



НОЖ

любителя пива

Автор *Сергеев Е.Н.*

В юношеские, к сожалению, далекие, годы я прочитал о «медвежьем» ноже мастера Самсонова. А вскоре и увидел его воочию на выставке в Историческом музее. В советские времена на подобное изделие только в музее и можно было посмотреть. Ножей, собственно, было два – большой и малый. Большой оправдывал свое название: длина клинка 250 мм, ширина 55 мм, толщина 8 мм. Малый – не так уж и мал – 220 мм, 45 мм и 6 мм соответственно. Те, что лежали в витрине музея, притягивали взгляд глубоким синим воронением, лаконичностью формы, простотой деревянной рукоятки с насечкой, изящным перекрестием. Главной особенностью тех ножей были обоюдоострые, несимметричные в поперечном сечении клинки. Широкая часть ножа предназначалась для резания, строгания. Узкой стороной, с большим углом спуска, можно было рубить ветки, кости. Срубив молодое деревце и привязав к нему нож, охотник делал рогатину, с которой и мог идти на медведя. Вот такие были в те времена, на рубеже XIX – XX веков, когда творил мастер Самсонов, развлечения. А в наше время и медведя редко где увидишь, и охотники для забав с рогатиной еще не доросли, так что медвежьи ножи вроде и не нужны. Но так они меня зацепили тогда, что и размеры до сих пор, и формы помню. Повторяю, время было советское, купить или заказать легально подобный нож не было никакой возможности. Теперь другое дело, не запрещается.

И вот на ножевых выставках стали появляться изделия, которые их авторы называют медвежьими ножами Самсонова. Но я-то видел подлинные ножи Самсонова! И ничего общего с этими сувенирными изделиями они не имеют. Ну, в общем-то, и настоящий медвежий нож имеет сейчас только коллекционную ценность. Изменились как условия самой охоты, так и отношение к ней. Не нужен теперь огромный и тяжелый нож ни для добычи, ни для защиты от косяла, ни для устройства бивуака. А вот потребность в ноже, которым можно и колбасы нарезать (да, теперь на охоту с собой колбасу берут), и рыбу почистить, и лапника нарубить, и бутылку пива открыть – имеется. Короче, нужен нож общего назначения, «Нож любителя пива», как я его называю. Я попробовал разработать такой нож. Вот что у меня получилось (рис. 1). Длина клинка 145 мм, по опыту знаю, минимально достаточна для удобства именно нарезания продуктов. Из этих же соображений выбран и достаточно большой радиус закругления режущей части лезвия. Меньший радиус делает нож похожим на лопату, больший – ослабляет лезвие. Поскольку у рубящей части лезвия угол спуска больше, то и радиус закругления можно сделать больше без снижения прочности. Ширина клинка 35 мм (рис. 2) достаточно для того, чтобы при толщине до 5 мм получить оптимальные углы спуска режущей и рубящей частей (сечение А-А).

Хорошие рукоятки делает фирма «Южный крест». Очевидно, в тех местах, где видно созвездие Южного креста, основатели фирмы тосковали по березам, поэтому очень удачные рукоятки у них именно из бересты. Вот и я изобразил нечто похожее. И даже отверстие для шнура сделал. Любителю пива нет нужды в особом разрешении на охотничий нож, поэтому на рукоятке нет ограничителей. С такой рукояткой нож хорошо держится в ножнах финского типа, сам такие шил. А для того, чтобы случайно не пораниться, на рубящей части лезвия выполняется довольно крупная насечка. Завершающий штрих – зацеп для открывания бутылок пива. Вариант рукоятки – так называемая интегральная (рис. 3). Спорный вопрос – заточка практически на всю длину рубящей части лезвия. Ну, кто мне объяснит, что заточка на одной трети длины – неопасна, а на всю длину – ужас. Производителям ножей надо как-то договариваться с сертифицирующими органами. Металл, из которого можно сделать такой нож? Это сейчас не вопрос. Дело только в цене, которую согласен выложить истинный любитель пива. А вот некоторые захотят иметь серийторную заточку на какой-то части лезвия. А кто-то любит не пиво, а красное вино, им штопор подавай. Вот пусть любители резки канатов или почитатели Шато де Арбат и сочиняют свои ножи.

