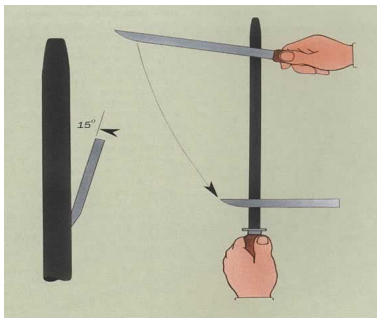


Каждый охотник обычно рано или поздно сталкивается с, казалось бы, неразрешимой проблемой заточки своего охотничьего ножа. Как показывает практика, подавляющее большинство обладателей ножей совершенно не знают, как правильно это сделать. Попытки освоить заточку на свои страх и риск обычно приводят к тому, что в лучшем случае лезвие клинка теряет первоначальную заточку и, чтобы привести его в подобающий вид, нужна помощь специалиста, в худшем случае — нож испорчен совсем. Хорошо, когда это происходит в домашних условиях, но, как правило, необходимость заточки ножа возникает во время охоты, в процессе свежевания зверя или в лагерных условиях. Идут и по другому пути — сразу вручают нож для заточки специалисту, который якобы знает, как это делать, но результат чаще всего бывает неудовлетворительным. В чем же здесь секрет?



Прежде всего придется вернуться к конструкции ножа, точнее, его клинка. Каждый клинок имеет как бы два скоса, фаски. Одна — это скос самого клинка (плоская самая широкая часть его боков, которую часто называют фухтель). Она занимает всю плоскость клинка от обуха до лезвия. Вторая — само лезвие клинка, его острое ребро — основная режущая часть ножа. Эта узкая полоска, тянущаяся вдоль всей режущей части клинка, и представляет собой затачиваемую часть ножа. Она должна быть ровной, узкой и прямой с обеих сторон клинка. Чем более острый угол образуют скосы, тем острее будет клинок. Теоретически скос заточки в 1° повышает остроту грани в 20 раз, однако на деле нож с такой заточкой не будет резать в 20 раз лучше ножа с заточкой в 20° . К тому же лезвие будет моментально тупиться. В практике принято считать нормальным угол заточки лезвия охотничьего ножа от 30 до 15° .



Приобретенный нож, прежде всего, следует внимательно осмотреть и определить хотя бы визуально первоначальный угол заточки, так как все беды, связанные с заточкой происходят только от одного — нарушения этого самого угла. Его нельзя менять, а это довольно сложно для неопытного человека.

[Как правильно заточить нож](#) . Важно также учитывать, что чем больше угол заточки, тем для более грубых работ предназначен нож. Так, если лезвие заточено под 30° — нож используют для достаточно тяжелых работ, под 20° — для средних (это универсальная заточка для охотничьего ножа), под $15\text{—}10^\circ$ — для легких и тонких работ (например, подрезание хрящей, губ, век при ошкуривании и прочее). И, пожалуй, самое главное — угол заточки лезвия определяется как сумма углов обеих сторон. Это означает, что, затачивая нож под 30° , угол заточки одной стороны должен быть 15° .

Обычно нож затачивают о точильный камень, который должен быть плоским, широким, достаточно длинным (20—25 см) и с негрубой структурой. Такие камни можно приобрести в хозяйственном магазине. При заточке лучше, чтобы точильный камень был неподвижен: его советуют закреплять на тяжелой и ровной поверхности. Перед заточкой камень нужно увлажнить. Для этого подойдет любое масло (растительное или техническое), на крайний случай выручит мыльная вода. Нож берут обеими руками, располагают под правильным углом (помните о сумме углов обеих сторон) и с достаточно сильным давлением проводят крест-на-крест по поверхности камня на себя. Таких движений делают пять-шесть, стараясь сконцентрироваться не столько на выдержке правильного угла, сколько на придании заточке ровного направления. Затем нож переворачивают и повторяют всю процедуру с другой стороны лезвия, при этом контролируя правильность действий. Это довольно просто — на месте заточки образуется свежая, блестящая полоса, которая должна быть ровной (не волнистой) и одинаковой ширины. Если острота лезвия не удовлетворяет, всю операцию повторяют, но с несколько меньшим усилием. «Доводят» заточку, повторяя весь цикл на более мелкозернистом камне, сократив количество движений, а окончательно правят на кожаном ремне (обратная сторона). Десять движений для каждой стороны лезвия будет достаточно, чтобы сделать ее идеальной. Для проверки заточки нож берут указательным и большим пальцами за рукоять и ставят лезвие на растянутый лист газетной бумаги. Нож должен без дополнительных усилий, только под своей тяжестью, резать бумагу.

Если сохранить правильный угол заточки с обеих сторон лезвия никак не удастся, то лучше всего прибегнуть к импортным приспособлениям. Самое простое из них — это зажим, ограничитель которого поможет сохранить правильный угол при любом положении руки. Для этого же предназначены и два керамических точила в виде небольших палочек, которые вставляются в опору под нужным углом и являются

направляющими при заточке ножа. Нож в данном случае движется сверху вниз и угол заточки можно безошибочно менять от 25 до 15°. Причем точила не увлажняют маслом, а заточку не доводят на ремне. На таком приспособлении затачивают также ножи с серрейторной заточкой, что сделать на простом точильном камне невозможно.



Небольшой оселок всегда нужно иметь с собой на охоте, чтобы вовремя подправить заточку ножа в процессе работы. Лучше, если это будет металлический или керамический оселок или небольшой мелкозернистый точильный камень. Носить их следует в специально пришитом к ножнам карманчике.

Чтобы охотничий нож не тупился, его используют только по назначению. Нельзя опускать остро заточенный нож в кипяток (например, пробовать готовность сваренного картофеля), открывать им консервные банки, втыкать его в землю.