

Совсем недавно в ТЦ «Рыбачьте с нами» загорелый дочерна покупатель на предложение приобрести к филеровочному ножу очень практичную точилку, почти возмущенно ответил: «Да что я, ножика подточить не смогу на простом бруске?». На убедительные доводы, что да, именно ЭТОТ не сможет, «рукастый» мужчина отреагировал категоричным отказом и, несколько обиженный, ушел. А между тем заточка – действительно искусство, ведь не случайно же по сей день на многих предприятиях мастера-заточники, работающие с разным режущим инструментом, на вес золота. И заточить простой нож так, чтобы не снять лишнего металла, не сбить фаску, не «пережечь» саму режущую кромку, – отнюдь не просто. Недаром когда-то существовала отдельная каста ремесленников, специализирующихся на заточке бытовых ножевых изделий.

Старшее поколение москвичей, наверное, еще помнит этих мастеровых людей с нехитрым станком на плечах, часто сделанным из дерева и имеющим простой ножной при-



Фото: С. Горланов (3)

вод. Они неспешно ходили по московским дворикам, громогласно и нараспев, каждый на свой, особый манер изредка покрикивая: «Ножи, нож-жницы точи-и-ть, бри-и-итвы править!» В редком дворе их не окружали спустя короткое время домохозяйки, и особенно домработницы с разнокалиберными кухонными и столовыми ножами в руках. Эти «кустари-одиночки без мотора» канули в лету, лишь изредка где-нибудь около городских рынков еще можно воспользоваться их умением. Весьма вероятно, что с их массовым исчезновением и появился известный анекдот о повесе, который, точа ножи в гостях, вдруг задумался: «А кто ж у меня-то дома ножи точит?!»

### ■ Не умеешь – не берись

Многие удивляются: и почему это купленный в магазине фирменный «филетник» сначала идеально режет, а после самостоятельной заточки НА БРУСКЕ едва годится для того, чтобы почистить картошку. Ответ прост: филеровочный нож имеет длинный и упругий, прогибающийся под нажимом клинок, провести его лезвие под постоянным углом, прижимая к абразивному бруску, трудно. В итоге угол заточки «гуляет», и фаски лезвия «заваливаются». Несколь-

# Наточу я ножик востро!

Андрей Шишигин

Каждому рыболову на водоеме необходим нож. Забыть ножик дома, отправившись на рыбалку, – сущее наказание: без него нечем разделать рыбу, почистить картошку для традиционной ухи, нарезать хлеб и овощи. Нож нужен для небольших работ на палаточном таборе, полезен при монтаже разных оснасток и полевом ремонте снастей. Но каким бы он ни был – большим охотничьим или маленьким швейцарским складничком, узкоспециализированным филетником или «общего назначения», требования к его клинку всегда одно. Он обязан быть острым.

## Немного теории

*Заточка – процесс обработки режущей кромки инструмента, в нашем случае лезвия любого клинка ножа. Производится это за счет снятия (то есть безвозвратного удаления) частиц металла с помощью инструмента, имеющего большую твердость, чем металл клинка. Основное правило заточки гласит: «заточный инструмент при обработке должен находиться под постоянным углом к поверхности затачиваемого режущего инструмента». Только при этом условии можно соблюсти заданный (или необходимый) угол заострения на лезвии. Любое отклонение приводит к «заваливанию» фаски и изменению этого угла, а значит, к ухудшению режущих свойств ножа.*

ко проще выточить нож с толстым (2-2,5 мм) обухом, но и с ним нужно быть крайне внимательным: одно неосторожное движение – и абразив коснется плоскости клинка, оставив на полированной (а у дорогих и узорчатой) стали грубую царапину.

Совсем плохо, когда точить нож, тем более фирменный, с клинком из таких марок стали, как 440, 440С, АТS и ZDP, берет ся шофер-любитель где-нибудь в гараже. Электрическое точило нервно воет, искры сыплются струей и... нож безвозвратно (!) испорчен, поскольку подручник точила и диаметр абразивного камня просто не позволяют выдержать постоянный угол заточки ПО ВСЕЙ длине лезвия клинка. Добавьте к этому несоответствующую (чаще крупную) зернистость камня и сильный нажим клинка на камень (разумеется, без подачи воды для охлаждения), и тогда сразу станет ясно, почему кустари на своих ножных точилах имели как минимум 3-4 круга с разной зернистостью. Да и точили нож, держа его только на весу (а это уметь надо) при медленной скорости вращения и поливая водичкой из водочной бутылки. Кто-то, пожалуй, спросит: так что ж теперь, вовсе не точить самим ножи, раз это такое сложное дело? Отнюдь нет, наточить практически любой нож сможет и домохозяйка, не державшая в руках ничего сложнее кастрюли. Достаточно только обзавестись подходящей точилкой.

## ■ Без особого труда

Насколько мне известно, уже в 40-х годах XX века в США широко рекламировались вполне работоспособные точилки для бытовых ножей. В черно-белых классифайдах, популярных журналах коротко, но по делу сообщалось, что всего за \$5 (или 6,95, уже не помню) каждый может купить очень практичный инструмент, необходимый в быту. Далее мел-

ким шрифтом следовал адрес абонентского ящика, отправив по которому письмо, можно было стать обладателем непременно уникального предмета. Мне довелось в одной вологодской деревне пользоваться таким изделием, чудом попавшим в российскую глубинку еще до войны. Имя компании на стальной державке безнадежно проржавело, но шайбы из твердого сплава исправно снимали стружку с лезвия любого ножа, в том числе и моего самодельного, изготовленного из непростой стали МФА, предназначенной для штампов горячей вырубкой металла. Угол острия лезвия после 3-4 проводок с нажимом по той точилке составлял примерно 30°, что вполне подходило к твердой стали моего ножа. На тот момент я уже проработал реставратором по металлу 10 лет, в моих руках перебивало множество разного возраста и фасона клинков, и я очень скептически относился ко всякого рода точилкам, считая, что, кроме умелых рук и бруска из арканзаса, нет ничего лучше для правки лезвия любого ножа. Неведомо как очутившееся в избе на озере Воже американское изделие весьма значительно пошатнуло это мое мнение. У фирменной точилки есть сразу три очень важных преимущества:

- постоянный угол, образующийся на лезвии ножа при заточке, не меняющийся по всей длине клинка во время рабочего прохода;
- однообразность формирования рабочих фасок лезвия, не зависящая от толщины самого клинка;
- предельная простота в использовании при абсолютной гарантии отсутствия травм.

Последнее стало для меня весьма актуальным, когда, «выводя в ноль» фаску самурайского меча вакидзаси, я «влетел» большим пальцем, удерживавшим алмазный мокрый брусок, на отточенное лезвие. Палец, слава богу, не превратился в клешню, но шрам отчетливо виден и поныне.

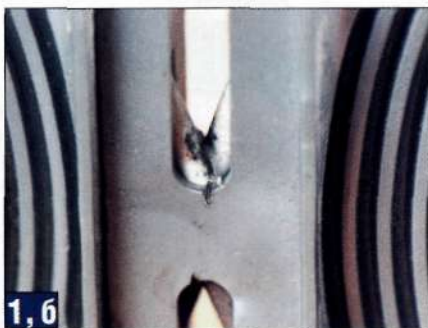
# Керамика, корунд и алмаз

Точилка точилке – рознь, самая простая представляет собой два круглых в сечении стерженька из керамики (обычно это окись алюминия на связке и электрокорунд некруп-



1, а

Фото: М. Бирюков (9)



1, б

ной зернистости), перекрещивающихся под углом 40° и оправленных в пластиковую державку разного дизайна (1, а). Они могут быть односторонними, с одной парой тонкого абразива, или двухсторонними, с двумя парами стержней разной зернистости. Эти точилки легки, компактны (часто их встраивают даже в ножи филеровочных ножей) и просты в использовании. Но ими можно только ПРАВИТЬ лезвие, если же на нем есть вмятины или заусенцы, то на стерженьках быстро появляются выработки (1, б), они теряют изначальный угол схождения и начинают не точить, а тупить лезвие.

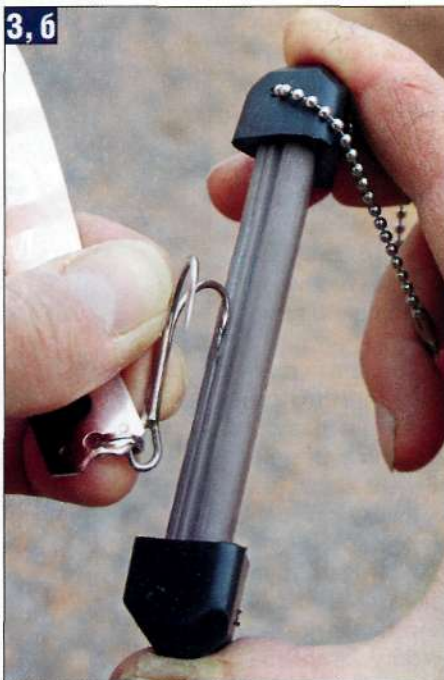
Собственно, принцип заточки абразивом и основан на том, что его зерна отделяются от основы при контакте с металлом затачиваемого инструмента. В идеале стерженьки должны вращаться вокруг продольной оси или быть сменными. Но поскольку это сильно усложняет конструкцию точилки (и соответственно увеличивает ее цену), приходится мириться с тем, что есть, и просто покупать новую, когда старая начнет откровенно тупить любимый нож.

Гораздо совершеннее и долговечнее точилки, затачивающие плоскости которых имеют алмазное покрытие (2). Угол заточки у них тоже фиксированный и составляет 30-40° при

вершине лезвия после обработки. Алмаз – самый твердый природный материал – с легкостью срезает слой металла с любой марки стали. Это одновременно и плюс, и минус. Плюс – быстрота обработки, то бишь заточки кромок. Минус – слишком много (по толщине) металла снимается с лезвия за один проход и это трудно проконтролировать на каждой фаске лезвия. Особенно этим славится новая, еще не «засалившаяся» частичками стали рабочая поверхность точилки. Алмазное покры-



3, а



3, б

тие ее рабочих пластин представляет собой осажденный гальванический никель с вкраплениями алмазной «пыли» (искусственно выращенными алмазами микроскопического размера) или «борта» (отходами огранки алмазов с определенным размером зерна).

Долговечность такого покрытия довольно велика, но рабочие (режущие) свойства сильно зависят от твердости обрабатываемой стали клинка и силы нажима. При постоянной работе с такими точилками они служат два-три года, а это уже немалый срок.

В семье многочисленных алмазоносных точилок несколько особняком стоит точилка-stick – некое короткое подобие поварского мусата, но имеющая трехгранную в сечении форму (3, а)

с углами разных радиусов и галтелью (пазом) по всей длине. На его blisterной упаковке есть красивое фото, демонстрирующее, как этой точилкой можно поправить серриторийную (зубчатую, сложной волнистой формы) заточку лезвия складного ножа. Советую по этому поводу не обольщаться: **действительно** поправить такую фасонистую заточку весьма проблематично. Поскольку, во-первых, радиус закругленного (или острого) угла точилки может не соответствовать радиусу зуба заточки на ноже. А во-вторых, зафиксировать угол заточки (то есть лезвия относительно точилки), даже уперев несколько резиновую бобышку в стол, практически нереально. Тем не менее эта точилка сразу заняла свое место на ретривере моего рыболовного жилета: по ней можно быстро «поширкать» клиночком складного ножа, доведя его почти до остроты бритвы «Жиллетт», а по углублению-галтели идеально точить притупившиеся крючки (3, б). Самая что ни на есть рыболовная принадлежность!

## Сталь по стали

Предыдущие точилки можно несколько огульно назвать абразивными, поскольку частицы металла при заточке лезвия снимаются очень твердыми и острыми гранями мельчайших минералов. По иному принципу работает следующая группа точилок, в том числе и та самая, найденная на Вологодчине, с которой все и началось.

Эти точилки (вообще-то, было бы правильнее все же называть их «ножеточки», поскольку слово «точилка» у меня больше ассоциируется с карандашами) соскабливают с фасок лезвия мелкие стружки, подобно цикле или слесарному шаберу. По сути это и есть две микроцикли с режущими кромками в  $80^\circ$ , поставленными на винтах в державку так, что рабочий просвет представляет собой угол в  $40^\circ$  (4). Сами пластинки могут быть выполнены как из закаленной легированной стали, так и



из твердых сплавов у некоторых моделей (типа нашего ВК, идущего на резцы для стали и вставки для сверл по бетону). Малюсенькая ножеточка, показанная на фото 5, просто идеальна для быстрой заточки ножей из нержавеющей стали 440 и ее аналогов. Два, самое большее, три прохода по этому инструменту – и все мои ножи Victorinox и Marttiini вновь обретают первоначальную остроту. Причем длина клинка заточиваемого ножа не лимитирована, можно точить хоть саблю, лишь бы размаха рук хватило, чтобы протаскать ее по этой точилке за один проход и равномерно.



Если пластинки-цикли «подсядут», а когда-то это непременно должно случиться, ведь ничего вечного не бывает, нужно всего лишь отвернуть два винта шестигранником и перевернуть пластинки, задействовав противоположные короткие их стороны. Сама державка очень легкая, имеет сетчатую накатку для удержания рукой и прочно лежит на столе. Ее можно повесить на темляке к рыболовному жилету, что очень практично при разделке рыбы на филе прямо на водоеме.

## Изменяемый угол

Перечисленные уже ножеточки имеют постоянный угол между заточиваемыми поверхностями, он составляет  $40^\circ$  и вполне оптимален для большинства ножевых изделий из современных сталей. Тем не менее далеко не все кухонные, спортивно-туристические и тем более охотничьи ножи, коими пользуются все рыболовы в зависимости от условий рыбалки и личных пристрастий, имеют такой угол заточки лезвия. Для удобства заточки ножей, имеющих «нес-

полнено. Главной изюминкой этого приспособления являются те же перекрещивающиеся стержни с «циклами», но они подпружинены, и угол их схождения устанавливается как бы сам собой («по месту»), изменяясь от глубины положения заточиваемого клинка. После небольшой практики на этой «приспособе» можно с легкостью точить ножи с односторонней (то есть с одной фаской) заточкой лезвия и даже с севриторийной (фото 6.б). При этом весь процесс максимально упрощается: не нужно ДАВИТЬ на лезвие, обе пластинки сами прижимаются с оптимальным усилием (и углом!) к обеим фаскам лезвия. Достаточно лишь опустить клинок в прорезь в



Походный пластиковый вариант этой ножеточки максимально портативен и столь же надежен (фото на заставке), как его «стационарный» собрат, легко приводится в рабочее положение одной рукой, легко моется (нож-то всегда в рыбьей слизи при разделке рыбы на филе – 7) и не ржавеет, если его забыли протереть и высушить. Практично и недорого!

## Угол при вершине

Строго говоря, чем тверже сталь клинка, тем больше к  $40^\circ$  будет приближаться этот угол без потерь лезвием остроты при работе с твердыми материалами: костью, деревом, в экстремальных случаях пластмассой и даже такими металлами, как алюминий и медные сплавы (проводами, например). При остром угле лезвия, порядка  $15-20^\circ$  (кстати, именно такие углы у лезвий русских боевых ножей, многих сабель, самурайских коротких мечей вакидзаси), его кромка может выкрошиться при ударе о твердый предмет, а это потребует стачивать до остроты много металла с лезвия, утоньшая значительно (иногда на 2-3 мм) по ширине клинок, что не всегда

приемлемо. Заметим, что у большинства режущих инструментов: стамесок, ножей и малых топоров, этот угол равен  $30^\circ$ , что отработано многовековой практикой и оптимально для высокоуглеродистых (типа У10-У12) и легированных (наших старых 4Х13, 20ХГС) сталей. У большинства промышленно изготовленных ножей из современных сталей клинок от ребра на плоскости сходит к лезвию под углом порядка  $20^\circ$  или чуть более, а собственно фаски лезвия составляют между собой угол в  $30-40^\circ$ . Это результат разумного компромисса между остротой как таковой и ее сохранением в условиях интенсивной работы ножом без подтачивания.

тандартный» угол режущей кромки лезвия (менее  $40^\circ$ ), создана ножеточка с «плавающим» углом схождения двух заточивающих пластин. В настольно-бытовом варианте (6.а) это изделие трудно панибратски назвать точилкой, настолько основательно и надежно оно вы-

щитке на нужную глубину и потянуть за рукоятку нож на себя. Эта ножеточка устойчива на столе (4 ножки из силиконовой резины расположены снизу подставки) и не царапает его покрытие, а что еще нужно дома на кухне?



# Советы из практики

Ножик я взял в руку гораздо раньше, чем удочку. Звучит почти библейски, но сначала был ножик, а потом было удилице из орешника. С тех пор в моих руках перебивало много разных ножей, в том числе уникальных, сделанных руками Егора Самсонова, принадлежавших знатным особам и выкованных из булата, сваренного по методу Аносова современными мастерами России. Делал их и сам, стараясь не копировать готовые образцы, но придерживаясь канонов, таких, как классический финский *риикко*, норвежские ножи. Но для меня нож по сути своей так и остался узкоспециализированным инструментом, и отношение к нему скорее потребительское, практичное (но с уважением – оружие!), чем эстетско-горделивое. Все мои ножи служили мне верой и правдой, выручая подчас в затруднительных ситуациях. Из общения с ними и вытекают некоторые практические рекомендации, с которыми настоятельно предлагаю ознакомиться, поскольку они проверены, увы, временем.

Определить, нуждается нож в заточке или нет, можно не прикасаясь к лезвию пальцем или ногтем, что гораздо безопаснее и быстрее. Возьмите нож за ручку и поверните лезвием вверх, покачайте его на свету из стороны в сторону, внимательно глядя на кромку лезвия. Если она неясно видна, нож вполне остер, если же на лезвии видны блестящие точки и тем более тонкая блестящая полоска, то его пора точить.

Есть старый способ заточки ножей из углеродистой (ржавяющей, если нож не вытерли насухо) стали. Перед тем как точить

такие ножи, положите их минут на 10 в соленую воду (примерно чайная ложка соли на 200 г воды). После этого точите мокрыми на точилке или бруске, процесс пойдет раза в два быстрее, а лезвие будет очень острым. По окончании промойте в холодной воде и протрите насухо чистой тряпичей.

Из какой бы стали ни был сделан клинок ножа, всегда точите его «по-мокрому», постоянно смачивая водой. Заточка будет острее, а точилка прослужит дольше.

Чтобы быстро определить, из какой стали сделан клинок ножа, разрежьте им лимон или яблоко. На простой углеродистой стали полировка тут же потемнеет до серо-синеватого цвета, нержавеющей сталь не изменит своего вида.

## Что это такое?..

**Арканзас** – мелкозернистая однородная разновидность кремнистого сланца. Применяется в качестве бруска для окончательной заточки режущего инструмента.

**Клинок** – боевая часть полосы металла, из которой сделан нож. В поперечном сечении имеет клинообразную форму.

**Лезвие** – заточенная кромка (ребро) клинка. Является собственно режущей частью и может быть расположено как на одной стороне клинка (у большинства ножей), так и на обеих (кинжал, шлага, штык).

**Обух** – противоположная лезвию незаточенная кромка клинка.

**Острие** – колющий конец клинка, точка соединения линий лезвия и обуха.

**Фаска** – скошенная часть поверхности в месте перехода. У ножа – грани, образующие собственно лезвие.

**Филетник** – обиходное название ножа с длинным узким клинком, предназначенным для разделки рыбы на бескостный филе.

Не беритесь без надобности за дорожной (коллекционный) клинок пальцами и не позволяйте это делать другим, особенно женщинам. На кончиках пальцев всегда присутствуют жирные кислоты (у дам – обязательно), и чтобы оставить на полировке отпечаток с папиллярными линиями, которые можно лишь выполировать, достаточно одного касания. А полировать придется иногда часами.

Всегда помните: порезаться можно скорее тупым ножом, чем предельно острым. На это есть две причины. Первая психологическая: зная, что нож острый, с ним ведут себя осторожно, точно рассчитывая движения. Вторая практическая: тупой нож требует больших усилий при резании, их трудно контролировать, и если нож соскакивает с места реза, неприятностей не избежать.

Никогда не подавайте нож другому человеку из рук в руки, ни рукояткой вперед, ни тем более острием. При невольной передаче-приеме нож, особенно увесистый и острый, может упасть, поранив при падении обоих людей, и затулиться в момент удара о пол, камень, металлическую лодку или пробить надувную. Просто положите нож поближе к другому человеку на стол, пол, пайол лодки. Так будет безопаснее всем.

Не полагайтесь на ножны в качестве защиты от острого ножа при ношении, если они сделаны из мягкой кожи или ткани кордура. Нож со временем может истонщить лезвием стенку таких ножен или даже прорезать, что абсолютно незаметно. Резко присев у костра или в лодке с ножом в ножнах на поясе, не зная об этом дефекте, недолго нанести себе тяжелое ранение.

Всегда помните, что нож, даже фруктовый – опасное оружие, и всю ответственность берет на себя тот, кто взял его в руки.