

Андрей Воловик



Дом, который построил Хеймо

Без преувеличения Хеймо Розелли* - одна из самых ярких звезд на небосклоне современного финского ножеделия. Оригинальная манера исполнения и высочайшее качество изделий прославили имя автора на всех континентах. Сегодня мы представляем мастера и его изделия нашим читателям.

Об экологии и корнях творчества

Дорога, дорога осталось немного ... По дорогам Финляндии можно ездить бесконечно. Во-первых, потому что дороги первоклассные, и, во-вторых, потому что именно дорога позволяет увидеть и узнать страну и людей.

Как строят дороги в Финляндии? Один раз и на века. В основание полотна дороги вгоняются под углом многометровые бетонные сваи, затем насыпается подушка из песка и гравия, затем идет мощное бетонное основание дороги, укрепленное мощной арматурой. Верхний слой дорожного покрытия – гравий, залитый смолой. Смело можно ехать в любую погоду. В зимнее время дорогу посыпают гранитной крошкой (не солью!), которую по весне собирают, промывают и готовят для следующего сезона. Одним словом, все разумно и по-хозяйски.

Поражает гармония природы и человека. Захотелось остановиться на берегу озера? Вот удобный съезд, место для парковки, столики, скамейки, потрясающей чистоты воздух, напоенный хвоей, потрясающая красота вокруг. И тишина, столь непривычная для городского жителя.

Чтобы лучше понять личность автора и его творения, нужно внимательно всмотреться в то, что его окружает. Когда-то Хеймо был профессиональным охотником и вовсе не стремился к славе ножедела. Идея сделать собственный нож возникла потому, что он никак не мог найти или купить то, что хотел. Пришлось самостоятельно осваивать новые горизонты, чтобы добиться желаемого.

***В финском языке нет согласного, звука, который читается как «z», поэтому правильное прочтение имени мастера – «Роселли». Будем надеяться, что он, а также лингвисты и пуристы, простят некоторую вольность в обращении с его именем, тем более что первое знакомство с ним российских ценителей ножей состоялось или через Internet, или по материалам зарубежной печати, и «Roselli» стал для нас «Розелли».**

Ножи Хеймо Розелли по-крестьянски основательны и незатейливы. Они отнюдь не поражают какими-либо внешними эффектами: предельно просты и функциональны. Смысл такого изделия познается исключительно в работе. Перед вами универсальный режущий инструмент «без ограничений»: им можно делать все, что вообще делают ножом.

Дом, который построил Хеймо

Все началось с ножей из углеродистой стали. Захотел – взял и сделал. Освоил кузнечное дело, начал ковать первые ножи. Но оказалось, что нравятся они не только ему. Все друзья и знакомые стали просить: и нам сделай. Пришлось делать. В общем, отошла охота на второй план. А просвещенному миру явился новый ножевой талант – Хеймо Розелли.

Изделия мастера быстро нашли многочисленных поклонников. Появился партнер, который поддержал

нарождающееся предприятие и вложил деньги в его развитие. Компания была создана в 1976 г. Не будем упоминать имя этого достойного человека, ибо он предпочел остаться пассивным инвестором. Контрольный пакет в предприятии принадлежит Хеймо. Он же является разработчиком всех моделей ножей, которые выпускаются, и лично делает ножи из булата и дамаска. На предприятии работают 8 человек: 5 мужчин и 3 женщины.

Очередной поворот дороги, и с левой стороны возникает контур здания, отделанного светлым сайдингом, на фасаде которого читается знакомый логотип *H. Roselli*. Машина мягко тормозит. Навстречу гостям выходят два человека. Один из них худощав, среднего роста, непослушная шевелюра кудрявится в разные стороны. Держится он скромно и просто. Это Хеймо Розелли, с ним его помощник Кари Лойпо. Подни-



Хеймо — очень скромный и стеснительный человек. Он не любит фотографироваться, и сделать его снимок достаточно трудно, но в тот момент, когда речь заходит о любимом ноже (Bearclaw), он теряет бдительность.



Небольшой размер клинка не помеха при разделке даже крупной дичи



А так Хеймо рекомендует держать нож при снятии шкуры

маемся на второй этаж, где находится офис. Нас усаживают за стол, угощают горячим чаем и вкусными домашними плюшками. Нам повезло: сегодня воскресенье, торопиться некуда, поэтому мастер готов ответить на все интересующие нас вопросы. Сидим, пьем чай, присматриваемся друг к другу. Хеймо производит впечатление человека, который прошел нелегкий путь в этой жизни, но не перестал удивляться ей и радоваться. Его взгляд внимательный и серьезный – все-таки деловая встреча, иностранцы приехали. Но это не надолго. В глазах вспыхивают веселые искорки, и он широко улыбается, когда мы показываем несколько последних номеров «Прореза»: «Поговорить о ножах – это можно». Тут же достает и показывает металлические ножи – одна из последних

задумок – к своему любимому ножу «Медвежий коготь» (Bearclaw – модель R231). В ответ на наше замечание относительно того, что небольшой размер клинка может ограничивать возможности ножа, мастер очень азартно и предельно наглядно показывает, как он пользуется им для съема шкур и разделки дичи:

«Все зависит от того, как вы держите нож за рукоятку и как вы им пользуетесь. Возьмите нож за кончик рукоятки, и длина клинка сразу увеличится на 10–15 см».

Несмотря на определенные языковые трудности, общение происходит легко и непринужденно: так бывает всегда, если человек вам симпатичен.

- Хеймо, чем Вы непосредственно занимаетесь на предприятии?

- О, дел очень много. Во-первых, я управляющий и совладелец компа-

нии. Что касается производства, я кузнец, мастер-наставник, дизайнер и конструктор новых моделей ножей, снабженец и многое другое. Все модели ножей – мои разработки, все ножи из булата и дамаска – моя работа.

- Почему Вы заинтересовались булатом (wootz), ведь это сложнейшая технология и многие терпели здесь неудачу?

- Да вот попалась на глаза статья в Scientific American, где рассказывалось об экспериментах с булатом в Стэнфордском университете. Это было где-то в 1985 г. Вывод, который можно было сделать из статьи, был следующий: булат всегда ковали кузнецы. Промышленного способа (т.е. литейного) получения булата не существовало. Это собственно и зацепило, в этом был определенный вызов честолюбию мастера.

- Сколько лет заняло создание и освоение собственной технологии получения булата?

- Над этим пришлось работать лет пятнадцать. Большую помощь оказали ученые Технологического университета в Тампере. Моделирование процесса на лабораторных установках позволило отработать базовую технологию получения булата и в конечном итоге добиться стабильных результатов.

- Основные комплектующие для производства ножей поставляются или производятся здесь, на месте?

- Часть заготовок клинковой стали мы получаем из Германии, сталь с вы-



Возможно ли так согнуть напильник? Не пробуйте, не получится, а этот нож, сделанный из УНС, имеет твердость 66 единиц!

соким содержанием углерода (ultra high carbon steel) и литейной булат производятся непосредственно здесь.

Ножи мастера, представленные 30 различными моделями, способны удовлетворить любые потребности пользователя, их режущие свойства просто поражают воображение. Для клинков используется крупновуглеродистая сталь W75 (содержание углерода 0,7–0,8%, твердость 59–62 HRC), высокоуглеродистая сталь (UHC – ultra high carbon) – оригинальная разработка Розелли (содержание углерода 1,5–2%, твердость 64–66 HRC), а также собственная версия литейного булата (wootz) с содержанием углерода 1,5–2% и твердостью 64–66 HRC.

Свойства фирменной стали от Розелли таковы, что, имея твердость напильника, она остается достаточно эластичной и упругой и не выкрашивается даже на сильном морозе. Например, кухонный нож с длинным тонким лезвием легко сгибается, затем также легко принимает первоначальную форму. При таких характеристиках стали и отработанной геометрии клинка ножи и при длительной, тяжелой работе прекрасно сохраняют остроту режущей кромки.

- *Материал для рукоятей – это в основном березовая древесина?*

- Да, причем местного производства, большей частью это карельская береза. К нам приходят окрестные жители и предлагают материал для рукоятей, им мы и пользуемся. Некоторые заказчики привозят свой материал, например древесину дуба, можжевельника, кость и т.д. Другая часть заказчиков покупают у нас только клинки, а рукояти делают самостоятельно. Они присылают нам фотографии ножей с рукоятями, выполненными из различных материалов, например из камня.

- *Как обрабатывается древесина для рукоятей клинков?*

- Наша традиционная технология предполагает, что дерево для рукояти пропитывается льняным маслом. Экологически чистый продукт, рукоять служит очень долго.

- *А ножны, их Вы тоже делаете самостоятельно?*

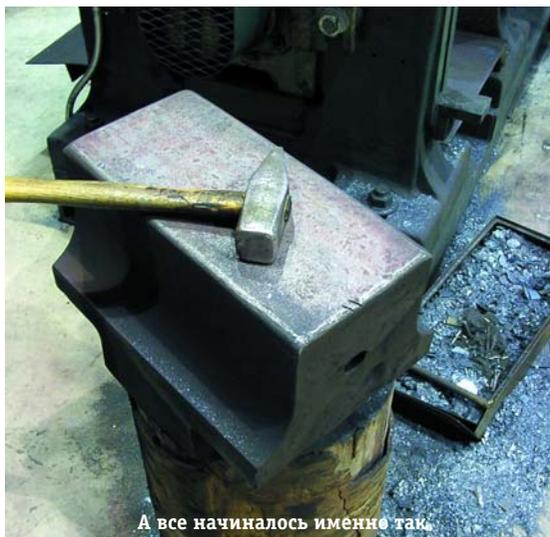
- Нет, ножны делает для нас один мастер в Тампере. В принципе, все производственные операции мы можем делать сами. Но на практике оставляем себе только самые сложные вещи, связанные с обработкой металла, не доверяя это кому-то еще.

- *Сколько ножей производится каждый год, в том числе с клинками из дамаска и булата?*

- Примерно 15 000 изделий, включая топоры. Ножей из дамаска и булата производится в общей сложности меньше сотни. Они требуют особой заботы и внимания, с ними всегда приходится повозиться. Это дорогие ножи, особенно дамаск. Но их качество соответствует цене. Например, в дамасском клинке проковываются свыше тысячи слоев металла, что сообщает ему исключительные режущие свойства.

- *Какое влияние на формирование новых моделей оказывают пожелания заказчика?*

- Да, мы делаем ножи на заказ. Для нас это бизнес, для тех, кто может за это заплатить, – удовольствие, которое стоит денег. Напри-



А все начиналось именно так.

мер, недели две назад мы изготовили на заказ плотницкий нож с клинком из углеродистой стали и рукояткой около 5 дюймов длиной; собственно, длина рукояти и отличает его от серийно выпускаемой модели. Но на уровне серии вносить изменения достаточно сложно. Кроме того, базовая конструкция наших охотничьих ножей была создана в 1976 г. В течение прошедших лет она была настолько отработана и проверена, что вряд ли нуждается в каких-либо изменениях с целью улучшения. Да, мы всегда готовы учитывать пожелания заказчика, но наши базовые модели настолько хорошо про-



Хеймо Розелли (слева) и Кари Лойпо (в центре) рассказывают о своем предприятии

даются, что вряд ли имеет смысл пытаться их изменить. Боевые ножи мы никогда не делали, вся наша продукция – это режущий инструмент.

- Каковы Ваши планы на будущее? Какие новые модели увидят свет уже в ближайшее время?

- Сейчас планируется к выпуску серия кухонных ножей. В целом, политика компании заключается не в том, чтобы каждый год или к Рождеству «выбросить» новую модель. Новая модель разрабатывается и внедряется, когда в этом есть необходимость. Мы не делаем новые модели только для того, чтобы сказать «мы все время делаем что-то новое».

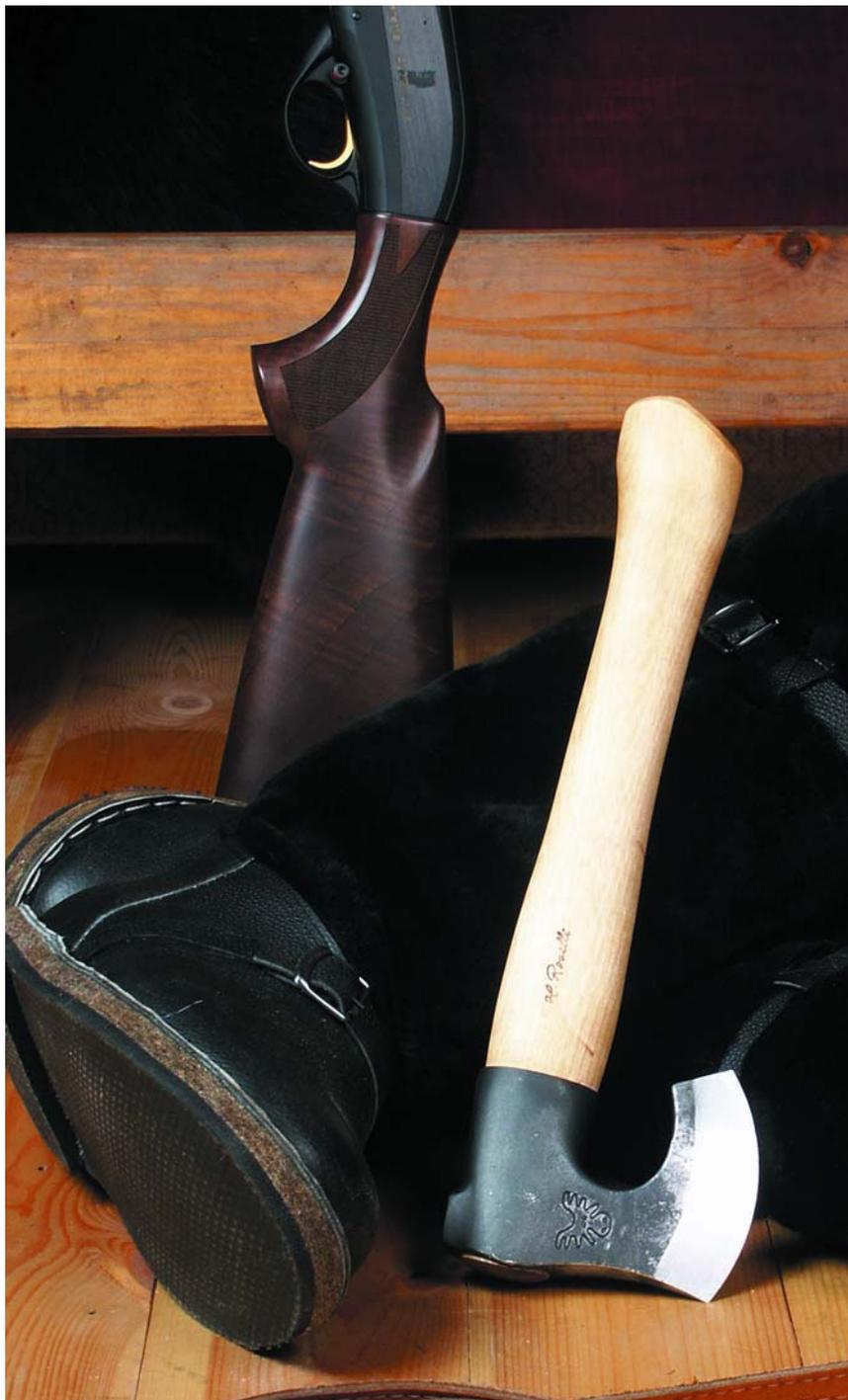
- В какие страны экспортируются ножи Розелли?

- Их можно встретить на всех континентах. Например, одна из первых экспортных партий ножей ушла в Южную Корею. Затем была Америка, Австралия, Испания и т.д. Хотя примерно 70% нашей продукции потребляется внутри страны: люди покупают их и для работы, и как сувениры.

Можно не сомневаться, что ножи мастера продолжают свое победное шествие по планете. Они уникальны и неповторимы. Скромная оценка Хеймо собственных достижений в кузнечном ремесле определенно заслуживает некоторого комментария. Человек, более или менее знакомый с сутью вопроса, легко представит, что стоит на самом деле за лаконичными ответами мастера. Например, фраза: «прочитал статью в журнале и создал промышленную технологию литьевого булата!» Юмор заключается в том, что булат не льют на каждом углу все, кому не лень, да еще промышленным способом. На тему булата написано много, но одно остается непреложным фактом: в Финляндии его может делать только один человек – Хеймо Розелли.

Мастер берется за топор

Хеймо – единственный в Финляндии мастер-ножедел, который знаменит еще и своими топорами. Они заслуживают отдельного рассказа. Работа над ними заняла около пяти лет. Почему топоры? Если вы увлекаетесь охотой или вас привлекает отдых на дикой природе, без топора никак не обойтись.



Топор для Хеймо – продолжение темы ножа, тем более что топор он сделал своеобразный: им можно рубить или тесать древесину, обрубать сучья, разделять добычу, а также, благодаря выборке в нижней части топора, работать им как ножом. Форма заимствована у топоров, раскопанных в захоронени-

ях XII в. около города Сипо (Sipoo) на юге Финляндии.

Для изготовления топоров используется одна пресс-форма, а вот рукояти разные: более длинная и более короткая. Перед тем, как насаживать топор, его рукоять помещается в сушильную камеру и выдерживается при температуре 100 °С в течение

Лапландский нож (модель R 150)



Охотничий нож (модель R 100)



10–12 часов. При таком режиме сушки древесина усаживается до минимального размера и в дальнейшем сможет только увеличивать свой объем.

Для топора, как и для ножа, большое значение имеет угол заточки. Если он меньше, чем нужно, топор будет застревать в дереве, если больше – это уже не топор, а молот. Выбор Хеймо – 30°. Топор с таким углом вхождения является наиболее эффективным.

Сегодня выпускаются две модели топоров: одна с длиной рукоятки 460 мм и весом 850 г, другая – 360 мм, 750 г, соответственно.

Стальные заготовки, отлитые из крупновской стали, используемые в производстве топоров, дополнительно проковываются, чтобы уплотнить металл на спуске топора и обеспечить наилучшие режущие и рубящие свойства. При известных характеристиках стали W75 и заданном угле заточки (30°) топор с непривычно закругленной формой лезвия «вгрызается» в древесину и эффективно работает по целому ряду направлений: разделка/расчленение туш дичи, скинер при разделке мяса/туш дичи, рубка костей, мороженого мяса, топор-колун при заготовке дров для различных типов костров: для обогрева (надья, ракатулет), костер для приготовления пищи, сигнальный костер и т.д., оборудование ночлега и проч.

Возможно, традиционный российский топор лесника или охотника-таежника (сделанный, как правило, из пружины тепловозного клапана, из шарикоподшипниковой стали

или других подсобных материалов) тоже справится с этими задачами, но эффект будет разный. Например, при рубке дерева топор Розелли и затесывает, и скалывает щепу, поэтому нет необходимости ее подрубать. Соответственно, КПД такого топора значительно выше. Кроме того, лучший топор тот, который можно также легко вытащить после удара. Выборка в нижней части топора, как уже говорилось, позволяет работать им как ножом, а наличие пяточки использовать и как молоток.

Феномен Хеймо Розелли

Феномен мастера заключается в том, что его пылкий ум, природная наблюдательность и сметка не позволили ему остаться обычным, пусть и талантливым, деревенским кузнецом, а вывели в мировую элиту ножеделов, признанных гурю клинка и рукоятки.

На самом деле Хеймо – полный парадокс: и как личность, и как мастер. Скромный человек, живет в глубинке, а знаменит во всем мире. Ножи делает вроде бы обычные, но hi-tech в них как-то очень органично уживается с вековыми традициями, с каким-то собственным видением ножа. И свое право на собственный нож, собственный стиль доказал многократно. Подтверждением этому являются не только его изделия, но и многочисленные призы и дипломы, которых мастер удостоен за: инновации, оформление сайта, личные качества (от Финского ножевого клуба, от г. Ямса) и другие.

По соотношению числа зарегистрированных охотников к населению страны Финляндия является мировым лидером, причем охотятся в основном на крупную дичь. Именно здесь успешно прошли первую апробацию изделия мастера. Способность клинков из УНС сохранять свои режущие свойства, по крайней мере, в два раза выше, по сравнению с другими известными клинками из углеродистой стали. Учитывая высокую твердость стали УНС, править их можно только алмазным или керамическим бруском.



Кухонные ножи новой серии. То, что надо!



Редкостная штучка. Охотничий складной нож, придуманный и созданный мастером Розелли. Он не попал в серию из-за дороговизны, но уже несколько лет служит хозяину верой и правдой.



Вскоре любимый нож обретет и такой вариант ножен. Хеймо считает их более безопасными для владельца и собирается запустить их в серию. Дизайн может быть другим, но идея принята окончательно.

Охотничьи ножи мастера – предмет его законной гордости. Модель R100: клинок выполнен из углеродистой стали W75, его длина 105 мм; R200 – аналогичная версия охотничьего ножа, но с клинком из стали УНС. С их помощью можно без всяких усилий освежевать и разделать оленя, лося. Сочетание свойств клинковой стали, геометрии клинка и удобной, хватистой рукоятки делают их идеальным инструментом для такой работы. Лапландский нож (leuku) R150 с клинком 195 мм легко справится с самой тяжелой работой – нарезать ветки, расколоть поленья для костра, разделить крупную дичь и многое другое.

Практически все модели ножей, за исключением Bearclaw, выполнены в двух вариантах: из «фирменной» УНС стали и менее дорогой – обычной углеродистой W75. Помимо уже упоминавшегося «Медвежьего когтя» обращает на себя внимание парочка ножей общего назначения (плотницкие ножи R210 и R110) с длиной клинка 85 мм. Для приобщения к трудовой деятельности представителей молодого поколения предназначен нож «Маленький плотник» (Little Carpenter – R140), он имеет небольшую гарду, а также закругленный и тупой конец лезвия, предохраняющий детские руки от возможных травм, но при необходимости режущая кромка может быть заточена на всю длину лезвия. А вот «Дедушкин нож» (Grandfather – R120 и R220) с клинком 75 мм помимо обычных кожаных ножен имеет еще одну

их модификацию – из карельской березы с отделкой из кожи и оленьего меха (Grandfather – R121)! «Бабушек» порадует небольшой удобный нож с клинком 60 мм в ножнах из натуральной кожи (Grandmother – R130).

Производственная площадка, на которой и создаются все эти изделия, на первый взгляд, самая обычная, но здесь на каждом шагу ощущается личность мастера. Такой небольшой уютный заводик, созданный с любовью и по-хозяйски. Сейчас здесь никого нет, в помещении тихо. А вот и фирменные «приспособы», на которые Хеймо обращает наше внимание: устройство, которое обычно применяется для лечения зубов (точнее, формирования зубов из металлокерамики), здесь используется для обработки хвостовика специальным клеем-герметиком при креплении рукоятки; или здоровый бак из нержавеющей стали: на фермах в такие баки наливают молоко, а тут наливали масло, и стало очень удобно



Этот фирменный знак мастера, по его словам, является его автопортретом. Вы не находите сходства?

охлаждать заготовки после закалки – в баке их умещается больше сотни. И никаких секретов. Попробовать копировать бесполезно, потому что все сделано «под себя» и работает именно здесь.

Пройдя по дорожке вглубь леса метров 500, оказываемся перед небольшим строением. Заходим внутрь. Лет пять назад здесь размещалось основное производство, но сегодня предприятие-дублер на заслуженном отдыхе. Именно здесь все и начиналось, и мастер чувствует здесь себя, как капитан на мостике корабля, ставшего частью его самого. Повсюду разложены или висят на стене его поковки, изделия из металла, различные предметы сельхозинвентаря, рогатина на медведя и многое другое. Вот наковальня, где ковались первые ножи, ковалась репутация мастера.

Впору книгу писать по изучению достижений Хеймо Розелли. Но он и здесь всех опередил, написал свою книгу, в которой рассказывает о кузнечном деле в Финляндии, его прошлом и настоящем, о собственном поиске и находках на пути кузнеца-ножедела.

Собственная технология литейного булата, 30 моделей ножей, покоровших мир, возрожденный скандинавский топор – таковы на данный момент заслуги мастера. Но останавливаться на этом Хеймо не собирается: масса планов, задумок еще ждут своего осуществления, и можно не сомневаться в том, что он еще удивит нас и порадует новыми моделями ножей.

