего устройства *blade lock* на илл. 265, где сравниваются различные устройства. Прикрепление зажима к задней части рукоятки по указанным причинам представляется мне наилучшим решением. Сейчас на рынке можно встретить только одну модель, оснащенную подобным блокирующим устройством, — это *Blade Lock*, нож, выпускаемый CRKT по проекту Майкла Уокера (илл. 292). Еще слишком мало полученных в ходе экспериментов данных, которые позволили бы оценить, как проявляет себя эта блокировка при долгой работе ножа, а следовательно, пока трудно судить о ее пригодности или непригодности. Не подлежит сомнению, что случайно вывести блокирующее устройство из равновесия, схватившись за рукоятку ножа, — задача невыполнимая. Но ясно и то, что совсем нетрудно побудить нож самопроизвольно сложиться, если мы, скажем, всадим клинок глубоко, по самую рукоятку, в расщепленный ствол и попробуем его оттуда вытащить. Бросается в глаза, что оснащенный таким блокирующим устройством нож предназначен для правой руки, его ни за что не открыть левой рукой.

Фирма Spyderco, славящаяся новаторским подходом к делу, предложила свой блокирующийся механизм. Это — *compression lock*, модель, разработанная владельцем и главным конструктором фирмы Сейлом Глессером. На первый взгляд, *compression lock* напоминает передвинутое на «неправильную», заднюю часть рукоятки блокирующее устройство *liner lock* (илл. 293). Ведь и здесь главная роль принадлежит пружинистому кры-

лышку, которое представляет собой составной элемент боковой пластинки, образующей несущий каркас рукоятки. Но если говорить о механике их работы, оба эти устройства принципиально отличаются друг от друга. В *compression lock* только коротенький отрезок крылышка (отсюда и его название<sup>26</sup>) зажат между задней частью клинка и неподвижным предохранителем раскрытия ножа (илл. 294). Хотя толщина крылышка в *compression lock* такая же, как и в *liner lock*, соотношение между толщиной зажатого отрезка и его длиной больше по меньшей мере в 10 раз. Это самым естественным образом исключает возможность того, что крылышко согнется под воздействием продольной нагрузки, что тем самым резко увеличивает надежность блокировки, ее устойчивость к разнонаправленным нагрузкам. Есть у этого блокирующего устройства и еще одно преимущество перед *liner lock*: когда вы закрываете нож, не надо располагать пальцы на пути лезвия. Если вы держите рукоятку правильно, освобожденный клинок опустится на ваши пальцы своей неострой частью (илл. 295). Но слабая его сторона в том, что *compression lock* ненадежно удерживает нож в сложенном состоянии, так что в этом отношении данное устройство ничуть не лучше *liner lock*. Роль шариковой защелки тут выполняют взаимодействующие скошенные поверхности задней части клинка и блокирующего крылышка (илл. 296). Они в силах втянуть клинок обратно в рукоятку лишь при том условии, что нож едва приоткрыт

<sup>26</sup> *Compression lock* (англ.) — сжатый запор, сжатая чека. — Прим. пер.

(угол в несколько градусов). Поэтому я решительно не советую пользоваться моделью ножа Vesuvius, у которого зажим помещен на задней части рукоятки, чтобы носить нож кончиком клинка вверх.

Сейл Глессер до сих пор не разработал своего ножа с *compression lock*<sup>27</sup>. С новым блокирующим устройством Spyderco выпускает ножи Vesuvius, сконструированный Франком Чентофанте (Frank Centofante), и Gunting, разработанный Брэмом Франком (Bram Frank) (илл. 297). В этих моделях *compression lock* монтируется по-разному. Клинок ножа Vesuvius освобождается, когда блокирующее крылышко двигается справа налево, а у ножа Gunting — наоборот, слева направо, поскольку именно такие, словно бы зеркально противоположные, решения, предложили проектанты. Нельзя со всею определенностью сказать, какое из решений удобнее. Но можно допустить, что и у левшей не возникнет никаких проблем ни с той, ни с другой моделью.

Правда, Сейл пообещал, что к некоторым выпускаемым им сейчас моделям — например, к Military, — он приспособит новое блокирующее устройство. Но, по-моему, Military и так, с блокировкой *liner lock*, вполне хорош.

Последняя блокировка нового поколения, о которой мне хотелось бы рассказать, — это *rolling lock*, несколько лет назад разработанная Робертом Тейлором (Robert Tailor) и Робертом

Бразерсом (Robert Brothers) в фирме Round Eye Knife and Tool, сокращенно REKAT. Само собой, авторы не забыли запатентовать свой проект. Схему действия этого блокирующего механизма можно найти в Интернете на сайте фирмы, моя илл. 298 почти ничем не отличается от приведенной там. Не напоминает ли принцип его работы что-то хорошо знакомое (подскажу: людям, связанным с военной техникой)? Конечно же, да это ведь устройство, блокирующее газовую трубку автомата Калашникова! Оставляю без комментариев факт копирования изобретений «восточных дикарей» в цивилизованной Америке, где все судятся со всеми, защищая свои авторские права, свою интеллектуальную собственность и т. д., и т. п. Тем более что «дикари» свои конструктивные решения в Америке не запатентовали. Меня больше интересует другое. Если бы Роберт Тейлор с Робертом Бразерсом потащили бы Михаила Калашникова в суд, обвиняя его в нарушении авторских прав, выиграли бы они дело или нет? Думаю, выиграли бы. Выиграла же у компании «Макдоналдс» красотка, которая вылила себе за декольте горячий кофе...

Какая блокировка самая лучшая, самая выносливая и самая надежная? Боюсь, на этот вопрос простого ответа нет — как, впрочем, и на множество других, касающихся ножей, да и не только ножей. К тому же складные ножи с блокируемыми клинками получили широкое распространение в последние 20–25 лет; прежде всего я имею в виду «тактические» и предназначенные для спасательных работ.

<sup>27</sup> Пока я писал эту книгу, появились спроектированные Сейлом Глессером модели ножей с блокирующим устройством *compression lock*, в частности, Salsa и ATR (At The Ready).

В годы моей молодости эти последние были исключительно с неподвижными клинками, а перочинными ножиками с неблокируемыми клинками люди пользовались для решения вполне мирных, повседневных задач. Бóльшую часть своей жизни я работаю такими ножами, и вот — до сих пор ни разу ими не порезался. Может, как раз потому, что всегда был настороже. Я и другим советую следовать этому, что уж там говорить, довольно простому правилу — руководствоваться здравым смыслом и чувством меры: они наверняка застрахуют вас от несчастных случаев куда надежнее, чем все технические изобретения, вместе взятые.

**Практический совет:** никогда не испытывайте прочность и надежность блокирующего устройства вашего ножа, когда вы им работаете, говоря иначе — не давите на клинок по линии складывания ножа, режьте лезвием!

**Испытания складных ножей.** Завершая разговор о складных ножах, хотел бы дать несколько практических советов, касающихся того, каким образом убедиться в возможностях своего ножа и определить, насколько безопасно им пользоваться. Делаю я это исключительно ради того, чтобы помочь читателю обрести доверие к своему ножу (но не слепую веру в него!) и привычку полагаться на него.

**Техническое состояние блокировки *liner lock*** легко проверить на глаз, достаточно посмотреть на рукоятку раскрытого ножа снизу. Когда блокировка *liner lock* исправна, блокирующее крылышко полностью входит на участок поверхности клинка, с которой оно взаимодействует, и останавливается в точке, удаленной не далее, чем

на  $\frac{2}{3}$  его ширины. Если крылышко соприкасается с поверхностью клинка не полностью, не всей своей толщиной, блокада не является полной. Такое бывает результатом либо производственного брака, либо засорения механизма. Поправить дело довольно просто. Надо хорошенько почистить механизм. Если и это не поможет, надо взять нож так, как его берут для проверки устойчивости блокировки (об этом чуть ниже), и несколько раз постучать обухом клинка по твердому куску дерева. Таким образом мы можем сорвать не ликвидированный в процессе производства заусенец на одной из соприкасающихся поверхностей, мешающий им нормально взаимодействовать. Если не поможет и это, надо миниатюрным напильничком легонько (и в самом деле чуть-чуть!) подшлифовать рабочую поверхность блокирующего крылышка. **ВНИМАНИЕ:** эта операция необратима! Если вы не уверены, что сумеете аккуратно ее выполнить, пусть уж тогда это сделает за вас опытный оружейный мастер. Еще лучше отослать нож на фирму, там уж наверняка сделают это лучше.

Если блокирующее крылышко вообще не касается поверхности клинка и останавливается на противоположной пластинке рукоятки (или на прокладке), — **этот нож уже ни на что не годен!** Его надо отослать на фирму. Если нож новый и неисправность блокировки — производственный дефект, фирма должна обменять его вам бесплатно. Если же неисправность в работе блокирующего устройства стала следствием естественного износа механизма (он не защищен от этого гарантией), — ну что ж, придется запла-

тить за ремонт. Мой опыт, однако, говорит, что «ухайдакать» фирменный нож в процессе нормальной его эксплуатации не удастся ни легко, ни быстро (илл. 299).

**Надежность удерживания ножа в сложенном положении.** Берем нож в руку так, будто мы собираемся его раскрыть, клинком книзу, и начинаем махать рукой — сверху вниз, — стараясь «вытрясти» клинок из рукоятки. Естественно, рано или поздно нам это удастся, ведь так можно «вытрясти» клинок любого складного ножа. Весь вопрос в том, насколько легко это получится? Тут речь идет не о килограммах, метрах или секундах, а только о том, чтобы нащупать предел для себя самого. Бывают ножи одного типа, которые в этом отношении существенно отличаются друг от друга. Пределы эти подвижны — по мере износа нож все менее надежно удерживается в сложенном положении. В который уже раз хочу напомнить: при проведении такого рода испытания, как и вообще всех испытаний, вам потребуется осторожность, осторожность и еще раз осторожность! И подстегните слегка свое воображение, представив себе, чем может угрожать мощное и резкое движение острого, как бритва, клинка, если что-нибудь пойдет не так.

**Устойчивость к импульсивным нагрузкам вдоль линии складывания ножа.** Раскроем нож и повернем его лезвием кверху. Берем нож так, чтобы пальцы не оказались на пути лезвия, если блокировка подведет и тот сложится. Лучше всего это сделать так, как показано на илл. 300: сжимаем пальцы на оправе, а всю ладонь держим позади рукоятки. Можно еще надеть очень

толстую перчатку или прикрыть лезвие накладкой из твердого пластика. Теперь начнем постукивать обухом клинка — то чаще, то реже и разными его частями — по чему-нибудь твердому (скажем, по куску дерева). Затем — по чему-нибудь мягкому (например по телефонной книге или покрытому линолеумом полу). Подчеркиваю — постукиваем, а не бьем! Тут наша задача в том, чтобы проверить не пределы прочности блокировки, а ее устойчивость. Даже если блокировка и не подведет нас, стоит внимательно понаблюдать, что с нею происходит; а когда, скажем, мы испытываем *liner lock*, посмотреть, не сдвигается ли крылышко относительно поверхности клинка, с которой оно взаимодействует? Если представится такая возможность, лучше провести подобный тест перед покупкой ножа. Я претоллично знаю, что многие продавцы посмотрят на вас косо. Тогда вам не грех подумать, а нужен ли вам этот нож, если даже продавец не уверен в его безотказности?

**Устойчивость к разного рода жестким захватам рукоятки.** Зажмем нож в тисках в горизонтальном положении, лезвием вниз — так, словно мы собираемся что-то резать (илл. 301). И не позабудем о войлочных, резиновых или хотя бы бумажных прокладках, чтобы не повредить боковые поверхности клинка. Теперь беремся за рукоятку ножа и делаем вид, будто стараемся вытянуть клинок из тисков. Перебарщивать не надо, доверимся своим ощущениям и постараемся отыскать такой способ захвата рукоятки, который мог бы привести к самопроизвольному снятию блокады. Попробуем также «выкрутить» клинок

из тисков. Если мы все же найдем позицию, при которой возможно самопроизвольное снятие блокады, следует отметить, насколько она естественна и насколько велика вероятность того, что именно таким образом в реальных обстоятельствах вам когда-нибудь придется держать нож. Надо, однако, помнить, что в реальных обстоятельствах нож, даже если он совсем увяз, все же не совершенно неподвижен, как в тисках. И еще следует помнить, что форма руки у разных людей различается, так что результаты ваших испытаний не пригодятся вашему приятелю.

**Возможность соскальзывания ладони с рукоятки.** Раз уж мы намертво зажали клинок в тисках, можно проверить, как безопаснее всего держать нож в руке. Попробуем вытащить нож из тисков — станем тянуть нож назад. Разумеется, так мы его не высвободим (если нож хорошо закреплен в тисках), но мы можем заметить, в какой именно момент рукоятка начнет выскользывать из ладони. Прилагая усилия в противоположном направлении, будто мы хотим нанести прямой,

тычковый удар, постараемся почувствовать предел безопасности, преодолев который рука начнет соскальзывать на клинок. Повторяя этот тест влажной или намыленной рукой, мы убедимся, что надежность захвата при этом довольно заметно уменьшается.

**Надежность ношения ножа в кармане.** Проверить, хорошо ли зажим держит в кармане нож, легко. Достаточно вложить нож в задний карман брюк, взять брюки за концы брючин и потрясти их. Естественно, если потрясти сильнее, любой нож в конце концов выпадет. Эти результаты можно сопоставить с тем, как часто мы собираемся кувырнуться — иначе говоря, с тем, на что он нам нужен.

Таких тестов можно напридумывать десятки, но мы не в состоянии предвидеть всего того, что может случиться, когда мы будем пользоваться ножом. Те, о которых я рассказал, помогут вам лучше познакомиться со своим инструментом, узнать, насколько безопасно им пользоваться. Но нужно всегда помнить: **что бы вы ни делали ножом, надо делать это осторожно и рассудительно!**

# Правила «хорошего тона», которых следует придерживаться в обращении с ножом

- Нож придумали и сделали исключительно для разрезывания. Используя этот инструмент в качестве отвертки, зубочистки или монтировки, вы обрекаете нож на преждевременный износ, а порой и на полное уничтожение. Помните, нож — это самый дорогой и самый паршивый лом, который вы только можете приобрести.
- Всегда держите свой нож хорошо заточенным. Работа тупым ножом требует значительно больших усилий, она мучительнее и несравненно менее точна. Если, работая тупым ножом, вы порежетесь сами или порежете кого-нибудь рядом с вами, стало быть, нож достаточно острый, чтобы поранить. Поэтому тупой нож, вопреки тому, что может показаться на первый взгляд, опаснее, чем хорошо наточенный.
- Не дожидайтесь, пока ваш нож совсем затупится. Всегда легче, быстрее и приятнее слегка подострить лезвие, чем затачивать совершенно тупое, скривившееся или выщербленное. Кстати, заточка сильно затупившегося клинка требует не только солидных усилий и сноровки, но и специальных, нередко довольно дорогих инструментов, совершенно вам не нужных, если вы надлежащим образом заботитесь о своем ноже.
- Никогда не точите нож на высокоскоростном абразивном диске. Тонюсенький слой стали на самом лезвии моментально перегревается, а остальная часть клинка остается холодной. Клинок закален в строго определенных для данного типа стали условиях, и любое неконтролируемое нагревание отрицательно сказывается на свойствах стали. Погружение затачиваемого ножа в воду не в состоянии предотвратить этого.
- Никогда не бросайтесь ножом. Это действие хорошо смотрится в цирке или в детективном фильме, но никакого толку от него на практике нет. Бросание ножа — наилучший способ испортить его. Даже если ваш бросок покажется вам удачным (это когда кончик клинка впивается в цель), инерция вращательного движения ножа способна сломать тонкий кончик.

- Не забывайте, что за ножом нужно постоянно ухаживать. Грязную рукоятку труднее удержать в ладони в процессе тяжелой работы, а остатки позавчерашнего завтрака на клинке нож не красят. Если у вас складной нож, его сильное загрязнение особенно опасно, поскольку может нарушить нормальную работу механизма, блокирующего клинок, или же вовсе вывести это устройство из строя.
- Не бывает стали, совершенно не ржавеющей. Любая подвержена коррозии: углеродистая в большей степени, нержавеющая — в меньшей. К тому же чем более нержавеющая является сталь, тем она хуже режет. Заботьтесь о своем ноже. После каждого похода в глубинку, после каждого ныряния в море нож нужно хорошенько вымыть, прополоскать в пресной воде и высушить, а лучше всего — обдуть воздушной струей. Затем нож следует слегка смазать маслом и дать ему полежать без ножен.
- Не тратьте слишком много масла для смазки подвижных частей складного ножа. Ни скорость их работы, ни испытываемые ими нагрузки не требуют смазки, механизм складного ножа может работать и совершенно сухим. Применение масла приводит к тому, что смазанные части притягивают и удерживают на себе пыль и соринки, которые неизбежно накапливаются в ваших карманах. Это может совершенно парализовать механизм, а мелкие песчинки на смазанных поверхностях ускоряют его износ.
- Никогда без особой необходимости не разбирайте нож, особенно складной. Когда вы его снова соберете, могут остаться невоображаемыми какие-нибудь детали. Кроме того, самостоятельная разборка лишает нож гарантий, которые предоставляют фирмы для большинства выпускаемых ими ножей. Если же вам понадобится разобрать его, лучше всего с этим справится специальная сервисная служба, в конце концов — оружейный мастер.
- Никогда не раскрывайте складной нож, «выталкивая» клинок резким взмахом руки. Это может быть опасным для вас и для окружающих. К тому же выглядит это так же по-детски и глупо, как «выталкивание» или «вталкивание» барабана револьвера либо же «заталкивание» ладонью магазина пистолета в детективном фильме.
- Никогда не оставляйте нож вбитым в дерево. Наверняка найдется какой-нибудь «доброхот», который сломает кончик клинка.
- Если вы захотите дать кому-нибудь свой нож, не кидайте его, даже если он в ножнах или же это складной нож в сложенном положении.
- Никогда не пытайтесь поймать на лету случайно выроненный нож. Расходы на лечение могут значительно превзойти стоимость ножа; о том, что это больно, я уж и не говорю.
- Передавая кому-нибудь нож, всегда протягивайте его рукояткой вперед.
- Работая ножом, всегда прикладывайте усилие таким образом, чтобы кончик и лезвие были нацелены мимо вашего тела или тел других людей. Уверенность, что вы полностью контролируете нож, а также в состоянии контролировать его в

любых условиях, чаще всего лишь иллюзия.

- Никогда не следует слепо полагаться на блокирующий механизм складного ножа и заставлять его испытывать нагрузку, направленную по линии сложения клинка. Не доверяйте утверждениям фирмы, рецензентов в прессе и т. п. — здравый смысл неизменно останется вашим лучшим защитником, способным уберечь вас от всяких случайностей. Что произойдет, если запатентованный механизм, вопреки всему, подведет и нож сложится прямо на пальцы держащей его руки? У пистолета тоже есть предохранитель, но ведь, кажется, никто не приставляет заряженный пистолет к виску и не нажимает на спусковой крючок, надеясь на предохранитель.

- Помимо бритья волос на предплечье, есть еще много других способов проверить остроту лезвия. А то, что все поступают именно так, еще не доказывает, что это совсем безопасно. Обстоятельства могут сложиться таким несчастливым образом, что проверка остроты лезвия обернется проверкой на прочность вашей кожи.
- Сделать что-нибудь хорошо, можно, как правило, одним способом, а напортачить — на тысячу ладов, даже больше, чем на тысячу. Всего предвидеть нельзя. Когда соберетесь поработать ножом, поразмышляйте с минуту, что вы намерены делать, зачем и к чему это приведет, если все пойдет в согласии с законом Мерфи (если что-то может подвести, оно и подведет).

# Заключение

Работу свою я закончил, но, боюсь, мне так и не удалось сказать всего, что было задумано, хотя я честно старался это сделать. Я стремился поделиться с читателями своими размышлениями и выводами более общего характера, а именно этого мне прежде всего и не хватает в статьях, посвященных ножам, в дискуссиях, ведущихся о них в Интернете, и в специальных, скорее энциклопедического типа, изданиях. На помещенных в книгу иллюстрациях показаны образцы моделей ножей в различного рода сопоставлениях. Мне хотелось, чтобы читателю легче было представить себе их размеры, форму, пропорции. Представление о ноже, возникающее на основании данных, найденных в каталогах, и фотографий, нередко подводило и меня, человека в этом отношении достаточно искушенного, — в действительности новый нож оказывался частенько совсем иным, чем он рисовался мне в моем воображении. Я старался также, сравнивая различные материалы и различные технические решения, рассказать об их характерных особенностях.

Зато я совершенно обошел стороной конкретные рецензии и описания

отдельных ножей, обращаясь к подобного рода материалам лишь для иллюстрации проблем более общего свойства. Прекрасно отдаю себе отчет в том, что умалчивая о своем собственном отношении к конкретным конструкциям и уклоняясь от их оценки, рискую несколько разочаровать читателей. Но всего в одну книгу не втиснешь. Подробные рецензии только на сотню ножей (а на самом деле через мои руки их прошло значительно больше) могли бы составить отдельную книгу. Сейчас я как раз такую книгу и пишу! Есть идея и еще для одной — об искусстве заточки ножей.

Задача же этой книги — помочь читателю лучше ориентироваться в мире современных ножей. Надеюсь, она также предостережет его и от чрезмерной доверчивости к рекламным приемам производителей и не всегда оправданным восторгам прессы. И поможет читателю выработать свою точку зрения, которая опиралась бы на факты, на его собственные размышления и на его здравый смысл, а не на слухи и фантазии.

Буду очень рад, если это, хотя бы только и отчасти, сделать мне удалось.

# Посвящения и слова благодарности

Ни одна работа не бывает результатом стараний самого только автора, она вбирает в себя и частичку усилий других, близких ему людей. Когда я писал эту книгу, моя чудесная жена Анна была моей советчицей, критиком, корректором и, разумеется, первым моим читателем. С чувством восхищения и благодарности ей я и посвящаю свою книгу.

Мне также хотелось бы выразить сердечную благодарность всем тем, кто своими знаниями и своей поддержкой помогли этой книге родиться. Без их помощи она, вероятнее всего, так никогда и не была бы написана. Я хочу назвать здесь каждого из них. Это: А.Г. Рассел [A.G.Russell] (фирма A.G. Russell Knives); Лесс де Асс [Less de Ass], Грег Муни [Greg Mooney], Боб Гэлвин [Bob Galvin], Трэвис Ноутбум [Travis Noteboom] (фирма Benchmade); Олег Баранов (фирма Basko); Дитмар Польш [Dietmar Pohl] (фирма Böker); Род Бремер и Пол Джиллеспи [Rod Bremer и Paul Gillespie] (фирма Columbia River Knife and Tool); Петер Хьортберггер [Peter Hjortberger] (фирма Fällkniven); Мирослав Бида и Веса Тойвонен [Mirosław Bida и Vesa Toivonen] (фирма Gerber); Ангел Мартин Отер [Angel

Martin Oter] (фирма Joker); Дик Хиллегас и Тара Уорнер [Dick Hillegas и Tara Warner] (фирма Ka-Bar); Кейт Деркац [Keith Derkatz] (фирма Katz Knives); Дуглас Б. Флаг [Douglas B. Flagg] (фирма Kershaw); Ханс Петер Клётцли [Hans Peter Klötzli] (фирма H.P. Klötzli Knives); Януш Чайка [Janusz Czajka] (фирма Kopromed); Маркус Вальдхельм [Markus Waldchelm] (фирма Puma); Яцек Гжибовский и Эмиль Посиек [Jacek Grzybowski и Emil Paşiek] (фирма Sanitas); Джойс Лаитури и Сэйл Глессер [Joyce Laituri и Sale Glessner] (фирма Spyderco); Викки Каршна, Спенсер Фрейзер, Рон Андерсен [Vicki Karshna, Spencer Frazer, Ron Andersen] (фирма SOG Specialty Knives); Джон Р. Энтон [John R. Anthon] (фирма Timberline); Иренеуш Квятковский [Ireneusz Kwiatkowski] (фирма Victorinox Poland).

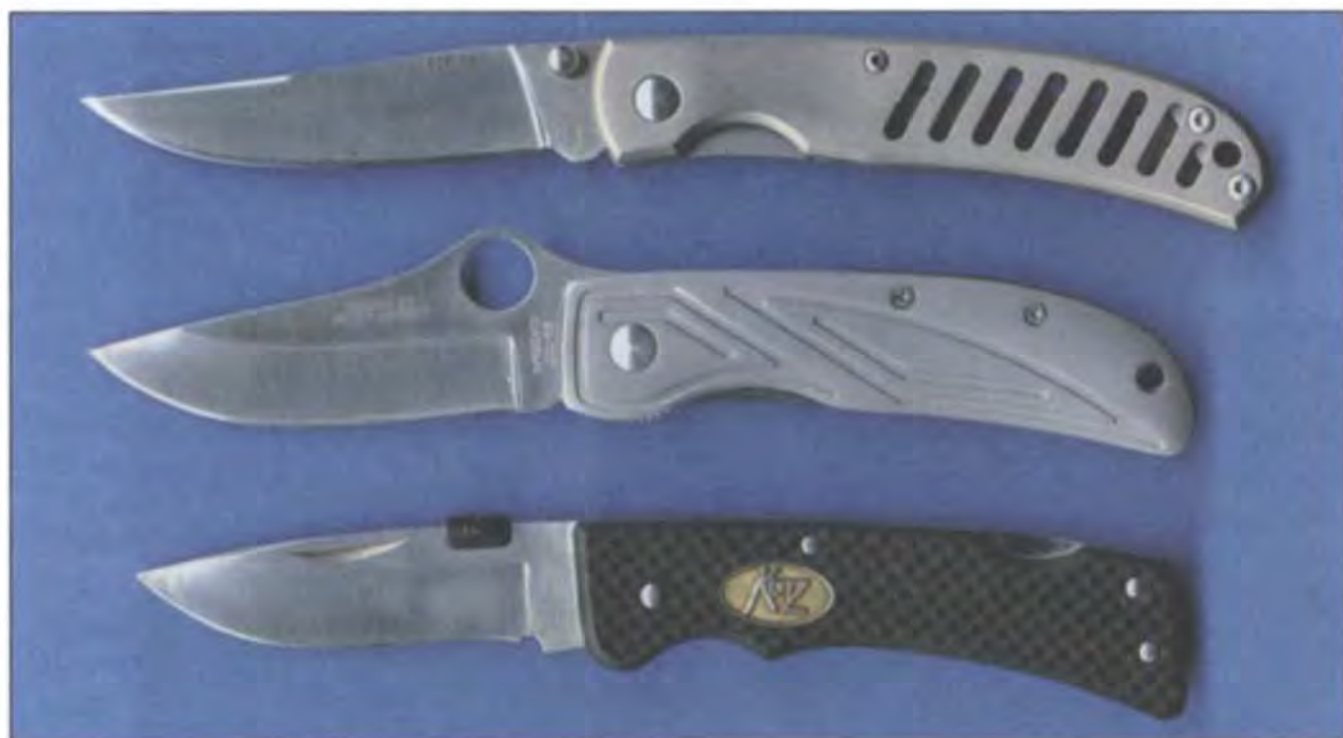
С благодарностью вспоминаю я и о тысячах энтузиастов, которые встречаются на сайтах [www.bladeforums.com](http://www.bladeforums.com) и [www.knifeforums.com](http://www.knifeforums.com), чтобы поделиться своими соображениями и поспорить о ножах. Без общения с ними, без постоянного обмена информацией и опытом моя книга не состоялась бы.

Сердечно всех вас благодарю!

# **Иллюстрации**



1. Американские (и в самом деле выпускаемые в Америке) высокотехнологичные (*high technology*) ножи, сделанные из самых современных материалов, которые обрабатывались тоже самыми современными методами. Сверху вниз: Gerber Yari, Benchmade Ares, Kershaw Boa, Spyderco Vesuvius



2. Много ножей американских фирм в действительности производятся в Японии. Те же самые современные материалы, то же самое высочайшее качество их обработки. Сверху вниз: Kershaw Ti-Hawk, Spyderco Peter Herbst, Katz Knives Carbon Fiber



*3a и b.* Некоторые американские фирмы выпускают часть своих моделей в Америке, а часть – в Японии. Сверху вниз: Spyderco Bob Lum Chinese Folder и Tim Wegner – они сделаны в Японии; Military и Starmate – эти выпущены собственным заводом фирмы в Голдене, штат Колорадо. Те же самые высококачественные материалы, то же качество работы



4. На Тайване тоже умеют обрабатывать суперсовременные материалы, причем высококачественно. Ножи американской фирмы Columbia River Knife & Tool на самом деле выпускают на Тайване. Сверху вниз: M18-02, M 16 Carbon Fiber, Wasp, S-2



5. Ножи европейской – шведской – фирмы Fällkniven на самом деле делают в Японии. Сверху вниз: H1, F1, S1



6. И в Европе умеют работать с современными материалами. Ножи немецкой фирмы Böker, сверху вниз: Integral, Specialist, Tactical. Характерно, что два последние спроектированы американскими инженерами: Specialist – Бадом Нили (Bud Nealy), а Tactical – Уолтером Брендом (Walter Brend)





7. Эти ножи выпускаются в Швейцарии, в мастерской Ханса Петера Клётцли (Hans Peter Klötzli). Нож с неподвижным клинком – изобретение самого Х. П. Клётцли, складной нож сделан по проекту американца Майкла Уокера (Michael Walker)

8. Европейские ножи популярного класса заметно уступают американским и лучшим европейским – качеством и обработкой материалов, а также качеством изготовления. Испанские ножи, сверху вниз: Muela Rebeco; Joker – складная *наваха*; не имеющий специального названия нож с неподвижным клинком



9. Польские ножи фирмы Korpmed по качеству немного привлекательнее испанских, но и подороже их. Сверху вниз: Model 20, Model 6. Несомненное их преимущество перед американскими – соблазнительная цена



10. Составные части ножа. Среди ножей, выпускаемых сегодня, трудно найти такие, которые бы обладали всеми «положенными» составными частями. В своей коллекции я обнаружил только два ножа, удовлетворяющие этим требованиям: D2 Extreme Fighting/Utility Knife американской фирмы Ka-Bar и Model 92 лодзинской фирмы Sanitas



11. На этом снимке видно, сколь различна бывает балансировка ножей. Два ножа с неподвижными клинками положены на приподнятый над столешницей прут тем местом, в котором оказывается указательный палец, когда вы обхватываете рукоятку ладонью.

На первом плане нож Fällkniven F1; его рукоятка явно тяжелее, так что он лучше подходит для точного разрезания. Позади нож S1; у него тяжелее клинок, а стало быть, его можно использовать для разрезания, требующего больших усилий, и даже для легкой рубки. В этом случае разница в весе еще не очень велика; она будет куда заметнее, если удлинить клинок



12. Даже у складных ножей с коротким клинком рукоятка не обязательно должна быть тяжелее; впрочем, ее не всегда такой и задумывают. У ножа CRKT M18-04 (на переднем плане) куда тяжелее клинок, потому что так захотелось инженеру. А вот у ножа KFF Pro той же фирмы (позади него) заметно тяжелее рукоятка

13. Балансировка ножей по большей части зависит от фантазии разработчика. На этом снимке видно, что у ножей серии M18 массивные, тяжелые клинки и довольно легкие рукоятки. А вот с клинковых ножей серии KFF удалили столько стали, сколько и где это было возможно; чего ж тут удивляться, что массивные, разросшиеся рукоятки у них перевешивают



14. С остротой у разных ножей дело обстоит по-разному. Ka-Bar D2 Extreme Fighting/Utility Knife оказался не в состоянии перерезать сложенную вчетверо полудюймовую конопляную веревку потому, что его толстое лезвие (тут же за пределами заточки) приспособлено для резания, требующего больших усилий, и даже рубки, т. е. обладает оптимальной для решения подобных задач выносливостью

15. Точно так же сложенную веревку я легко перерезал складным ножом Benchmade Axis Lock, клинок которого почти вдвое короче. Более тонкое лезвие режет лучше, но оно менее выносливо; особенно оно поддается боковым (поперечным) нагрузкам, которых не избежать, когда разрезание требует больших усилий





16. Ножи Spyderco с полностью зубчатым лезвием: сверху – Calypso Junior Stainless, внизу – Cricket Lightweight



17. Несколько клинков с комбинированным лезвием, сверху вниз: Benchmade Nimrävus, SOG Jet Edge 2 и Night Vision, Spyderco Michael Walker Lightweight

18. Еще одна попытка соединить в одном инструменте достоинства гладкого и зубчатого лезвий – ножи Spyderco с двумя клинками. Сверху вниз: Dyad, Dyad Junior Lightweight



19. Так выглядит самое удачное пока зубчатое лезвие – одна большая вогнутая дуга и две маленькие. На снимке нож SOG Jet Edge 2



20. А это другая, тоже довольно удачная, как бы «перевернутая» форма зубчиков, предложенная Китом Карсоном (Kit Carson). Она хороша для мягких волокнистых материалов – таких как лен; похуже она справляется с твердыми, например с пластмассами. Достоинство этого решения в том, что лезвие с такими зубчиками можно затачивать, как и обычное, гладкое. На снимке – нож CRKT Mirage Gray Ghost



21. Эта выпускаемая сегодня модель — подражание прародителю современных складных ножей с блокируемым клинком, испанскому ножу *наваха*. Показанный на снимке, пожалуй, великоват, чтобы его изо дня в день носить с собой в городе



22. Достойный наследник средневековых гигантских складных ножей, *megafolder* Pentagon Elite 2, выпускаемый фирмой SOG Specialty Knives (фото SOG)



23. Мнение окружающих нормальному человеку небезразлично. Ножи на этом снимке одной величины, но люди воспринимают их по-разному. Складной нож обычно привлекает к себе меньше внимания, чем точно таких же размеров нож с неподвижным клинком. Клинок необычной формы вызывает больший интерес, чем клинок «традиционной» формы, к которой глаз давно привык. Черная рукоятка заинтересует людей скорее, чем цветная, а уж черный клинок ассоциируется с чем-то вообще запрещенным. Сверху вниз: Benchmade Nimravus Cub (с неподвижным клинком, остальные – складные), Ares, Stryker, Pinnacle, Kershaw Boa



24. Нож с зубчатым лезвием, как правило, вызывает к себе более неприязненное отношение, чем той же величины нож с гладким лезвием. В аэропортах такая неприязнь приобретает порой сходство с навязчивой идеей. Ножи фирмы Spyderco: сверху – Calypso Junior Stainless с зубчатым лезвием, внизу Calypso Junior Lightweight с гладким лезвием



25. Это складные ножи, которые удобнее всех других держать в руке. В этом отношении они оставляют позади и (о диво!) большинство ножей с неподвижным клинком. Сверху вниз: Benchmade AFCK, Spyderco Tim Wegner



26. Достаточно обхватить ладонью рукоятку складного ножа Benchmade AFCK, чтобы убедиться: держать его в руке очень удобно, и в этом отношении ему нет равных не только среди складных ножей подобной величины, но и среди большинства ножей с непод-

27. Ошибка думать так: раз нож маленький – значит, он складной, а если нож большой – значит, он с неподвижным клинком.

Сверху вниз: Spyderco Military, Benchmade Outbender, CRKT M18-04, Model 14 Н. Р. Klötzli



28. Ножи с неподвижным клинком бывают разной величины. Ножи фирмы Fällkniven, сверху вниз: WM1 (один из самых маленьких, которые есть в моей коллекции, но не самый маленький), H1, F1, S1 Forest Knife, A1 (один из самых больших в моей коллекции, но тоже не самый большой)



29. Мой самый маленький нож с неподвижным клинком – CRKT F4





30. Fällkniven S1 Forest Knife – самый большой нож, которым я могу выполнять работу, требующую осторожности и точности, а вместе с тем и самый большой из тех, какие я позволяю себе таскать с собой



31. Если для того, чтобы рубить, я держу у себя топор, то такой нож вполне устроит меня, когда я захочу что-нибудь разрезать. Модель 14 Ханса Петра Клётцли



32. Складные ножи тоже бывают различной величины. Сверху – Spyderco Military, ниже – Dyad Junior той же фирмы



33. Так выглядит прикрепленный к ремню нож с неподвижным клинком – Ka-Bar D2 Extreme Fighting/Utility Knife



34. Столько места занимает такой складной нож, как Spyderco Military, ведь это именно он



35. Так носят небольшой нож с неподвижным клинком – Model 14 Н.Р. Klötzli (a) и Böker Integral (b)





36. Нож Spyderco Bill Moran Featherweight предназначен для охотников, но он хорош и для приготовления пищи, и для починки снаряжения в полевых условиях, и для других операций в путешествии по «медвежьим углам»



37. Типичный охотничий обоюдоострый нож, который в давние времена служил для добывания крупного подстреленного зверя, а теперь это — признак принадлежности к охотничьему братству и предмет коллекционирования



38. Превосходная композиция ножа Spyderco Tim Wegner делает его пригодным к тонкой и точной работе



39. Несколько ножей побольше, которые могут пригодиться на привале. Сверху вниз: Katz Knives Lion Cub, Benchmade Nimravus, Fällkniven S1 Forest Knife, Gerber Yari. Первый, Lion Cub, рекламируют как охотничий нож, Nimravus и Yari – как ножи «тактические», S1 – как нож общего предназначения. Бросается, однако, в глаза, что различия между ними настолько незначительны, что каждый из них способен справиться с каждой из упомянутых ролей



40. Несколько моделей маленьких ножей. Все они успешно справляются с задачами, которые чаще всего приходится решать во время охоты; иначе говоря, они пригодны для потрошения и свежевания зверя. Сверху вниз: Benchmade Nimravus Cub, Fällkniven F1, Spyderco Bill Moran Featherweight, Model 14 H.P. Klötzli. Первый фирма называет «тактическим», второй – ножом общего предназначения, два последних – охотничьими. И тут различия настолько незначительны, что ножи эти вполне могут заменять друг друга



41. Несколько складных ножей, которые наверняка пришлись бы по вкусу охотникам. Сверху вниз: Spyderco Tim Wegner, Benchmade Pinnacle, Katz Knives Special Forces, Kershaw Boa. Из них только Tim Wegner причисляют к охотничьим. Удивляет название Special Forces – ножа, предназначенного для свежевания и потрошения; скорее всего, тут свою роль сыграли интересы продвижения его на рынок. Опытный охотник и без того знает, что ему нужно, а человека штатского, жаждущего понюхать пороху, такое «тактическое» название может и соблазнить



42. Охотничьи ножи фирмы Muela: сверху – типичный *skinner* (нож для свежевания) Sioux, внизу – небольшой нож общего предназначения Rebeco



43. Фирма Spyderco выпускает свой нож Bill Moran Featherweight с двумя версиями клинка



44. Клинки с протяжной, плавной дугообразной линией лезвия. Сверху вниз: Fällkniven H1, Benchmade Outbonder, Spyderco Tim Wegner



45. Клинки с выдвинутым вперед «брюхом» лезвия и прямым отрезком в задней его части. Сверху вниз: Fällkniven F1, Model 14 H.P.Klötzli, Benchmade Griptilian



46. Вогнутый отрезок линии лезвия в задней части клинка помогает справиться с материалом, который плохо поддается ножу: например, перерезать мышцы, толстые артерии, рыбы кости. Сверху вниз: Kershaw Echo, Fällkniven F2, Katz Knives Special Forces



47. Ка-Бар в руке



48. Типично боевые ножи. Стilet лодзинской фирмы Sanitas (сверху). Ка-Бар D2 Extreme Fighting/Utility Knife (посередине) – этот нож, как видно из его названия, предназначен для боя, но его можно использовать и как инструмент, годный для очень тяжелой работы (скажем, для рубки). SOG X-42 Recondo (внизу) мог бы стать вполне добротным инструментом, если бы не модная, но не очень практичная геометрическая форма пера



49. Пример смешения понятий «боевой нож» и «армейский нож». SOG X-42 Recondo, предназначенный для армейских нужд, на самом деле самый настоящий боевой нож, им удобно колоть. Геометрическая форма пера мешает ему стать хорошим инструментом



50. Куда более удачным инструментом может стать нож SOG X-42 Hunter (сейчас, когда я пишу свою книгу, это пока опытная модель, ее название еще не утверждено). Отправляясь на войну, я без колебаний выбрал бы из двух этих ножей именно его, несмотря на не очень уж «тактическое» название — *охотник* (фото SOG)



51. Боевая версия «тактического» ножа. Сверху: Ка-Бар D2 Extreme Fighting/Utility Knife, изготовленный по образцу ножа времен Второй мировой войны. На самом же деле нож этот был известен еще в годы гражданской войны в Америке – это было вспомогательное оружие, дополнявшее однозарядную винтовку. Внизу: модель той же фирмы, но поменьше, она значительно лучше приспособлена к тем задачам, которые солдату приходится решать с помощью ножа



52. Все это «тактические» ножи – кроме первого сверху, ножа Fällkniven S1 Forest Knife. Фирма Fällkniven старательно избегает этого модного, хотя и вводящего в заблуждение названия, которым чересчур злоупотребляют. Несмотря на это, нож S1 недавно было решено принять на вооружение американского Корпуса морской пехоты (разумеется, в тактической его версии, с нанесенным на клинок черным покрытием). Остальные ножи на снимке: Gerber Yagi, Benchmade Nimravus, Ка-Бар Impact. Как видим, они мало чем отличаются от ножей общего назначения



53. Две версии ножа Fällkniven F1– «гражданская» (сверху) и «тактическая». Нож этот положено носить шведским военным летчикам, а недавно принято решение оснастить им Корпус морской пехоты США



54. Тактическо-кухонный нож Джо Толмэджа (Joe Talmadge), выпускаемый фирмой Трейса Ринальди (Trace Rinaldi). Чаще всего его применяют, когда готовят пищу на природе, а потому у него – широкий, довольно короткий и не очень толстый (4 мм) клинок с плоским шлифом и неагрессивным кончиком типа *drop point*, никакого гарда; рукоятка, не реагирующая на капризы погоды, ножны из искусственного материала. Почему такой нож не может быть ножом армейским? (Фото Террилла Хофмана [Terrill Hoffman])



55. Вот так я представляю себе нож, который не подведет в любом «медвежьем углу». Правда, кое в чем он отличается от ножа Джо Толмэджа (скажем, высокий и вогнутый шлиф, более скривленная рукоятка), но принципиальный подход к решению тот же самый. Мне, наверное, стоило бы назвать его МТТК – *Mitin's Tactical Kitchen Knife* (Тактический кухонный нож Митина). К сожалению, пока я не в состоянии заказать его опытный образец у Трейса; так, может, найдется кто-нибудь в Польше, кто мог бы взяться за это дело?



56a и b. Нож выживания Fällkniven A1, который, по замыслу его изготовителя, способен вытерпеть все, что бы с ним ни вытворяли, и никогда не подведет, как бы варварски с ним ни обращались. И в самом деле, это нож вечный; я и представить себе не могу, как его можно сломать



57. Еще один образец вечного ножа, на сей раз в версии Томаса Кюнзи (Thomas Künzi). Разумное решение, особенно для Европы, где лес за 20 км до ближайшей деревни – это уже глушь. Превосходное воплощение замысла в материалах высочайшего качества. Правда, чересчур тяжел, а топора все равно не заменит



58. Большие складные ножи типа *tactical folders*. Сверху вниз: Gerber Michael Walker Tactical, Böker Walter Brend Tactical, SOG Night Vision, Katz Knives Special Forces. По форме этот последний – типичный охотничий нож; рекламируется он, однако, как «нож тактический»



59. Katz Knives Special Forces в руке



60. Тактические складные ножи фирмы Spyderco. Сверху вниз: Military, Starmate, Bob Luv Tanto, Chinook. Разработчики ножа Military исходили из того, что им будут пользоваться профессиональные солдаты



61. Так выглядит большой складной нож на ладони (ладонь у меня средней величины)...

62. ...а так – в кармане. На этих снимках нож Gerber Tactical



63. Starmate в руке



64. Тактические модели CRKT. Сверху вниз: Point Guard, Mirage Gray Ghost, M18-04, KFF Pro. Сокращенное название последнего расшифровывается так: Kasper's Folding Fighter, это спроектированный известным в США инструктором рукопашного боя Бобом Каспером боевой складной нож. Все сказано в его названии. Боб задумал сделать боевое оружие (так его нож, кстати, и выглядит)



65. M18-04 в руке



66. Benchmade тоже предлагает несколько ножей этого типа. Сверху вниз: AFCK, Axis Lock, Pinnacle, Stryker. С расшифровкой сокращения AFCK была целая история: сначала в каталоге фирмы написали, что это *Advanced Folding Combat Knife*, или *усовершенствованный боевой складной нож*. Потом, поскольку пошла мода на неагрессивные названия, раскрывать сокращение стали так: *Advanced Folding Camping Knife*, или *усовершенствованный бивуачный складной нож*. Сейчас официально он называется *Armed Forces Combat Knife*, или *боевой нож вооруженных сил*. Если оставить в стороне рекламные трюки, эти переменные названия самым убедительным образом доказывают, что разница между армейским ножом и просто добротным ножом общего назначения совсем невелика (да, собственно, никакой разницы и вовсе нет!). Разумеется, все свои тактические ножи фирма предлагает также с клинками, покрытыми светоотталкивающей черной пленкой



67. Эти модели тактических складных ножей спроектированы более компактно, они удобнее для повседневного ношения, особенно скрытного. Сверху вниз: Benchmade Ares, Gerber Spectre, Kershaw Boa, CRKT M18-04, Timberline Wortac Compact. Да, да, *Boa* – это тот самый нож, который я уже рекомендовал охотникам. В «тактической» версии фирма выпускает его с черной рукояткой и покрытым черной пленкой клинком



68. Сопоставление моделей полноразмерных и компактных. Разница в величине невелика, да и режущие качества примерно одинаковы, но носить с собой изо дня в день ножи поменьше куда легче. Да они и не так возбуждают окружающих. Сверху вниз: Benchmade Axis Lock и Ares, Gerber Tactical и Spectre. Конструкция всех этих ножей одинаково добротна



69. Ares в руке



70. Нередко фирмы предлагают одну и ту же модель ножа в двух версиях – компактной и полноразмерной. Ножи CRKT сверху вниз: M18-04, M18-02, KFF Pro, KFF Pro Compact



71. Ножи типа EDC немногим меньше компактных тактических моделей, но поскольку конструкция их более изысканна, постоянно носить их с собой куда легче и удобнее. Да и окружающие относятся к ним благожелательнее, чем к компактным тактическим ножам. Ножи фирмы Gerber, самый верхний на снимке – компактный тактический нож Spectre, приведен здесь для сравнения с моделями типа EDC, выпускаемыми фирмой Gerber (сверху вниз): Air Ranger, SLG 3.25, AR 3.0



72. Ножи фирмы Spyderco типа EDC в сравнении с тактическим ножом Starmate (самый верхний): Peter Herbst, Chinese Folder, Vesuvius, Calypso Junior Stainless



73. Нож Peter Herbst в руке. Он красив, не отпугивает людей, а в городских условиях им можно делать все. Понятно, все – это то, что вообще можно делать ножом



74. Иногда нож EDC может и не быть меньше компактного тактического. Вот два ножа Benchmade: одного взгляда на них достаточно, чтобы определить, какой из них для чего пригоден. Сверху – модель Ares, ниже – Model 940 Osborne



75. Эти модели фирма CRKT предлагает для повседневного ношения. Самый верхний – компактный тактический M18-02; а дальше сверху вниз: элегантный Wasp, скромный M16 Carbon Fiber, необычайно солидный S-2 (выпускают модель, которая еще меньше) и легкий, как перышко, Contrail



76. Ножи типа EDC фирмы Kershaw в сопоставлении с выпускаемой ею же тактической моделью Воа (на снимке самый верхний): Ricochet, Avalanche, Ti-Hawk. В сущности говоря, Ricochet и Avalanche можно было бы отнести к разряду компактных тактических ножей, к этому побуждают их конструкция, использованные при их изготовлении материалы, удобство держать в руке. Эта фотография подтверждает, как зыбка и нечетка граница между ножом тактическим и тем, который предназначен для повседневного ношения



77. Ножи типа *lightweight* с рукоятками, целиком сделанными из искусственных материалов, представляют собой «похудевшие» (это касается и их веса, и цены) версии ножей EDC. Такой нож в кармане совсем не чувствуешь, да и не так жаль, если его потеряешь. Тем не менее они достаточно прочны, чтобы справляться с подавляющим большинством повседневных задач. Сверху вниз: Spyderco Delica и Calypso Junior Lightweight; CRKT Mo'Skeeter; Katz Knives Black Cat Lightweight (черный кот в легком весе?)



78. Нож Katz Knives Carbon Fiber (внизу) точно повторяет форму полноразмерного Special Forces, но его гораздо удобнее носить с собой изо дня в день, он куда лучше приспособлен к выполнению мирных задач. К тому же он отлично справляется с тонкой и точной работой



79. Spyderco Calypso Junior Lightweight в руке. Так его еще видно, а кармана он и вовсе не оттягивает



80. Самые маленькие мои ножи *lightweight* – Spyderco Cricket (розовый) и Michael Walker Lightweight. Это также и самые маленькие ножи, которые я с чистой совестью могу вам рекомендовать; рукоятки еще меньших – не способны защитить руку даже при выполнении самых простых операций



81. Кое-что для выходного костюма. Сверху вниз: нож Н.Р. Klötzli по проекту М. Уокера, Benchmade Model 70 Osborne, CRKT Mirage Titanium, Kershaw Chive, Black Chive и Double Cross



82. Джентльменские ножи CRKT в руке. Тот, что побольше, – Mirage Titanium. А поменьше – PECK Special Edition; этот нож выпущен малой серией, поверхности клинка и рукоятки у него полированные, зажимы и болты позолочены. Разве он не красив? Хотя, на мой вкус, Mirage Titanium выглядит куда благороднее



83. CRKT Contrail в двух версиях. Модель побольше – для повседневного ношения; а маленькая – что, для выходного костюма? Еще одна иллюстрация условности всякого рода раскладывания по полочкам



84. Маленький Contrail в руке. Если мы не собираемся сегодня «по-тихому убрать» вражеского часового, драться на дуэли на ножах, освобождать связанных заложников или вскрывать ножом консервную банку либо ящик с патронами, – для решения почти всех остальных задач, которые могут возникнуть перед нами в городе, он вполне пригоден



85a и b. Самый маленький из моих джентльменских ножей — Spyderco Tie Clip. Несмотря на крохотные размеры, это настоящий нож с блокируемым клинком



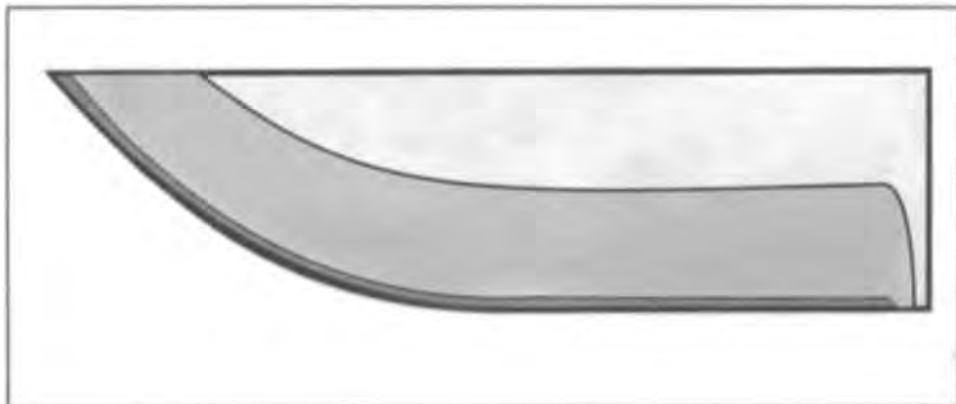


86. Чаще всего мы пользуемся кухонными ножами, но и относимся к ним хуже некуда. Однако эти два – исключение, их любят, не бросают в раковину или ящичек для столовых приборов, регулярно натачивают. Это изделия шведской фирмы Fällkniven: K1 (сверху) предназначен для резания колбас и копченостей, мяса, рыбы; в задачу K2 входит нарезка овощей и фруктов

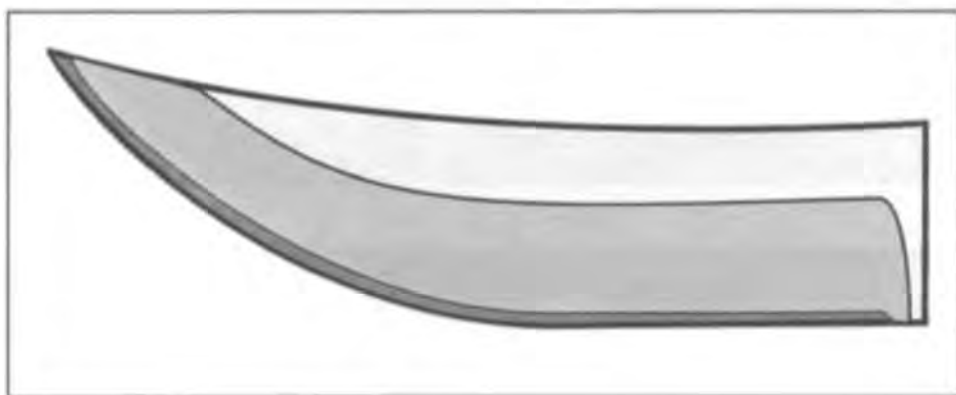


87. Fällkniven K1 в руке. Таким ножом работать в кухне одно удовольствие, а приготовленные с его помощью блюда всегда вкуснее

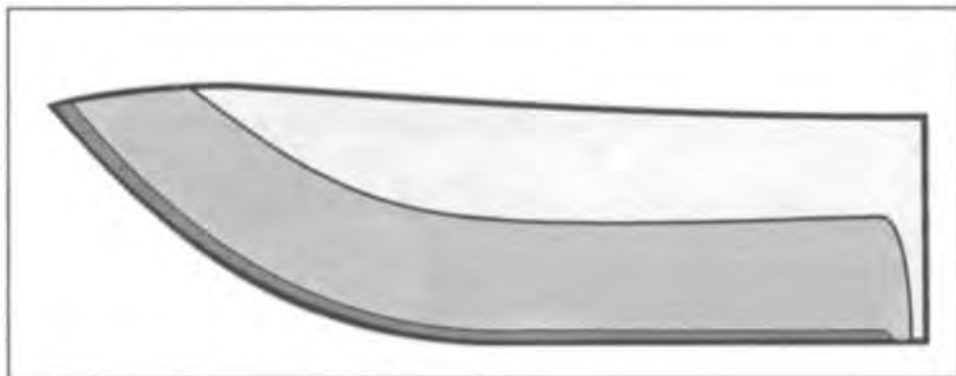
88. Простейшая, можно сказать основополагающая, форма клинка: ее можно встретить у разных народов, во всех уголках мира. На этом снимке нож, выпущенный российской фирмой *Южный Крест*, на него очень похожи скандинавские и — о диво! — японские ножи



89. Поднимая кончик клинка над линией обуха, можно сделать более выпуклой дугу лезвия (его «брюхо») и тем самым повысить его режущие качества. В результате, однако, контролировать кончик клинка становится сложнее



90. Если немного опустить линию обуха поблизости от кончика клинка, дуга лезвия укоротится, зато кончик контролировать будет легче

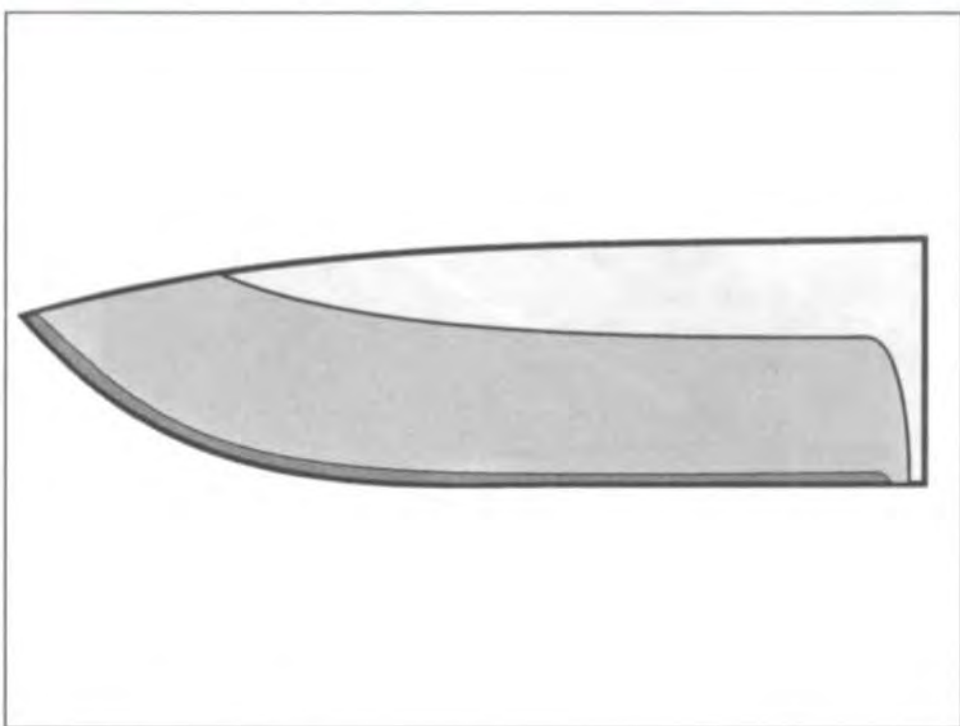




91. Несколько моделей ножей, у клинков которых более или менее вздернут кончик. Охотничьи ножи, сверху вниз: Spyderco Bill Moran Featherweight, *skinner* Muela Sioux и Fällk-niven H1



92. Еще один охотничий нож со вздернутым кончиком клинка; он сделан в Швейцарии, в мастерской Н.Р. Klötzli



93. Классический клинок типа *drop point*

94. Несколько ножей с типичными клинками *drop point*.

Сверху вниз:

Fällkniven F1 и WM1,  
Muela Rebeco,  
Spyderco Peter Herbst



95. Попытки усовершенствовать клинок *drop point*, добавив ему ложное лезвие.

Сверху вниз:

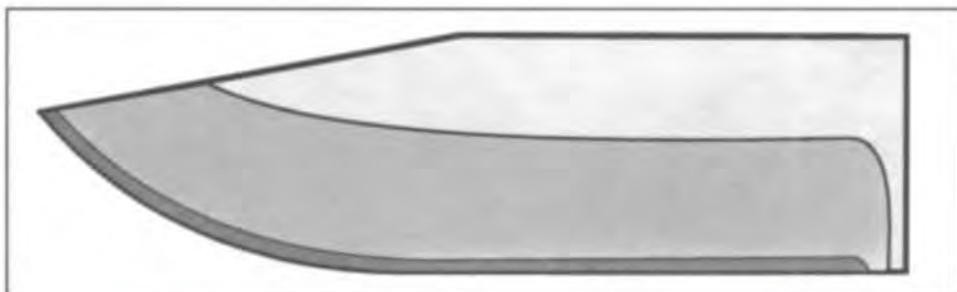
Katz Knives Special Forces,  
Kershaw Boa,  
Benchmade Griptilian



96. Еще несколько модификаций клинка *drop point*.

Сверху вниз: Gerber Spectre,  
CRKT Seven  
и Contrail





97. Клинок типа *clip point*

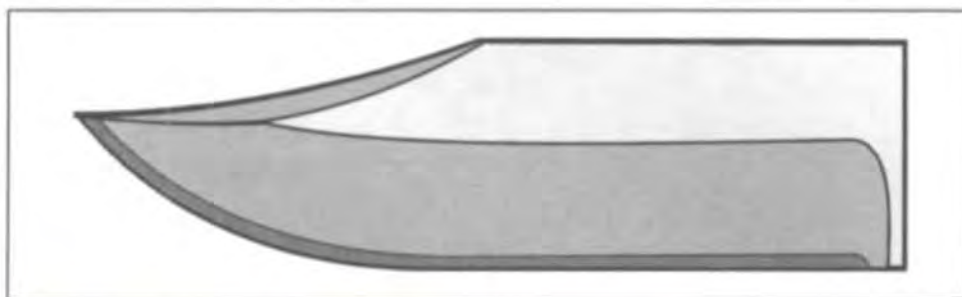


98. Несколько ножей с клинком *clip point*. Сверху вниз: Spyderco Delica, Puma Advantec, CRKT S-2 и компактная версия KFF Pro, Kershaw Avalanche. Клинки KFF и Avalanche усовершенствовали, добавив более или менее удлиненные ложные лезвия. Клинки ножей Advantec, S-2 и Avalanche показывают, как ничтожно мало может быть различие между *drop point* и *clip point*



99. Еще несколько клинков, которые усовершенствовали, добавив им ложное лезвие. Сверху вниз: Fällkniven S1 Forest Knife, Gerber Tactical, Benchmade AFCK, Spyderco Military (сравните, у клинка этого ножа ложного лезвия нет), Gerber Air Ranger

100. Клинок типа *bowie*



101. Нож Ka-Bar D2 Extreme Fighting/Utility Knife с клинком типа *bowie*. На снимке хорошо видно перо с настоящим лезвием на вогнутой части обуха



102. Обух клинка ножа Chipook рядом с кончиком. Можно ли этим что-нибудь разрезать? Если думаете, что да, попробуйте...

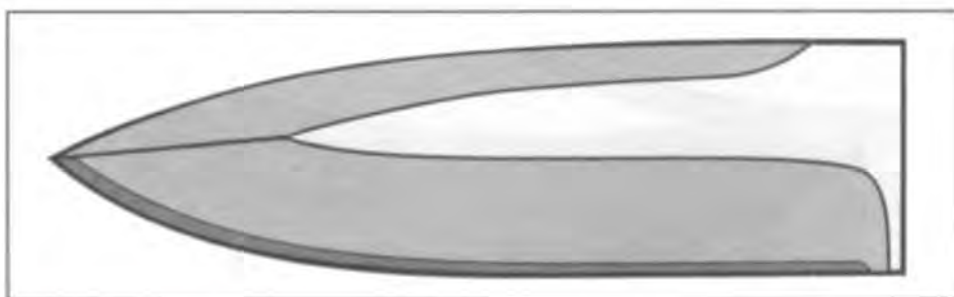


103. У ножа Spyderco Chipook клинок типа *bowie*, причем форма его более чем просто выразительна



104. У традиционных испанских ножей *наваха* клинки типа *bowie* были еще за несколько сот лет до рождения братьев Боуи





105. Клинок типа *spear point*



106. Несколько ножей с клинками типа *spear point*. Нетрудно заметить, что они мало чем отличаются от клинков типа *drop point* с ложными лезвиями. Сверху вниз: CRKT Mirage Gray Ghost, Benchmade Ares, CRKT M18-02, Spyderco Vesuvius



107. Несколько стилетов (точнее, кинжалов. — Прим. ред.) из моей коллекции. Сверху вниз: Katz Knives Sabertooth Avenger предлагает на выбор кинжал с гладким или зубчатым лезвием, кому что нужно. Кинжал испанской фирмы Miguel Nieto, зубчики на одной стороне клинка не облегчают резание. G1 Garn Fighter шведской фирмы Fällkniven вроде бы предназначен для самообороны, но носить обоюдоострые кинжалы в Швеции (и не только там) запрещено законом, поскольку не замечено, чтобы их использовали в мирных целях

108а и б. Так выглядел традиционный японский кинжал (боевой нож) *танто* в дамской версии. Модель, предназначенная для мужчин, была размером побольше и украшена побогаче. Эту точную копию, показанную на снимке, сделал, используя традиционную технологию, немецкий мастер Маркус Бальбах (Markus Valbach) в подражание подлинным историческим образцам

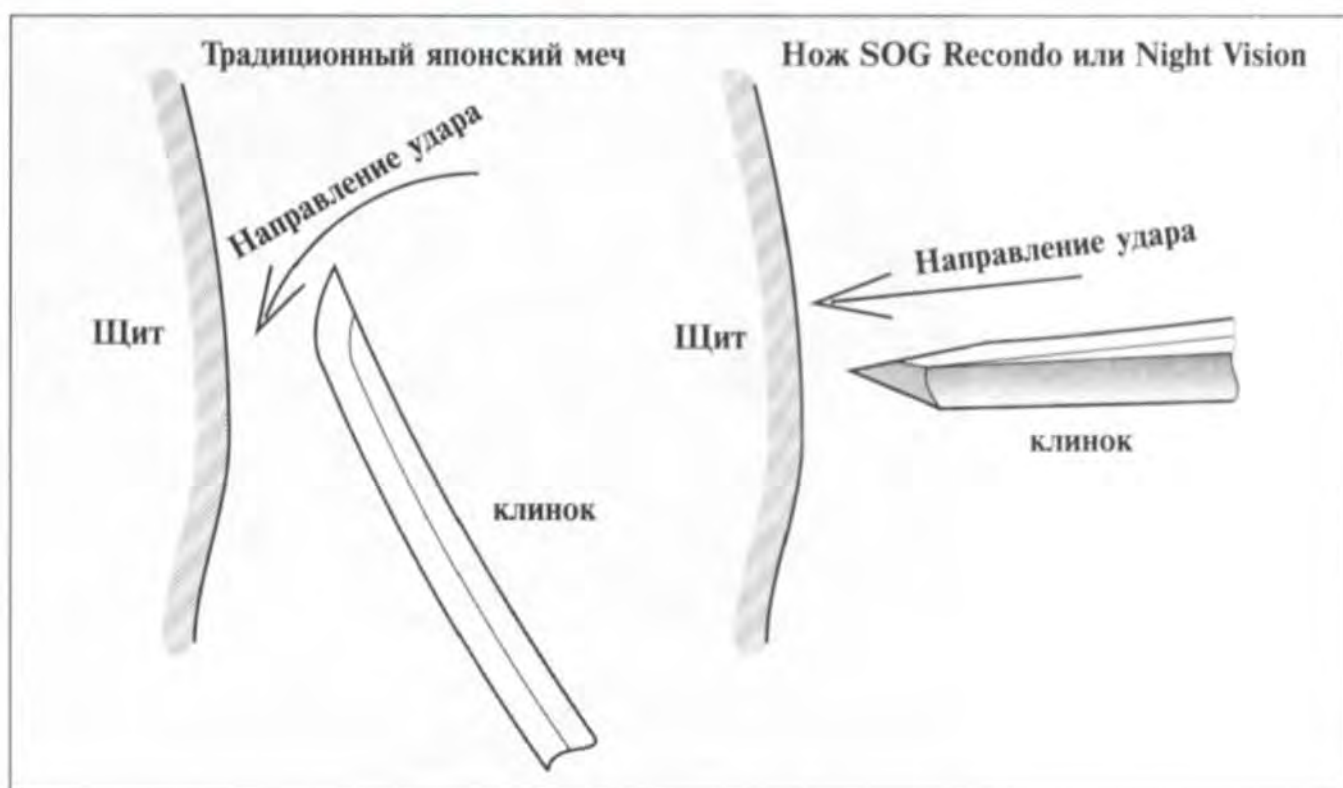


109. Современные ножи, клинки которых хотят сделать на манер клинков *танто*; у кого-то это получается лучше, у кого-то хуже. Клинки этих ножей похожи на клинки *танто* так же, как поляки в американских кинофильмах – на настоящих поляков. Сверху вниз: Spyderco Bob Lum Tanto, Timberline Special Service, Benchmade Stryker, Ka-Bar D2 Extreme Tanto Folder





110. Ножи с геометрической формой кинжала фирмы SOG Specialty Knives: сверху – складной нож Night Vision, внизу – Recondo с неподвижным кинжалом. Правда, фирма не называет их *танто*, но соблазняет покупателя экзотической, небудничной формой

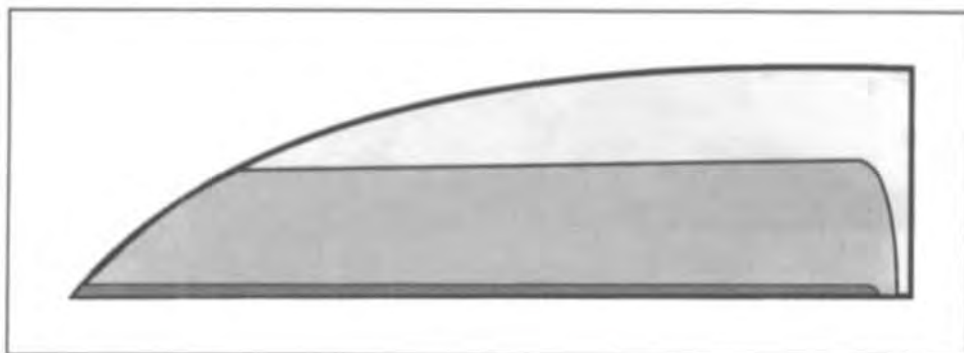


111. На схеме показано, как действует японский меч, а как – нож и кинжал при геометрической форме пера. Как видим, общего тут мало.



112. Попытка добиться того, чтобы клинок был и выносливым, и способным проникать вглубь: *shark tooth tip*, или кончик в форме акульего зуба. Ножи фирмы SOG: сверху – Pentagon Elite, внизу – Jet Edge 2

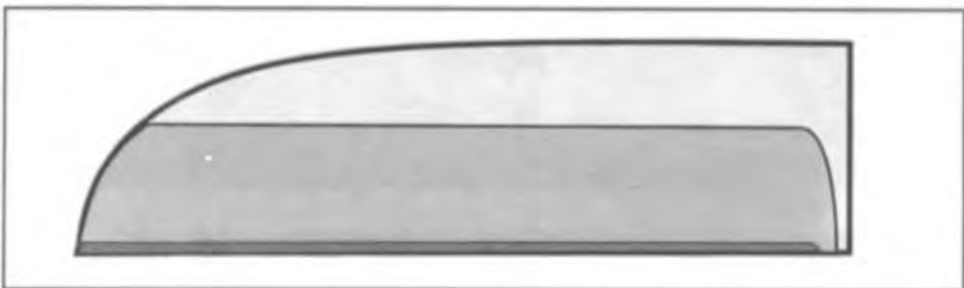
113. Клинок типа *Wharncliff*



114. Ножи с такими клинками делают в мастерской Х. П. Клётцли по проекту немецкого инженера Петера Вимпфа (Peter Wimpf)



115. Клинок типа *sheepfoot* с закругленным, безопасным кончиком



116. Такой тип клинка идеально подходит к ножам для спасательных работ – в частности к этим, изготовленным фирмой Spyderco: сверху – Rescue, внизу – Dyad





117. Клинок ножа CRKT Bear Claw (медвежий коготь) режет точно так же, как и коготь хищного зверя, — и когда впивается, и когда его вытягивают. Идеальное оружие для самообороны, особенно для того, чья рука слаба или не привыкла орудовать ножом



118. Клинок типа *hawk bill* с вогнутым, дугообразным лезвием



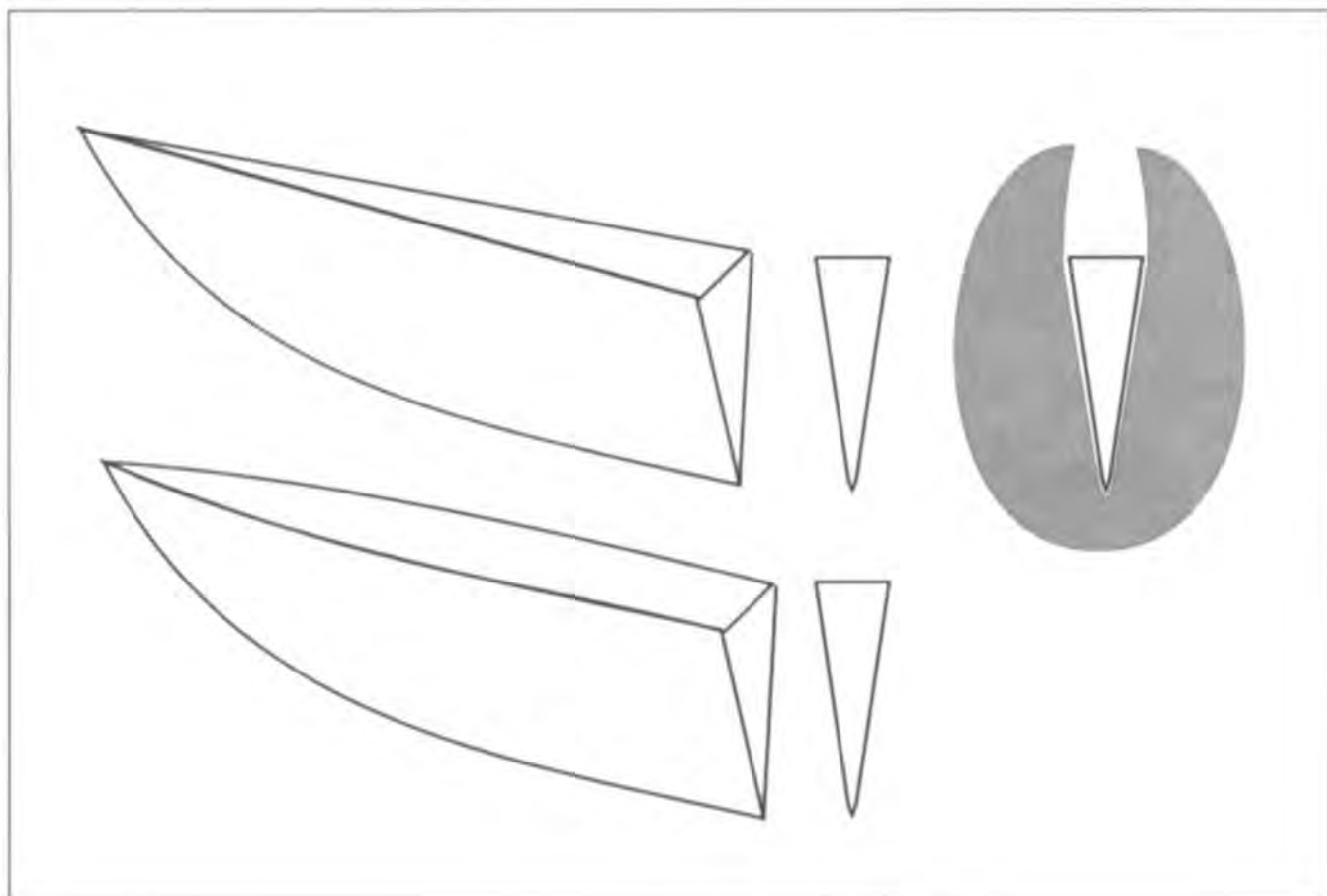
119. Вогнутый отрезок задней части лезвия бывает у многих моделей ножей различного назначения. Сверху вниз: Fällkniven F2, Kershaw Echo, Böker Tactical, Benchmade Axis Lock, Timberline Wortac



120. Нередко фантазия конструктора рождает такие формы клинка, что его трудно отнести к какому-то определенному типу, поскольку он соединяет в себе черты двух или даже больше типов. Сверху вниз: Benchmade Osborne Model 940 и Model 770; нож, спроектированный М. Уокером и выпущенный мастерской Х. П. Клэтцли; Kershaw Chive



121. На изготовлении нетипичных клинков специализируется фирма Spyderco. Сверху вниз: Starmate, Calypso Junior Lightweight, Chinese Folder, Meerkat. Как их назвать? Да, впрочем, какая разница?



122. Полный плоский шлиф идеально создает поверхности, сходящиеся к лезвию и кончику клинка (сверху). Бывает, однако, что клинок чуть медленнее «теряет» свою толщину в направлении от плашки к кончику. В таком случае боковые поверхности клинка (полосы) слегка выпуклые, что легко заметить, если посмотреть на клинок со стороны обуха (снизу)



123. Ножи с полным плоским шлифом клинка. Сверху вниз: Kershaw Echo и Ti-Hawk, Spyderco Bill Moran Featherweight, Military и Calypso Junior Lightweight



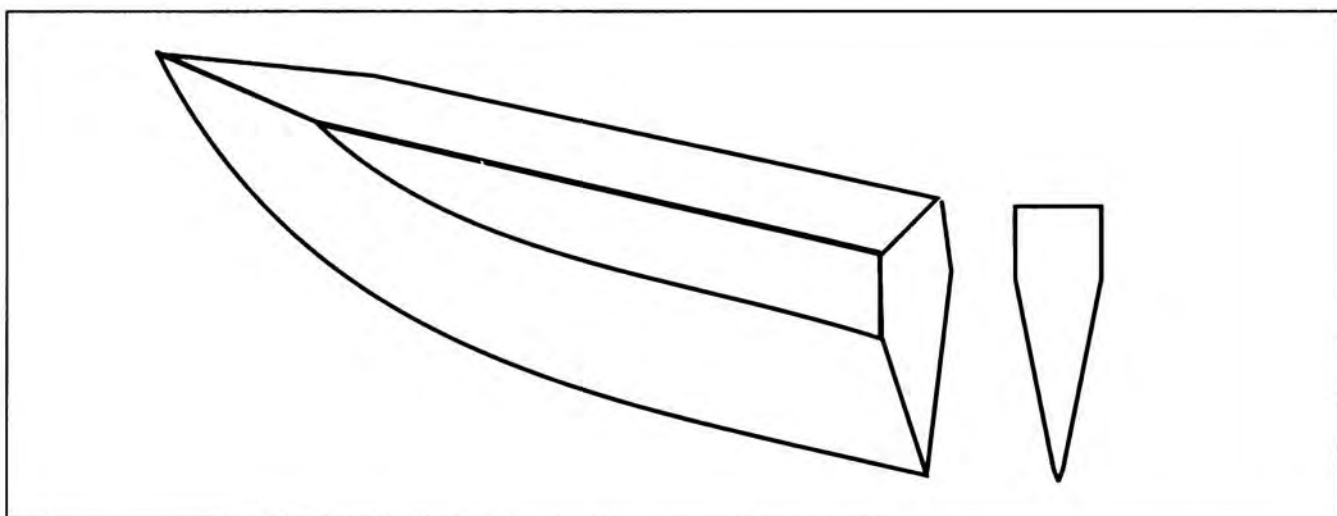
124. У клинков ножей Fällkniven полосы слегка выпуклые – по направлению от плашки к кончику, – и это делает переднюю их часть более выносливой. Сверху вниз: F1, F2, WM1



125. На этом снимке разницу заметить легко: сверху – обух клинка ножа Spyderco Featherweight, внизу – Fällkniven F1



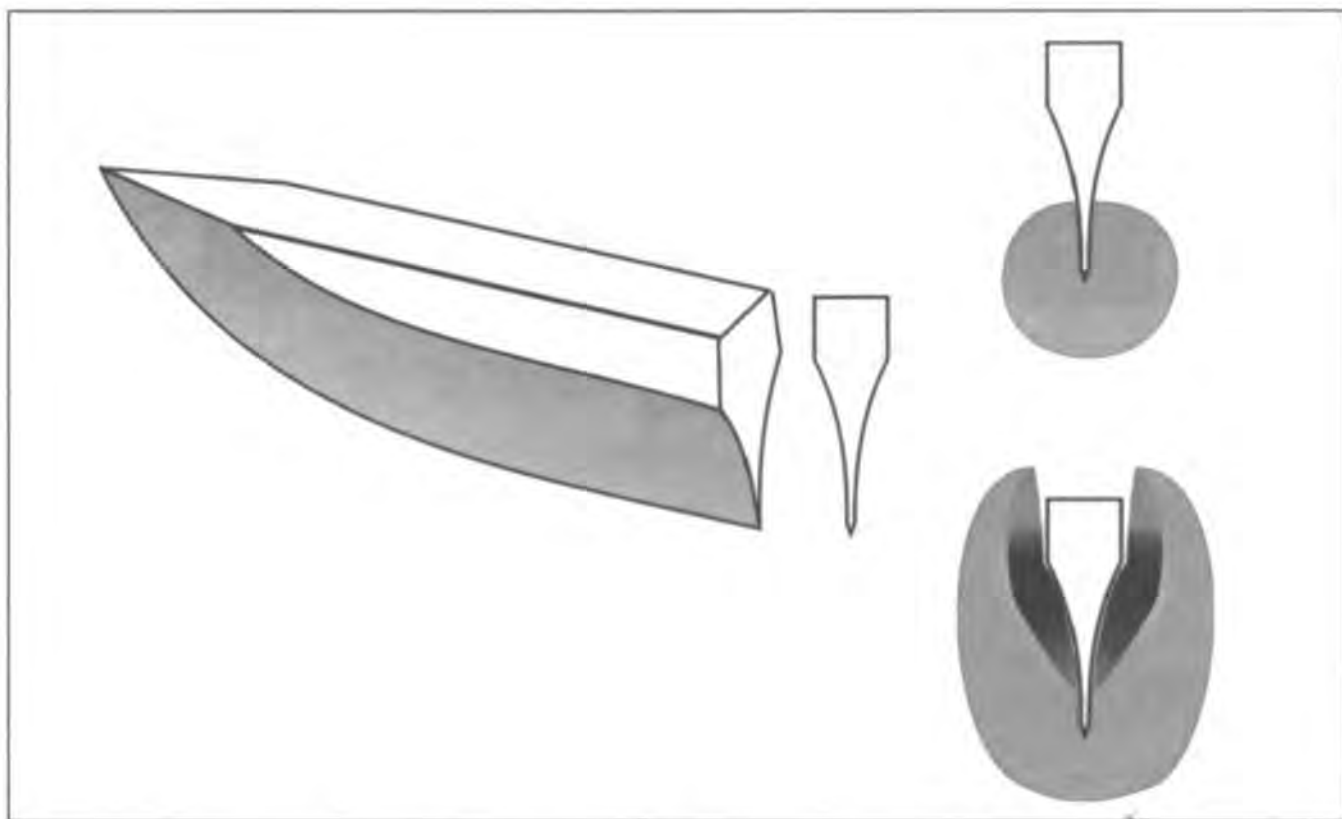
126. Образцы клинков с частично плоским шлифом. Сверху вниз: CRKT Seven, Puma Advantec, Benchmade Griptilian, Gerber Spectre



127. Частично плоский шлиф, который в англоязычной литературе называют *sabre grind*, или сабельный шлиф. В этом случае поверхности, сходящиеся к лезвию, плоские. Часть клинка выше шлифа образуют параллельные плоскости



128. Несколько клинков с частично плоским шлифом, сверху вниз: CRKT Companion, Fällkniven H1, Gerber Yari, Böker Specialist. Как мы видим, шлифы могут различаться по высоте весьма значительно, тут все зависит от назначения ножа и фантазии разработчика



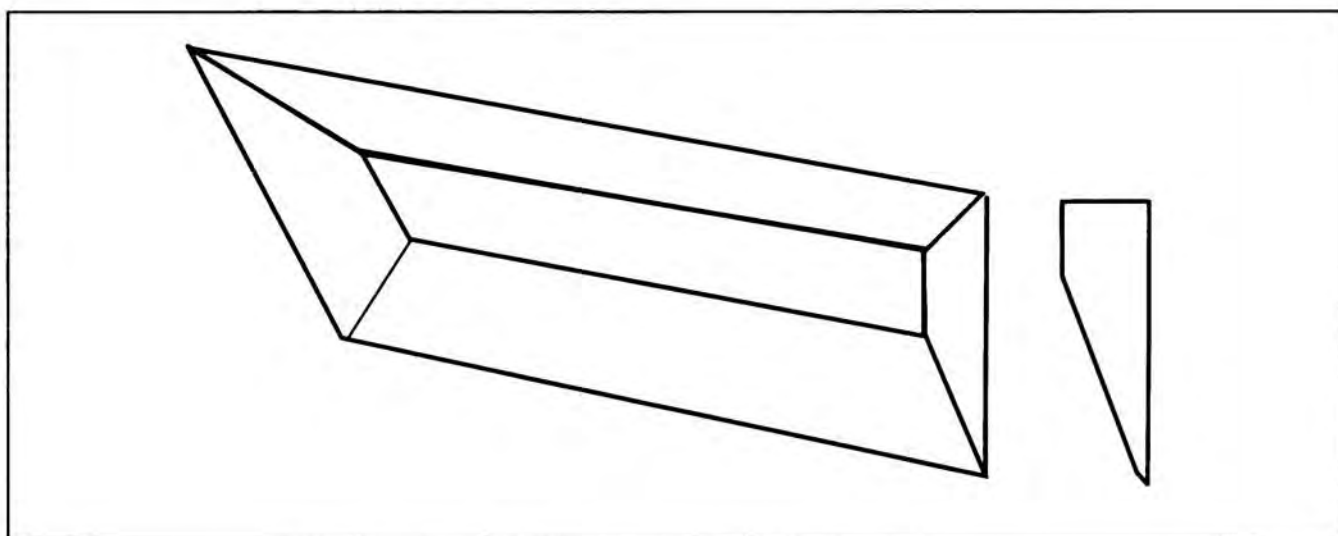
129. Вогнутый шлиф клинка отличается от частично плоского тем, что сходящиеся к лезвию полосы более или менее вогнуты. При плавном резании таким клинком разрезаемый материал почти не оказывает никакого сопротивления, поскольку боковые поверхности клинка сразу же выше кончика параллельны. Но когда клинок погружается на всю высоту шлифа, сопротивление резко возрастает в результате сильного сжатия разрезаемого материала вокруг клинка; на рисунке я заштриховал область сжатия чуть более темным цветом



130. Образцы клинков с вогнутым шлифом. Сверху вниз: Gerber Tactical, Böker Tactical, Spyderco Tim Wegner, CRKT Point Guard, M. Walker – H. P. Klötzli. Как мы видим, по высоте вогнутые шлифы могут отличаться друг от друга весьма значительно, одни не доходят и до середины ширины клинка (Böker), другие – чуть ли не до самого обуха (CRKT)



131. Еще несколько клинков с вогнутым шлифом. Сверху вниз: Katz Knives Lion Cub, Ka-Bar Impact, H.P. Klötzli. И тут в каждом случае высота шлифа совсем разная; все зависит от того, какого соотношения между выносливостью лезвия и его режущими свойствами хотят добиться производители



132. Односторонний шлиф, который в англоязычной литературе называется *chisel grind*. Если то, что делают ножом, можно было бы легче и удобнее делать долотом, нож и не изобрели бы



133. Нож Aviator фирмы Timberline. Обратная, не видимая на снимке, сторона этого ребристого кинжала совершенно плоская, как у долота. Сделать что-нибудь полезное таким ножом непросто



134. Такого ножа, увы, в природе нет, и это не фотография, а плод моего радостного компьютерного творчества. Вот так и должен бы, по-моему, выглядеть Aviator; какая жалость, что на фирме думают иначе!



135. Два эти ножа фирмы Benchmade были испытаны, чтобы выяснить, действительно ли инструментальная быстрорежущая сталь M-2 держит остроту лучше, чем сталь ATS-34. Сверху – Nimravus Cub (M-2), ниже – Pinnacle (ATS-34)



136. Чтобы выяснить, какая сталь держит остроту лучше, я взял ножи примерно одной величины, клинки которых сделаны из разных сортов стали. Сверху вниз: CRKT M16 Carbon Fiber и S-2, Ka-Bar D2 Extreme Folder, Kershaw Avalanche, Spyderco Delica Calypso и Junior Lightweight. Результаты испытаний приведены в таблице 2



137. Ножи польской фирмы Korpmед с отполированными до блеска клинками



138. Несколько клинков, поверхность каждого из которых отделана по-разному. Сверху вниз: MOD Hornet Auto – *bead blasting*, Microtech UDT – *stone washing*, CRKT Wasp – *frost*, Spyderco Peter Herbst – сатинирование, CRKT-PECK Special Edition – полировка



139. Очень трудно фотографировать ножи с полированными клинками. Никогда не знаешь, хорошо ли они получатся или из-за бликов света будут выглядеть чуть ли не черными. Да и следы пальцев видны на них прекрасно. Несколько ножей ручной работы швейцарского мастера Томаса Кюнци



140. Несколько ножей с сатинированными клинками. Два верхних – это Kershaw Ricochet и M. Walker – H. P. Klötzli; в декоративных целях на разных поверхностях их клинков отделка велась в разных направлениях. Ниже: Katz Knives Carbon Fiber, CRKT Contrail



141. Клинки, обработанные струей песка (*bead blasting*). Сверху вниз: Kershaw Avalanche, компактная версия CRKT KFF Pro, Timberline Wortac, Gerber AR 3.0



142. Клинки, обработанные эмульсией, содержащей керамические частички (*frost finish*). Сверху вниз: CRKT M18-02 и Wasp, Gerber Air Ranger



143. На этом снимке мне удалось запечатлеть, как выглядит «выкупанный в камнях» клинок ножа Microtech UDT



144. После «купания» в таких вот гранулках из мелкой белой керамики сталь выглядит намного благороднее, чем полированная



145. Окончательная отделка клинка фосфатом, несмотря на все ее достоинства, как-то не прижилась в мире ножей. Единственный в моей коллекции нож с обработанным фосфатом клинком – SOG Mini-Tsunami



146. Ножи Ка-Бар, D2 Extreme Fighting-Utility Knife и Impact. На их клинки нанесено порошковое покрытие на эпоксидной основе черного цвета



147. Мне так и не удалось выяснить, чем покрыт клинок ножа Gerber Yagi (вверху). Производитель утверждает, что он вороненый, хотя известно, что нержавеющей сталь воронить нельзя. Покрытие довольно твердое (тверже тефлонового), но существенно мягче, чем из нитрида титана. Думаю, что клинок обработан фосфатом... Остальные ножи (сверху вниз) – Tactical с сатинированным клинком; Spectre с клинком, на который нанесено покрытие из нитрида титана; Air Ranger, клинок которого обработан по методу *frost*



148. К эпоксидным порошковым покрытиям особую слабость питают ножи подешевле. Нож на снимке – Ка-Бар Импракт



149. Тефлоновые покрытия дороже, их и используют на клинках дорогих ножей. Сверху вниз: Benchmade Pinnacle и Nimravus, Fällkniven F1



150. Покрытия из нитрида титана тверже тефлоновых, их труднее поцарапать; к сожалению, они и дороже. Сверху вниз: Timberline Aviator, Spyderco Bob Lum Tanto, Gerber Spectre



151. Джентльменские ножи с покрытием из карбида бора. У Benchmade Osborne (сверху) покрытие нанесено на клинок, у Kershaw Black Chive – и на клинок, и на стальную рукоятку. Глубокий черный блеск придает ножам особый лоск, только вот на таком покрытии следы пальцев видны очень хорошо



152. Складные ножи, рукоятки которых целиком сделаны из нержавеющей стали. Сверху вниз: Timberline Special Service, Spyderco Calypso Jr. Stainless Steel, Kershaw Chive



153. Складные ножи с алюминиевыми рукоятками. Сверху вниз: CRKT Mirage Gray Ghost, Benchmade Osborne, Kershaw Boa, Spyderco Peter Herbst



154. Еще несколько ножей с рукоятками из алюминиевых сплавов. Сверху вниз: Ka-Bar D2 Extreme Folder, Gerber Air Ranger, Spyderco Chinese Folder. Как видим, алюминиевые рукоятки можно сделать не только любого цвета, но также гладкими или шершавыми. Всевозможные насечки на рукоятках – для того, чтобы их удобнее было держать в руке; к тому же благодаря им ножи приобретают неповторимый, характерный только для этих моделей, вид



155. Ножи с рукоятками из титановых сплавов. Сверху вниз: Benchmade Pinnacle, Kershaw Ti-Hawk, CRKT S-2 и Mirage Titanium



156. Ножи, рукоятки которых оправлены термопластичными синтетическими материалами. Сверху вниз: SOG X-42 Recondo, CRKT Companion, CRKT Seven, Spyderco Vesuvius. Оправа не намертво прикреплена к стержню клинка или несущему каркасу черенка, она держится на винтах. Такое решение хорошо тем, что их можно сменить на оправы из любого другого материала, которые вы можете сделать сами или заказать в мастерской



157. Еще несколько ножей, рукоятки которых оправлены термопластичными материалами. Сверху вниз: Benchmade Griptilian, Timberline Wortac, Spyderco Meerkat. Оправы рукоятки ножа Griptilian сменить нельзя, поскольку они – существенный элемент несущей конструкции, придающей рукоятке жесткость. Рукоятка ножа Meerkat не разбирается, поскольку ее оправа держится на заклепках



159. Ножи, рукоятки которых полностью изготовлены из термопластичных материалов методом впрыскивания. Сверху вниз: Katz Knives Black Cat Lightweight, CRKT Mo'Skeeter, Spyderco Calypso Junior Lightweight, Delica и Cricket Lightweight



160. Ножи с неподвижным клинком, рукоятки которых изготовлены из материала G-10. Сверху вниз: Benchmade Nimravus и Nimravus Cub



161. Ножи, рукоятки которых целиком изготовлены из резиноподобных искусственных материалов. Такие рукоятки формуют прямо на стержне, служащем продолжением клинка. Сверху вниз: Kaz Knives Lion Cub и Sabertooth Avenger (*kraton*), Fällkniven H1 (*kraton*) и F2 (*Thermorum Elastomer*). Стержень ножа Avenger не доходит до конца рукоятки (если считать от гарда) примерно на  $\frac{1}{3}$ . У остальных ножей стержень проходит через всю рукоятку и немного выступает наружу из задней ее части



162. Синтетические материалы могут использоваться и для накладок, благодаря которым ножи удобнее держатся в ладони. Сверху вниз: у Spyderco Bill Moran Featherweight рукоятка из термопластика; по бокам и на верхнем ребре ее накладки из резиноподобного материала. У ножей Puma Advantec и Gerber AR 3.0 рукоятки алюминиевые с накладками из резиноподобного материала. На алюминиевой рукоятке CRKT M18-02 накладки из шершавого ламината G-10



163. Несколько рукояток складных ножей, выполненных из G-10. Сверху вниз: оправы рукоятки Gerber Spectre делают средней жесткости, так достигается компромисс между удобством и безопасностью. Оправы Kershaw Avalanche очень жесткие, прямо наждачная бумага! Это позволяет уверенно держать такой нож мокрой рукой, даже если ваша ладонь вся в мыле или масле; к сожалению, с удобствами дело обстоит похуже. Да и брючный карман быстро протирается. Очень привлекательно выглядят полированные оправы рукоятки ножа Kershaw Ricochet: его удобно держать в руке, если та чистая и сухая



164. Микарта – очень хороший материал для оправы рукояток ножей с неподвижными клинками. Сверху вниз: у ножа Gerber Yagi рукоятка из микарты на брезентовой основе, у ножа фирмы Joker – из двухцветной микарты на основе тонкого полотна, у ножа швейцарской фирмы H.P. Klötzli – из одноцветной микарты на полотняной основе



165. Материал G-10 можно сделать любого цвета, надо лишь соответствующим образом подкрасить эпоксидную смолу в процессе формования ламината. Если каждый слой материала G-10 окрашен в свой цвет, рукоятка, да и весь нож выглядят наряднее. Сверху вниз: CRKT Contrail и Wasp, Benchmade Ares (его выпускают и в ином варианте – с черно-зеленой рукояткой)

166. Складные ножи с ламинатными рукоятками из углеродистого волокна. Сверху вниз: Katz Knives Carbon Fiber; нож, изготовленный по проекту Майкла Уокера в мастерской Н.Р. Klötzli; CRKT M16 Carbon Fiber; SOG Jet Edge 2



167. Экспериментируя с микартой домашнего производства, я сумел сделать несколько привлекательнее нож CRKT Bear Claw. Накладки на рукоятку и ножны сделаны из ламината на основе полотна, связанного эпоксидной смолой



168. Поскольку механическая выносливость у микарты ниже, чем у G-10 и Carbon Fiber, ее редко используют для изготовления накладок на рукоятки складных ножей. Однако фирма Spyderco отважилась на то, чтобы оснастить рукоятку ножа Duad именно такими накладками



169. Ножи с накладками на рукояти из склеенных смолой тоненьких деревянных полосок. Сверху вниз: Benchmade Outbender, Joker Navaja, Muela Sioux



170. Делают рукоятки и из настоящего дерева. Сверху вниз: благородный палисандр (Böker Integral), экзотичный сособоло (Böker Specialist), довольно широко распространенное в Южной Европе оливковое дерево (Joker Navaja)



171. Рукоятку можно сделать даже из нанизанных на стержень кружочков коры старой березы: нож российской фирмы *Южный Крест*



172. Рукоятки из оленьего рога. Сверху вниз: Muelä Rebeco, Kopromed Model 20, Joker Navaja



173. В моей коллекции оказалось только два ножа с настоящим полноразмерным гардом. Сверху – D2 Extreme Fighting/Utility Knife фирмы Ka-Bar, внизу – Model 1982 лодзинской фирмы Sanitas с двусторонним гардом



174. У большинства современных ножей с неподвижным клинком настоящего гарда нет, лишь его рудименты. Вверху – Böker Integral и Korgrömed Model 6, у того и другого маленький гард представляет собой составную часть клинка. Внизу – нож F1 фирмы Fällkniven, у него пластиковый ложный гард, который представляет собой просто часть рукоятки



175. У значительной части рабочих ножей гарда нет вовсе. Сверху вниз: Spyderco Bill Moran Featherweight, Joker, Fällkniven H1, Benchmade Outbonder



176. Вырез под указательным пальцем не позволяет ладони соскользнуть на лезвие. Сверху вниз: Benchmade Nimravus, Gerber Yari, Model 14 N.P. Klötzli. На первый взгляд, рукоятки Nimravus и Yari очень похожи друг на друга, однако каждая «действует» чуть-чуть по-своему. Рукоятка первого надежнее оберегает ладонь от соскальзывания на лезвие, а второго — от выскальзывания рукоятки из ладони



177. Такой же вырез, который не позволяет ладони соскользнуть на лезвие клинка, бывает и на рукоятках складных ножей. Сверху вниз: Benchmade AFCK, Katz Knives Special Forces, Spyderco Starmate. У Spyderco Starmate вырез сделан только на одной боковой накладке рукоятки, а жаль. Если бы такой вырез был с обеих сторон, нож в руке держать было бы и удобнее, и безопаснее



178. Прямая, расширяющаяся к клинку рукоятка надежно удерживает ладонь от сползания вперед. Сверху вниз: Benchmade Nimravus, Timberline Aviator, SOG Night Vision



179. Скривленная, расширяющаяся к задней части рукоятка помогает ладони удерживать нож во время тяжелой работы. Сверху вниз: Spyderco Military, Timberline Special Service, Joker



180. Можно расширить рукоятку с двух концов. Тогда в ладони она будет удерживаться надежнее, зато это увеличит вес ножа. Сверху вниз: CRKT Companion и KFF Pro, Spyderco Chinook

181. CRKT KFF Pro в руке. Хорошо видно, что такая рукоятка превосходно лежит в ладони, не позволяя ей сдвинуться с места ни в одном из направлений. К сожалению, в этом случае и размеры, и масса ножа увеличиваются





182. Разные подходы к конструированию рукоятки. Держать в ладони рукоятку ножа Böker Specialist (вверху) неудобно, да, кажется, и небезопасно. Но и удобством, и безопасностью пожертвовали ради резкого уменьшения размеров и веса ножа, что позволяет надежно укрыть его от посторонних глаз. Рукоятку CRKT Companion (внизу) очень удобно и безопасно держать в ладони, но ради этого пришлось сделать ее шире с обоих концов, что, естественно, привело к увеличению массы и размеров ножа. Рукоятка Gerber Yagi (в центре) представляет собой, можно сказать, компромиссное, хорошо продуманное решение



183. Так выглядит классический, по правде говоря, редко встречающийся сегодня нож с неподвижным клинком. Это – Model 98 лодзинской фирмы Sanitas. Точно так же сделаны нож D2 Extreme Fighting/Utility Knife фирмы Ka-Bar и нож российской фирмы Южный Крест; правда, они не разборные



184. Ножи, рукоятки которых сформованы из искусственных термопластичных материалов непосредственно на стержнях. Сверху вниз: Katz Knives Lion Cub, Fällkniven S1 Forest Knife, Katz Knives Sabertooth Avenger, Spyderco Bill Moran Featherweight. У двух первых стержень доходит до самого конца рукоятки (*full tang construction*), у двух последних – только примерно до  $\frac{2}{3}$  длины рукоятки, если считать от ее передней части



185. Последовательные этапы превращения куска стали в изящный охотничий нож цельной конструкции (фото Korpromed)



186. Ножны ножа Benchmade Nimravus Cub из современного искусственного материала *kydex*. Их можно прикрепить к ремню повыше – с помощью стального зажима (он на самих ножнах) или пониже – с помощью жесткой пластиковой скобы (на снимке она рядом с ножнами)



187. Ножи CRKT, которые относятся к разряду более дешевых, продают вместе с термопластичными ножнами, изготовленными методом впрыскивания из армированного стекловидными волокнами нейлона (коммерческое его название – *zytel*)



188. Ножны ножа Model 98 фирмы Sanitas (сверху) изготовлены из полипропилена, а ножа Glock (внизу) — из материала, из которого делают несущие каркасы пистолетов



189. Нож Ка-Бар Impact, его ножны из искусственной ткани *cordur*



190. Кожаные ножны для ножей. Сверху вниз: Katz Knives Lion Cub, Kopromed Model 6, Böker Integral

191. Из таких ножен нож не выпадет только потому, что он помещается в них весь и ему там тесно.

Сверху – нож фирмы *Южный Крест*, внизу – Fällkniven H1



192. У этих ножен застежки тоже нет. Сверху вниз: Katz Knives Lion Cub, Benchmade Outbender, Model 14 H.P. Klötzli



193. У этих ножен есть застегивающийся ремешок – кожаный или матерчатый, – который обхватывает рукоятку ножа. Сверху вниз: Gerber Pro Guide (ножны из ткани *cordur*), Joker и Korgomed Model 20 (кожаные ножны)





194. У кожаных ножен ножей фирмы Fällkniven есть кожаный клапан, который запирается кожаной кнопкой: F1 (вверху), F2 (внизу)



195. Ножны ножа F1 с откинутым клапаном



196. Ножны из искусственного материала, которым специально придана такая форма, чтобы они зажимали переднюю часть рукоятки. Сверху вниз: CRKT Companion (*zytel*), Gerber Yagi и Spyderco Bill Moran Featherweight (*concealeks*). Нож в такого рода ножнах держится отлично; правда, вытащить его можно, лишь сильно дернув за рукоятку

197a и b. Ножны ножа SOG Recondo (*kydeks*) оберегают нож двойным образом: передняя часть рукоятки плотно сжимается пружинистым устьем ножен, а также застегивающимся ремешком, охватывающим рукоятку



198. Так выглядят сделанные из *kydeks* ножны для ножей Fällkniven.

На снимке — ножны для ножа S1

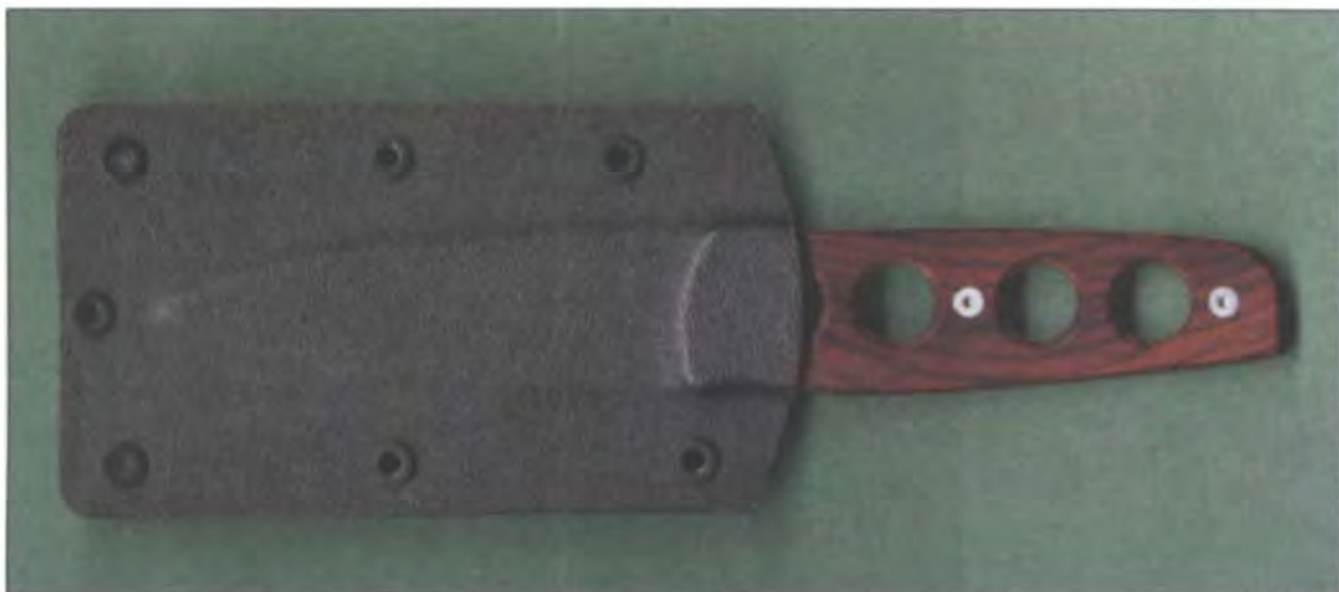




199. Несколько ножен из *kydex* с двойной страховкой ножа. Сверху вниз: Fällkniven S1 и F1, Timberline Aviator. У ножен ножа Timberline Aviator матерчатый ремешок можно отстегнуть, тогда нож будет удерживаться только пружинистым устьем ножен



200. Нож Ka-Bar D2 Extreme Fighting/Utility Knife удерживается в ножнах двумя ремешками с кнопками: это необходимо, если вы прыгаете с парашютом, ныряете в воду или продираетесь сквозь тропические джунгли



201. Нож Böker Specialist удерживает в ножнах пружинистое устье; вдобавок к нему в ножны вмонтирован маленький, но достаточно мощный магнит



202. Нож Glock удерживает за гард пластиковая пружинистая защелка. Приподняв ее пальцем, вы освободите нож



203. Ножны ножа Sanitas удерживают нож с помощью пружинистой металлической защелки, которая входит в вырез на гарде. Нажав пальцем на защелку, вы освободите нож



204. Низко подвешенные к ремню ножны, задняя часть рукоятки на уровне ремня (нож Fällkniven S1)



205а и б. Часть рукоятки может находиться и выше ремня. Benchmade Nimravus (kydex – фото а), Gerber Pro Guide (cordur – фото б)





206. Прикрепив ножны слева, если вы правша, или справа, если вы левша, вынимая нож, вы сможете придерживать их рукой



207. Лучше всего, если разжимающаяся скоба позволяет укрепить нож, не расстегивая ремня. На снимке ножны ножа SOG Recondo, скоба застегивается двумя кожаными кнопками



208. Очень низко подвешенные к ремню и «болтающиеся» ножны ножа Fällkniven H1 повторяют классические, испытанные веками в северных странах решения



209. Современная версия ножен, позволяющая закрепить нож очень низко на бедре, собственная разработка швейцарского мастера Томаса Кюнци. Благодаря шарниру на уровне верхней части рукоятки ножны свободно двигаются вместе с бедром



210. Очень высокая подвеска ножа Benchmade Nimgravus Cub на жестком стальном зажиме, закрепленном на ножнах



211. Нож можно носить и на внутренней стороне брюк, укрепив его на ремне подобным образом, тем более что это позволяет укрыть нож от посторонних глаз, когда вы в штатском. На снимке – нож CRKT Companion...



212. ... который можно прикрепить к ремню и обычным образом, переместив зажим на другую сторону ножен



213. К ножам ножа Gerber Yagi пластиковый зажим прикреплен намертво, его нельзя переместить на другую сторону. Естественно, это не позволяет вам выбирать, каким образом носить нож



214. Нож можно носить на бретельке под мышкой рукояткой вниз. Это – нож Aviator фирмы Timberline



215. А можно снять такой нож с бретелек и носить его за поясом брюк, прикрепив ножны к ремню имеющимся на них пластиковым зажимом



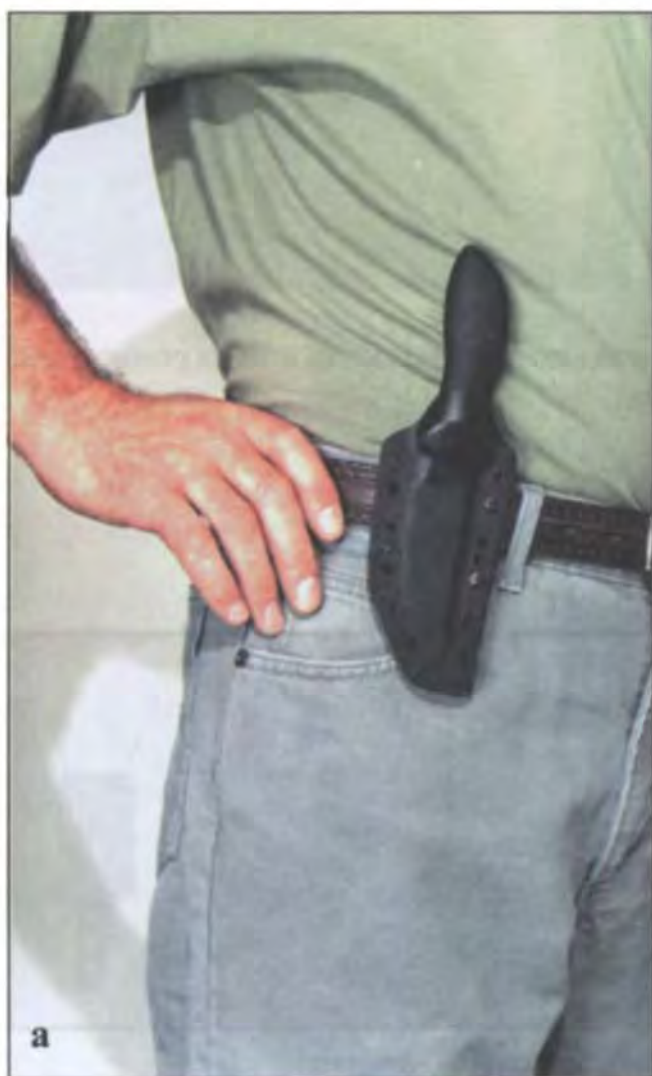
216. Добавление к ножам ремешка из ткани *cordur* позволяет носить нож на ремне очень низко и еще надежнее удерживать его в ножнах



217. Ножны ножа Specialist фирмы Böker оснащены универсальной системой застёжек, что позволяет носить нож многими способами. В приложенной инструкции фирма предлагает их шесть; ну а если поднапрячь воображение, можно придумать по меньшей мере еще столько же (фото Böker)



218. Пластмассовый зажим Тек-Lock фирмы Blade Tech подходит к ремням разной ширины и позволяет прикрепить ножны, не расстегивая ремня



219а и б. Вставляя скрепляющие зажим винты в различные отверстия, размещенные вдоль края ножен, можно носить нож на ремне либо вертикально, либо наклонив его в любую сторону



220. А можно вообще снять зажим и носить ножны на шнурке, как кулон. На снимке — Spyderco Bill Moran Featherweight



221. Бывает, нож нужно укрепить на икрах, как этот Fällkniven S1...



222. ...или на лямках рюкзака, как этот CRKT Companion



223. Небольшой нож можно носить на шее, как кулон, рукояткой вниз. Разумеется, ножны должны удерживать нож в подобной позиции, и когда речь идет о маленьком и легком ноже, добиться этого просто



224. На снимке нож F4, выпускаемый фирмой CRKT



225. Иногда на ножнах маленьких ножей, как, например, этого Fällkniven WM1, вообще нет скобы...



226. ... и их носят только на шее



227. Но можно, обмотав шнур вокруг ремня, носить такие ножи и за поясом. Это не позволит ножу выскользнуть из ножен...



228. ... и придержит ножны, когда вы станете доставать нож



229. Типичная конструкция рукоятки складного ножа. На снимке нож SOG Night Vision



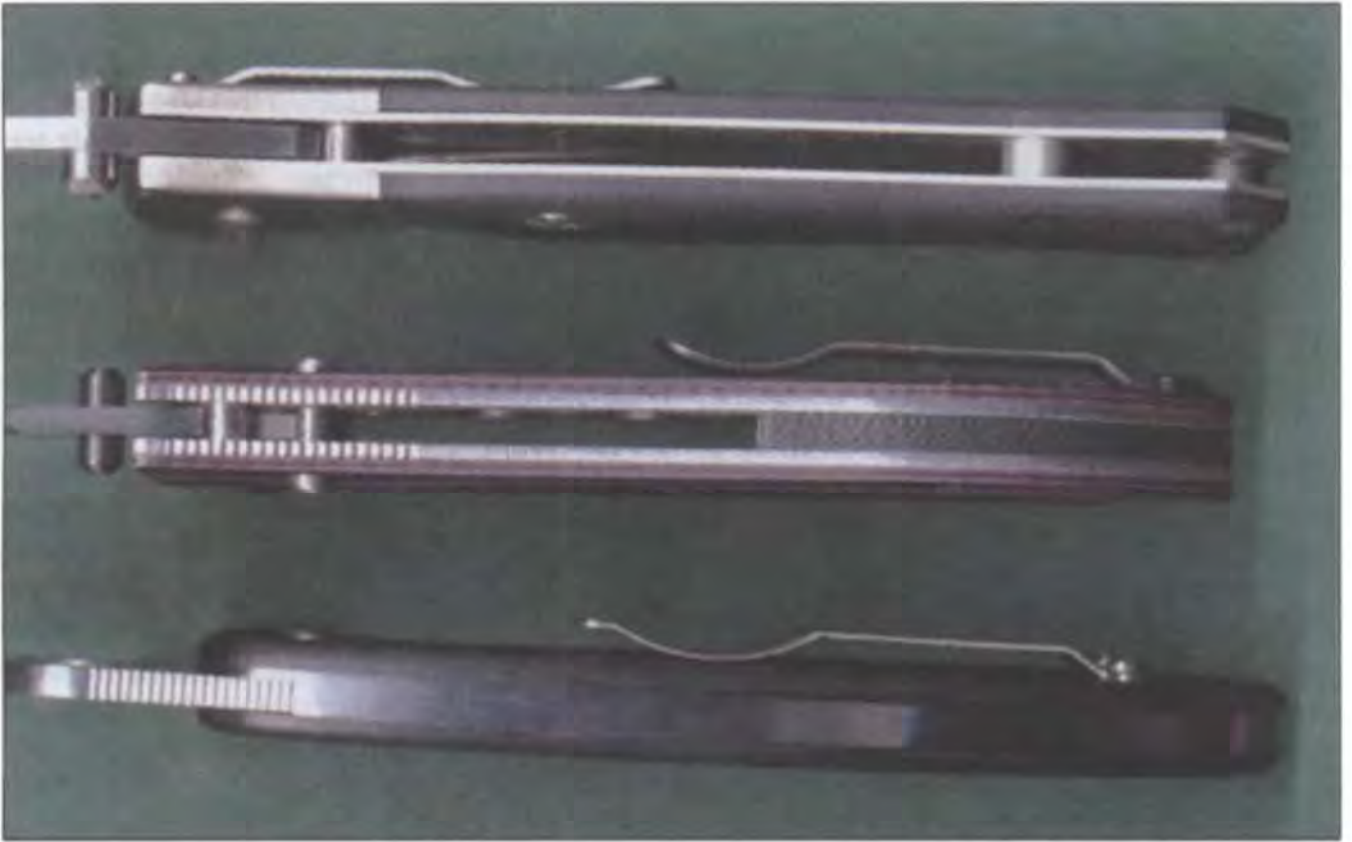
230. Несколько возможных вариантов конструкции. Сверху вниз: рукоятка ножа Katz Knives Carbon Fiber укреплена с обеих сторон пластинками из твердого алюминиевого сплава; у ножа М. Уокера и Х. П. Клётцли пластинки из титанового сплава тоже с обеих сторон; на рукоятке ножа CRKT M 16 Carbon Fiber пластинка только на одной стороне, она утоплена в оправу рукоятки; у SOG Jet Edge 2 пластинка тоже с одной стороны рукоятки. Подобного рода конструкция применяется и при использовании материала G-10



231. В маленьких ножах несущим каркасом может служить одна только оправа из выносливого ламината, скажем, из G-10 или *carbon fiber*, а металлическая пластинка тут – лишь часть блокирующего механизма, она утоплена в оправу. На снимке разобранный нож CRKT Contrail. Такая конструкция уступает в выносливости рукоятке, укрепленной двумя полноразмерными боковыми пластинками, но, однако, она несравненно легче



232. Конструкция задней вкладки в рукоятке, удерживающей боковые пластинки на одном расстоянии друг от друга. У ножей Н. Р. Klötzli (самый верхний) и CRKT Mirage Titanium (третий сверху) вкладки нет вообще. У Benchmade Model 770 Osborne (второй сверху) декорированная вкладка из алюминия. У Kershaw Chive (внизу) пластмассовая вкладка



233. Еще несколько примеров конструкции рукоятки. У ножа Böker Tactical (сверху) конструкция открытая, расстояние между боковыми пластинками поддерживается винтами во втулках. У Benchmade Ares (в центре) задняя вкладка из ламината G-10, ее длина не превышает половины длины самой рукоятки. У рукоятки ножа Spyderco Tim Wegner (внизу) одна боковая пластинка и задняя стальная вкладка во всю длину

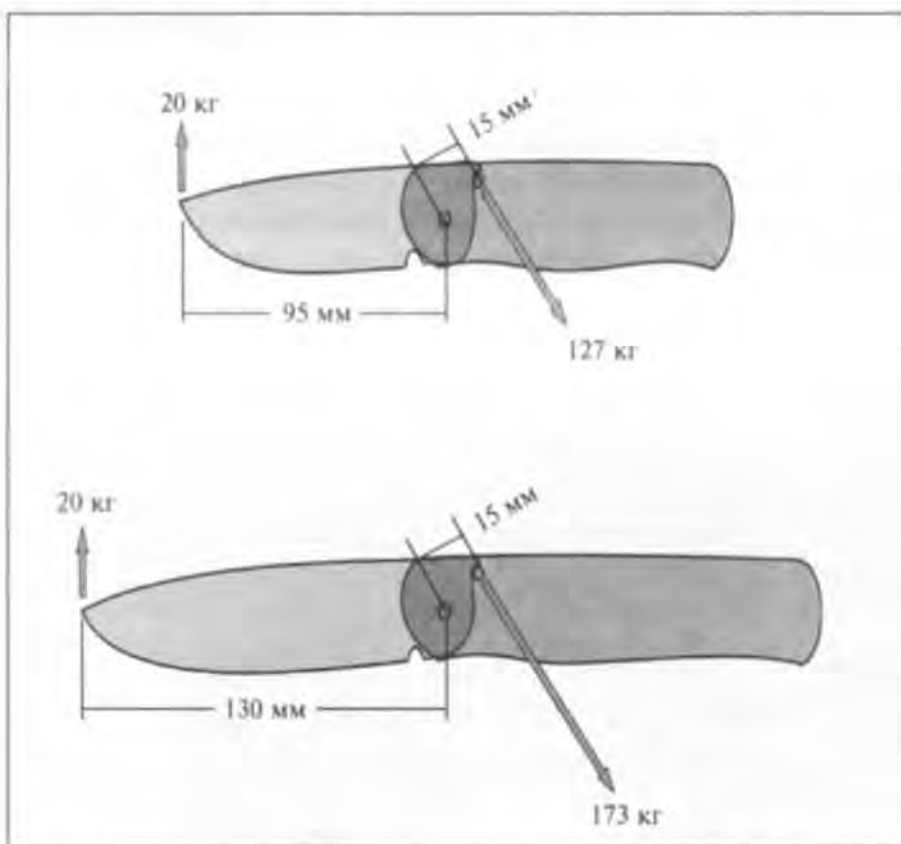


234. Конструкция рукоятки ножа Benchmade Griptilian – некий компромисс между рукоятками с металлическим несущим каркасом и легкими рукоятками из искусственного материала

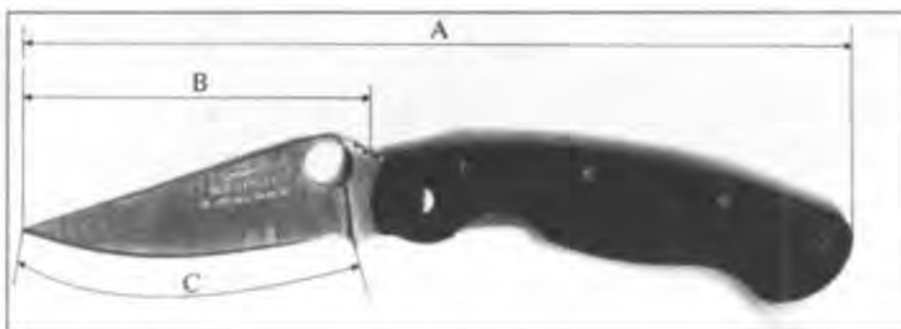


235. Стальные боковые пластинки занимают пространство, на которое приходится основные нагрузки; они, однако, не доходят до конца рукоятки. Отверстия в пластинках проделаны для того, чтобы облегчить их массу. И накладки из термопластичного материала тоже не монолитны, хотя они также неотъемлемый элемент несущего каркаса. Значительная часть пластика удалена, вместо него — решетка, которая придает оправе жесткость. Обращает на себя внимание, что ни один винт не ввинчивается непосредственно в пластик, всюду утопленные в нем латунные втулки. Восхищает изящество технических решений, использованных в конструкции описываемой и других моделей ножей этой фирмы

тика удалена, вместо него — решетка, которая придает оправе жесткость. Обращает на себя внимание, что ни один винт не ввинчивается непосредственно в пластик, всюду утопленные в нем латунные втулки. Восхищает изящество технических решений, использованных в конструкции описываемой и других моделей ножей этой фирмы



236. Чем длиннее клинок складного ножа, тем длиннее и плечо, к которому прикладывается усилие во время работы ножом. Длина плеча, которое испытывает нагрузку, направленную в противоположном направлении, остается неизменной. Поэтому та же нагрузка на более длинный клинок увеличивает нагрузку на весь механизм



237. Вот так я измерял длину клинка, лезвия и общую длину ножа, когда ставил опыт

238. Стремясь добиться наиболее выгодного соотношения между длиной клинка и общей длиной ножа, проектант допустил ошибку. Слишком короткий отрезок клинка, находящийся внутри рукоятки, не обеспечивает такой степени выносливости всей конструкции, которой требуют размеры ножа и материалы, использованные для его изготовления



239. Размеры тоненькой, помещенной слишком близко к переднему краю заклепки, вокруг которой вращается клинок, пожалуй, тоже не соответствуют ни размерам ножа, ни мощной стальной рукоятке



240. Этот нож выдержит большую статическую нагрузку, направленную по линии сложения ножа; думаю, килограммов 50...





241. ... и тем не менее блокировка не выдержала и подвела после того, как я несколько раз постучал обухом по ладони



242. Складной нож можно носить также и на ремне, в маленьких ножнах

243. Пластиковый или металлический пружинящий зажим позволяет закрепить нож в брючном кармане или за поясом; зажим может быть прикреплен либо к передней части рукоятки, либо к задней. Сверху вниз: Katz Knives Special Forces, Carbon Fiber, Black Cat Lightweight



244. У ножа Night Vision, выпускаемого фирмой SOG Specialty Knives, зажим пустотелый, а у ножа Spyderco Meerkat – из стальной проволоки.



245. Конструкция рукояток ножей Spyderco Calypso Junior Lightweight (сверху) и Delica (снизу) позволяет поместить зажим на любой стороне рукоятки, а это очень удобно для левшей и тех, кто одинаково владеет обеими руками



246. Ножи Spyderco Chinese Folder (выше) и Vesuvius (ниже) можно носить кончиком клинка и вниз, и вверх, прикрепляя зажим соответственно или к переднему, или к заднему концу рукоятки



247. Зажим ножа SOG Night Vision прикреплен довольно высоко, значительная часть рукоятки выступает из кармана



248. Полноразмерные и компактные версии одной модели ножа часто оснащаются одинаковыми зажимами, как, скажем, ножи CRKT M18 (два сверху) и KFF Pro (два внизу)



249. Зажим, который хорош для большого ножа типа *tactical folder*, может оказаться слишком велик для более маленького и легкого ножа, как это видно на примере ножей AFCK и Osborn, выпускаемых фирмой Benchmade. Разве зажим поменьше, анодированный под цвет черенка, не смотрелся бы лучше?



250. Для раскрытия ножа одной рукой нередко делают округлое, запатентованное Spyderco, отверстие в клинке. Бывают отверстия и иной формы. По-иному обстоит дело с доступностью такого отверстия для левой руки. Сверху вниз: Timberline Special Service, SOG Jet Edge 2, Spyderco Starmate. Как видим, Special Service одинаково удобно открывать обеими руками, а вот Jet Edge 2 левой рукой не откроешь. Starmate открыть можно, но это очень неудобно



251. Раскрытие ножа одной рукой. Большой палец в отверстие, энергичные пол-оборота – и дело с концом! Нож на снимке – Spyderco Tim Wegner



252a – вид сбоку; b – вид сверху. Устройства для раскрытия ножа одной рукой, сверху вниз: колечко с одной стороны (Benchmade Pinnacle), колечко с обеих сторон (Böker Walter Brend Tactical), прямоугольная накладка на обухе клинка (Gerber Michael Walker Tactical), накладка в форме диска (CRKT Pat Crawford Point Guard)





253. Доступность устройств для раскрытия ножа левой рукой. Сверху вниз: Benchmade Pinnacle – колечко было бы вполне доступно, но на левой стороне клинка по непонятным причинам его нет. Böker Walter Brend Tactical и Gerber Michael Walker Tactical – колечко и накладка на обеих сторонах клинка, но левой рукой добраться до них затруднительно; почему так сделано, тоже непонятно. CRKT Point Guard – диск на обухе клинка одинаково доступен для обеих рук



254. Совершенно круглое, слишком гладкое колечко может затруднить раскрытие ножа, особенно если рука у вас мокрая или вся в поту. Сверху вниз: Gerber AR 3.0 и Air Ranger

255. Раскрытие ножа с помощью *carson flipper* – палец резко нажимает на выступ, запястье помогает ножу раскрыться. Тяжелый клинок по инерции поворачивается и блокируется в раскрытом положении. На снимке – CRKT M18-04



256. Очень похоже действует *index trigger* в ножах, спроектированных Кеном Орионом для фирмы Kershaw. На снимке – Kershaw Boa



257. *Flipper* или *index trigger* исполняют роль составляющего неотъемлемую часть клинка гарда, который, если вы не умеете пользоваться ножом, защищает вашу ладонь от сползания на лезвие. Сверху – Kershaw Boa, внизу – CRKT M18-02



258. Если блокировка откажет и нож сложится на пальцы держащей его руки, по указательному пальцу ударит не лезвие, а как раз этот ложный гард



259. Ножи-автоматы: Mikrotech UDT (вверху) и Masters of Defense Hornet



260. Так работает обыкновеннейший перочинный ножик с неблокируемым клинком. А – пружина, В – клинок, С – рукоятка



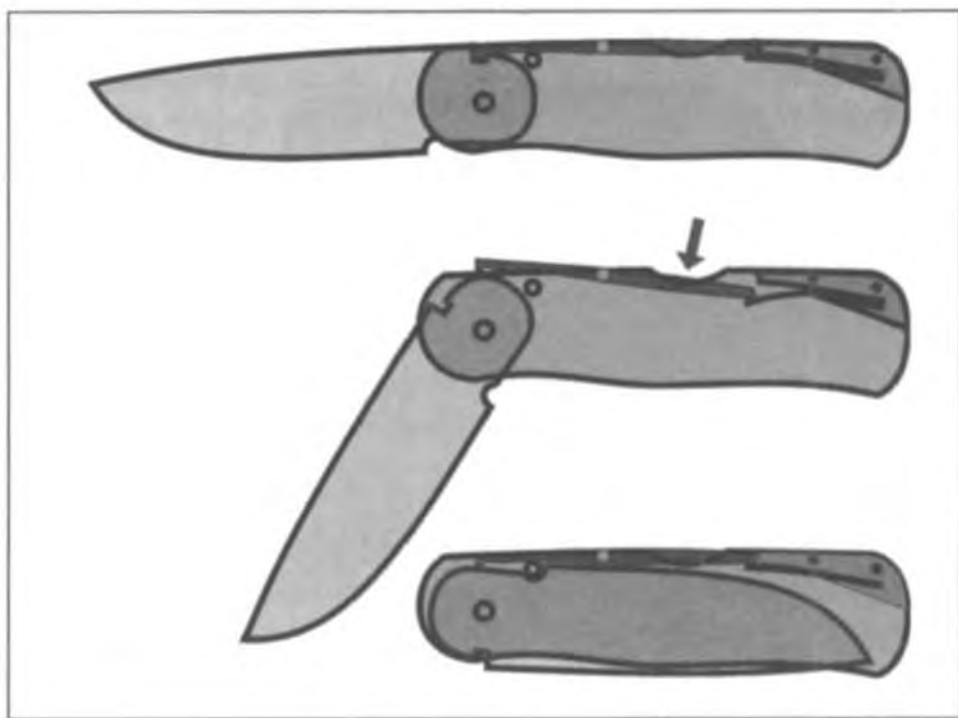
261. Если на пружине сделать вырез в форме петли, а в соответствующем месте клинка крючок в форме зуба, то при раскрытии ножа вырез зацепится за крючок и заблокирует клинок в раскрытом положении. Чтобы сложить нож, потребуется чем-нибудь приподнять пружину; это «что-то» на рисунке не показано, иначе на нем ничего нельзя было бы разобрать...



262. ...зато упомянутое «что-то» видно на этом снимке. Прикрепленная к передней части пружины подвижная пластинка своим передним краем упирается в обух клинка и приподнимает пружину, снимая блокаду



263. Несколько выпускаемых сейчас испанской фирмой Joker моделей ножей на манер *навахи*



264. Так действует *back lock*. Чтобы снять блокаду и сложить нож, надо надавить на блокирующий рычаг в вырезе, сделанном на ребре рукоятки

265. На данном снимке — ножи с различными блокирующими устройствами; это позволяет сравнить, какое из них наиболее надежно удерживает нож в сложенном состоянии. С левой стороны нож раскрыт до «критического угла», когда блокирующий механизм уже не в силах вернуть клинок в рукоятку. Справа ножи в сложенном состоянии. Сверху вниз: Spyderco Petr Herbst (*liner lock*), Vesuvius (*compression lock*), Katz Knives Carbon Fiber (*back lock*), Benchmade 940 Osborne (*axis lock*), Kershaw Boa (*liner lock* с механизмом *speed safe*), SOG Night Vision (*arc lock*)



266. При снятии блокады *back lock* пальцы не окажутся на пути лезвия. Если правильно держать нож, освобожденный клинок опустится на пальцы своей неострой частью. На снимке — нож Timberline Special Service





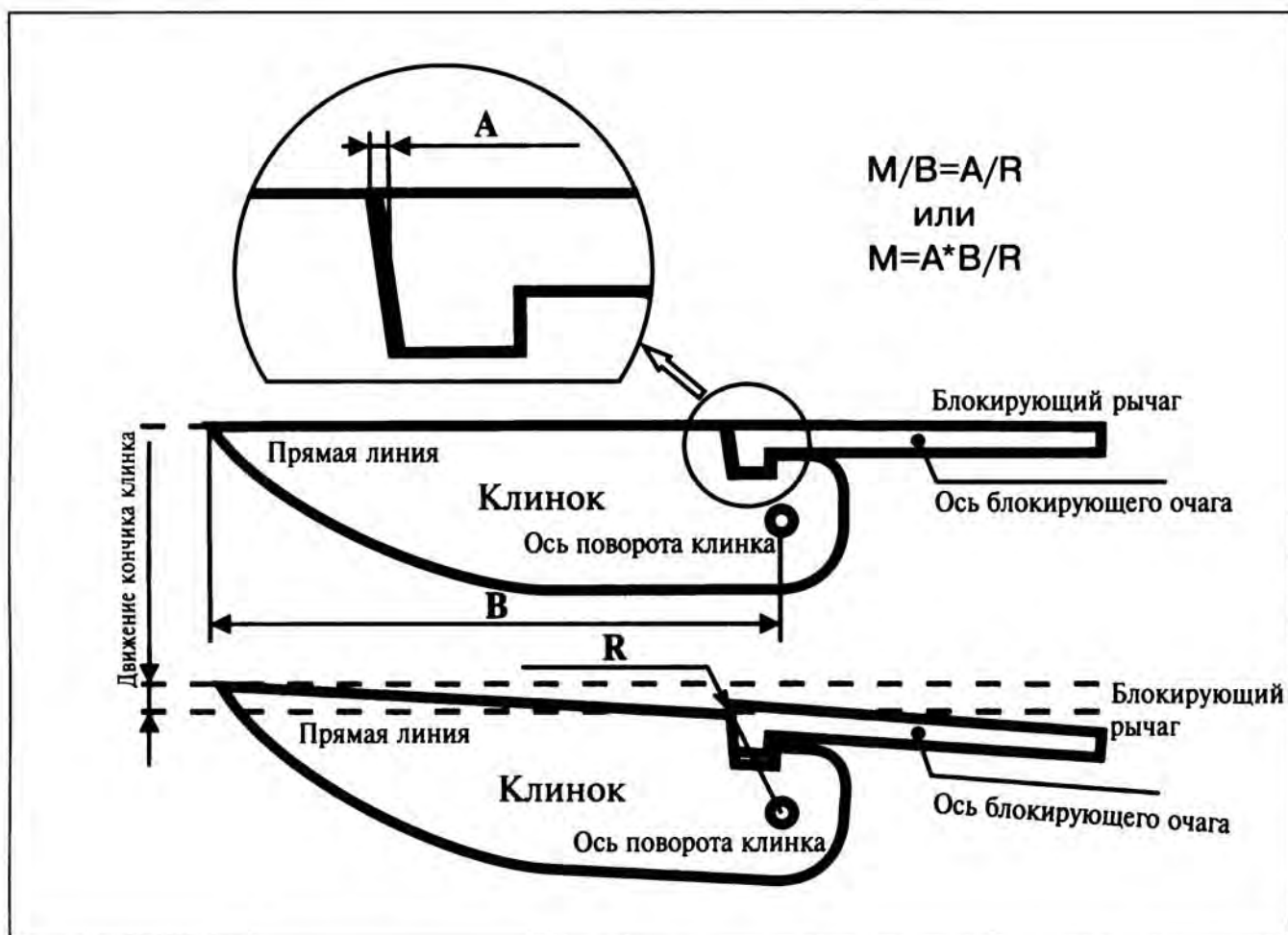
267. Если рукоятка ножа достаточно длинна, а выемка отодвинута довольно далеко назад, снять блокаду и сложить нож одной рукой не очень просто, а то и вовсе нельзя. На снимке — нож Katz Knives Special Forces



268. Несколько ножей с блокирующими устройствами *back lock*. Сверху вниз: Katz Knives Special Forces, Timberline Special Service, Spyderco Delica и Calypso Junior Stainless



269. Нож Spyderco Meerkat, оснащенный блокирующим устройством *phantom lock* — новейшей модификацией блокировки *back lock*. Чтобы снять блокаду, нужно раздвинуть накладки, как раскрывают ножницы, и тогда дисковидная поверхность отодвинет назад блокирующий рычаг



270. На этой схеме я постарался показать, как начинает двигаться клинок ножа с блокирующим устройством *back lock* во время работы. При длине клинка  $M = 100$  мм, радиусе оборота  $R = 15$  мм, наклоне плоскости  $A = 0,1$  мм кончик клинка будет двигаться в пределах примерно  $0,7$  мм



271. Так выглядит блокировочное устройство *liner lock*. Пружинистое крылышко, составляющее часть стальной или титановой боковой пластинки несущего каркаса, упирается в заднюю часть клинка и мешает сложению ножа. В самых лучших моделях (на снимке – Spyderco Military) взаимодействующая с крылышком поверхность клинка чуть скошена, чтобы удерживать крылышко в нужном месте и не позволить ему перебраться на противоположную оправу рукоятки



272. Так освобождается *liner lock*, чтобы сложить нож. На снимке показан последний момент, когда большому пальцу пора уже «удирать» с пути лезвия. Лучше всего научиться перехватывать клинок большим пальцем именно в этот момент, чтобы сложить нож



273. Я без раздумий кладу в карман кончиком вверх оснащенный блокировкой *liner lock* маленький нож Spyderco Michael Walker Lightweight. Но если у меня в кармане в той же позиции, скажем, Spyderco Tim Wegner с большим и тяжелым клинком



274. Мои любимые ножи с блокировкой *liner lock* в первоизданной ее ипостаси, безо всяких усовершенствований и добавлений. Сверху вниз: Spyderco Military и Starmate, Benchmade ÆFCK, CRKT Mirage Gray Ghost. У первых двух ножей блокирующая пластинка в вырезе на противоположной накладке, ее хорошо видно на снимке. У двух последних одинаковые вырезы на обеих накладках, из-за чего доступ к блокирующей пластинке тут затруднен. Это сделано для того, чтобы не допустить произвольного снятия блокады

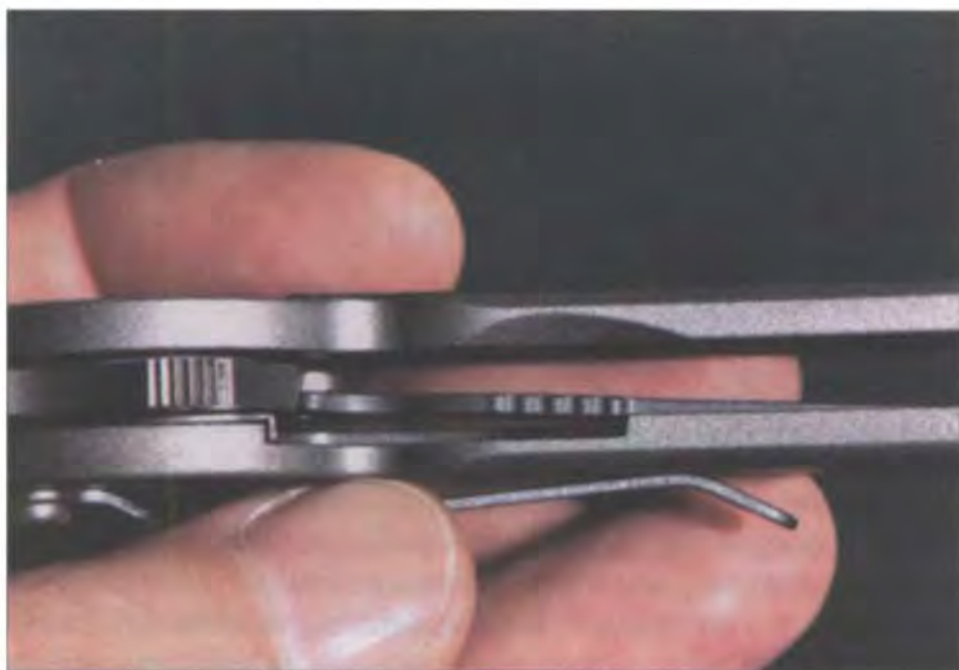
275. Так действует предохранитель ножа LAWKS. Передвигая рычажок вперед...



276. ... мы выстраиваем дополнительную преграду на пути блокирующего крылышка. Теперь уже ничто не в силах убрать его с пути задней части клинка и сложить нож



277. Передвигая направляющий рычажок назад, мы отодвигаем предохранитель; теперь можно убрать блокирующую пластинку с пути клинка и сложить нож, как это делается с помощью обычной блокировки *liner lock*





278. Несколько ножей с предохранителем LAWKS. Сверху вниз: Gerber Michael Walker Tactical, CRKT M18-04, KFF Pro и Point Guard. У верхнего и нижнего предохранитель LAWKS снят, у двух в центре – он в действии



279. Несколько ножей Kershaw, изготовленных по проекту Кена Опиона, с механизмом, помогающим раскрытию ножа, – *speed safe*. Сверху вниз: Воа, Avalanche, Ricochet, Chive. Воа и Chive оснащены облегчающим раскрытие ножа устройством *index trigger*, поэтому простой дополнительный предохранитель не позволит ножу самовольно раскрыться в кармане, если вы случайно приведете это устройство в действие



280. Пружина устройства *speed safe* – его слабое место, она может сломаться. Вы и сами легко сможете ее заменить, а фирма, пока действует гарантия, бесплатно вышлет вам запасную по первому требованию



281. Так работает *speed safe* – механизм, помогающий раскрытию ножа. У демонстрационного ножа фирмы частично сняли накладку, за которой спрятано устройство. Короткое, загнутое сверху плечо пружины находится под накладкой, в месте, расположенном примерно посередине оставшейся ее части. Пружина давит горизонтально влево (на снимке). Вверху – плечо, передающее давление пружины на клинок, находится перед осью поворота, если смотреть по линии сложения ножа. В таком положении пружина противодействует раскрытию ножа. В центре – критический угол раскрытия. Давление пружины направлено прямо на ось, и она не в силах повернуть клинок ни в ту, ни в другую сторону. Малейшее движение в одном направлении (на снимке – по часовой стрелке) вызовет резкое раскрытие ножа. Движение в противоположном направлении заставит клинок вернуться внутрь рукоятки. Внизу – нож раскрыт, и его клинок заблокирован. Пружина разжалась, и если потрясти ножом, то можно услышать, как она постукивает в рукоятке. Складывая нож, вы сжимаете пружину



282. Так работает *frame lock* – устройство, которое, в сущности, ничем, кроме названия, не отличается ни от *mono lock*, ни от *integral lock*. На снимке – нож Mirage Titanium, выпускаемый фирмой CRKT по проекту Джима Хэммонда (Jim Hammond)



283. Блокировка *mono lock*, которой оснащен нож Benchmade Pinnacle, собственно говоря, ничем от нее не отличается



284. Несколько ножей с блокирующими устройствами *frame lock*, *mono lock* и *integral lock*.

Сверху вниз: Benchmade Pinnacle, CRKT S-2 и Mirage Titanium, Kershaw Chive

285. Чуть более упрощенный вариант того же самого блокирующего устройства. На рукоятке, строго говоря, только одна накладка, часть которой и составляет блокирующее крылышко. Подобные ножи не так уж прочны, но они вполне пригодны для повседневных операций. Сверху вниз: CRKT Classic KISS, KISS Special Edition (в сложенном положении), PECK Special Edition. Кстати, на раскрытых ножах хорошо виден шарик на переднем конце блокирующего крылышка, который удерживает нож в сложенном положении



286. Оснащенный блокирующим устройством *axis lock* нож Benchmade Ares (вид со стороны обуха клинка и рукоятки). Блокирующая ось с выступающими наружу концами-кнопками преграждает путь задней части клинка и не позволяет ножу сложиться



287. Несколько ножей с блокировкой *axis lock*.

Сверху вниз: Model 710 Axis Lock Уильяма Мак-Генри и Джейсона Уильямса (William McHenry, Jason Williams) Model 730 Ares Алена Элишевица (Allen Elishewitz), Model 940 и 970 Уоррена Осборна (Warren Osborn)





288. SOG Night Vision – первый нож, который оснастили блокирующим устройством *arc lock*. На опрае рукоятки хорошо видна кнопка управления блокировочным устройством и овальное отверстие, внутри которого она передвигается



289. Так действует блокировочное устройство *arc lock*. Рычаг, вращающийся вокруг неподвижной оси и отодвигаемый вперед (на снимке – справа), в сложенном положении ножа давит на поверхность дисковидной задней части клинка и не позволяет ножу самопроизвольно раскрыться (вверху). Раскрывая нож, мы преодолеваем сопротивление пружины и отодвигаем рычаг назад. Если клинок застынет над рукояткой под углом меньше критического (в центре) и мы прекратим раскрывать нож, он снова сложится. Когда нож раскрыт, рычаг своим подвижным концом перегородит путь задней части клинка и не позволит ножу сложиться (внизу). Чтобы сложить нож, надо отодвинуть подвижный конец рычага назад, а для этого следует потянуть за один из концов направляющей оси, которые – в виде кнопок – выступают из оправы ножа по обеим сторонам рукоятки

290. Так действует блокировочное устройство *blade lock*. Когда нож сложен, выступ блокирующего рычага входит в вырез и удерживает клинок (вверху). Надавливая на колечко, служащее для раскрытия ножа, вы приподнимаете противоположный конец блокирующего рычага, убирая выступ из выреза. Теперь клинок может поворачиваться, раскрывая нож (в центре). Когда нож раскрыт полностью, а колечко уже освободилось от вашего пальца, выступ под давлением пружины вдавливается в противоположный вырез и блокирует клинок в раскрытом положении (внизу)



291. Чтобы раскрыть нож, оснащенный блокировочным устройством *blade lock*, надо сначала нажать на колечко, которое находится на клинке, и только после этого повернуть его



292. Это пока единственный нож с блокирующим устройством *blade lock*. Его спроектировал Майкл Уокер, а выпускает фирма CRKT



293. На первый взгляд, блокирующее устройство *compression lock* — это всего лишь передвинутое на «неправильную», заднюю часть рукоятки устройство *liner lock*



294. Однако конструкция *compression lock* решительно на него не похожа, и блокировка эта работает принципиально иначе. Его длинное и тоненькое блокирующее крылышко не испытывает давления на всем сво-

ем протяжении. Только маленький его отрезок зажимается между задней частью клинка и неподвижным ограничителем раскрытия ножа

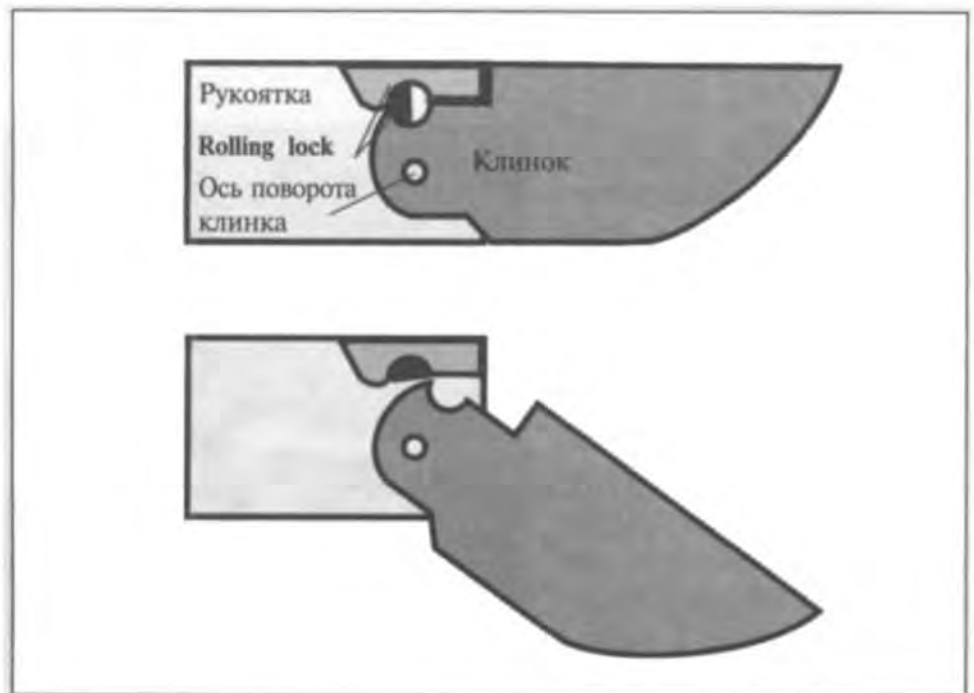


295. При снятии блокировки *compression lock* пальцы не окажутся на пути лезвия. Если вы правильно держите нож, освобожденный клинок опустится на пальцы своей неострой частью

296. Взаимодействующие скошенные поверхности задней части клинка и блокирующего крылышка плохо удерживают нож в сложенном состоянии, они втягивают клинок обратно только в том случае, если он застынет над рукояткой под минимальным углом

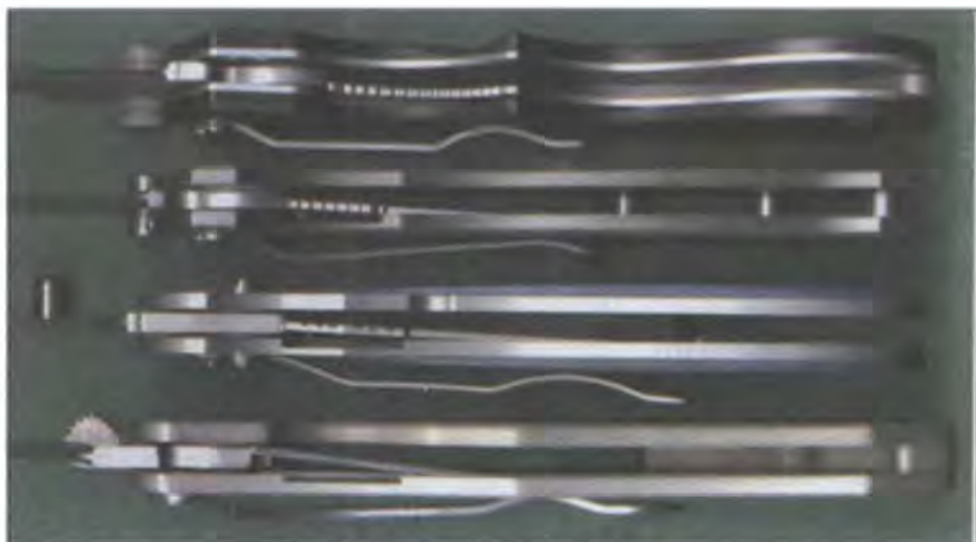


297. Два ножа с блокирующим устройством *compression lock*, выпускаемые фирмой Spyderco: вверху – Gunting Брэма Фрэнка (Bram Frank), внизу – Vesuvius Фрэнка Чентофанте (Frank Centofante)



298. Схема действия блокирующего устройства *rolling lock*.

299. Проверка состояния блокирующего устройства *liner lock*. У ножа сверху (это — Timberline Wortac) устройство не закрылось до конца, потому что я засунул кусочек бумаги в зазор между задней частью клинка и ограничителем его раскрытия. У двух следующих ножей устройство работает нормально. Это: Gerber Air Ranger и CRKT. Самым нижним — (Ka-Bar) D2 Extreme Folder — пользоваться уже нельзя



300. Проверка прочности блокировки. Возьмем нож так, чтобы, если он сложится, наши пальцы не оказались на пути лезвия, и станем постукивать по чему-нибудь твердому — разными местами клинка, с разной силой и с разной частотой

301. Проверяем, как справляется нож с разными способами крепко держать его в руке. Зажмем клинок в тисках (не забудем о прокладках!) и постараемся найти такое положение ладони на рукоятке, при котором блокировка сработает самопроизвольно. Тут главное — довериться собственному чутью и не изменить чувству меры





Книга известного польского специалиста и коллекционера в области холодного оружия С. Митина — это подробнейшее и скрупулезное, но вместе с тем емкое описание типов, видов и особенностей современных ножей, выпускающихся самыми известными мировыми производителями. Ее можно смело назвать своего рода энциклопедией ножей нашего времени. Помимо сведений о конструкциях ножей, автор разбирает вопросы их целевого использования, качества различных моделей и аксессуаров к ним, давая различные полезные советы читателям. Если вы всерьез интересуетесь ножами, эта книга — для вас!

ISBN 978-5-17-042859-5



9 785170 428595