

## Е. В. Косов Хороший нож



### Аннотация

*Витрины оружейных магазинов и уличных ларьков сейчас заполнены самыми разными ножами, дорогими и дешевыми, отечественными и зарубежными. За стеклом лежат устрашающего вида кинжалы и скромные складники, массивные тесаки и обычные кухонные ножи. Какой нож выбрать и взять с собой на охоту? Ответ простой: нужен хороший нож!*

*О том, что такое хороший нож для охотников, рыболовов и туристов - читатель узнает из этой книги.*

## Евгений Васильевич Косов Хороший нож

Витрины оружейных магазинов и уличных ларьков сейчас заполнены самыми разными ножами, дорогими и дешевыми, отечественными и зарубежными. За стеклом лежат устрашающего вида кинжалы и скромные складники, массивные тесаки и обычные кухонные ножи. Какой нож выбрать и взять с собой на охоту? Ответ простой: нужен хороший нож!

У русского человека понятие «охота» неразрывно связано с природой. «Первой охотой» обычно называют добычу диких зверей и птиц, «второй охотой» считают рыбалку, а походы по грибы-ягоды – «третьей охотой». Каждый находит себе охоту по душе, и каждая охота требует своего особого ножа.

О том, что такое хороший нож для охотников, рыболовов и туристов – читатель узнает из этой книги.

### Грозный старинный кинжал

Нож, как самое древнее оружие, сопровождает человека с доисторических времен. Сначала это был примитивный кремниевый нож, даже вовсе никакой и не нож, а просто остроконечный осколок камня. Обмотать один его конец полосками кожи под хват руки, и уже будет такой нож хорош! Если же остроконечный осколок прикрепить к древку, то с таким грозным копьём можно идти добывать дикого зверя. После удачной охоты кремниевым ножом разделявали добычу, а острым скребком выделывали шкуры. Кремниевый нож – острое и прочное оружие. Недаром в современной металлургии при выплавке стали особой твердости туда добавляют немного кремния. Если на лезвие стального ножа нанести керамическое напыление, он становится особо износостойким, что фактически является современным использованием достоинств ножа из каменного века. Когда древнему человеку под руку попадался какой-нибудь плоский острый камень, то жилами диких животных его прочно укрепляли в развилке толстой палки. Так появилось еще одно древнее орудие – каменный топор. С ним и на охоту ходили, и по первобытному хозяйству каменный топор был незаменимым помощник. Кремневые ножи и каменные топоры, как основное снаряжение древнего охотника, просуществовали вплоть до изобретения металла. Когда появился металл, появилась и новая профессия – кузнецы. Металлические ножи и топоры, сначала бронзовые, потом железные

сразу же приобрели привычные нам формы и очертания, их форма существует практически без изменения уже несколько тысячелетий. Холодное оружие в доружейную эпоху было основным и жизненно необходимым для добычи диких зверей. Есть такое выражение «заломать медведя». Несведущие люди обычно представляют такую героическую картину: выходит этакий богатырь, вооруженный огромным кинжалом, и начинает бороться с поднявшимся на дыбы медведем – кто кого! На самом деле «заломать медведя» в охотничьем лексиконе означает всего лишь завалить выход из берлоги (охотники говорят «чело») толстыми жердями. Когда медведь будет выбираться через этот завал, то у охотника появляются дополнительные секунды для прицельного выстрела.

Мой знакомый охотник недавно рассказывал историю о том, как он сопровождал на охоту одного молодого бизнесмена. Тот купил (за приличные деньги) охоту на медведя где-то под Костромой. Местные егеря привели приезжего охотника, вооруженного заморским карабином и огромным кинжалом, к заснеженной берлоге. Было заметно, что молодой охотник волнуется – постоянно протирает рукавом карабин и поправляет кинжал на поясе.

Как и положено, берлогу прежде всего завалили поперечными жердями, то есть «заломали медведя». Медведь, разбуженный тычками колючего «ерша» (так называют еловую жердь длиной в три-четыре метра с наполовину обрубленными ветками), стал выбираться из берлоги через этот завал. Бизнесмен (по уговору он должен был стрелять первым) вскинул к плечу карабин, но почему-то все медлил с выстрелом. Преодолев завал, медведь бросился по направлению к нему – а выстрела все не было! Лишь когда до стрелка оставалось всего несколько метров, егеря открыли огонь из своих ружей и насмерть завалили медведя. На недоуменный вопрос: «почему не стрелял?» перепуганный охотник растерянно пролепетал: «А я думал, медведь должен был на дыбы встать предо мною Я так читал про охоту на медведя...» Картина поднявшегося на дыбы медведя настолько часто встречается в иллюстрациях произведений на охотничьи темы, что у многих сложился этот стереотип: прежде, чем напасть, медведь должен обязательно подняться на задние лапы. Вот тут и надо (по охотничьим байкам), бросаясь всей тяжестью тела к нему в ноги, располосовать медвежье брюхо острым кинжалом и выпустить наружу все кишки. На самом деле медведь встает «на дыбы» не в агрессивном состоянии, а от испуга или любопытства – посмотреть «а кто там мельтешит в кустах?» Агрессивно нападая, медведь своей массивной тушей сходу сбивает жертву на землю, наносит ей острыми когтями страшные раны и начинает рвать клыками поверженную жертву. Все истории о том, как в старину богатыри, вооруженные одним охотничьим кинжалом, ходили «побороться» с медведем – это самые настоящие байки из области смелых фантазий.

На Руси, когда еще не было ружей, удалые охотники ходили на медведя с рогатиной – разновидностью копья длиной в человеческий рост. Конечно, пойти на медведя с рогатиной может только очень смелый охотник, тот кто может проявить поистине геройскую отвагу, выходя один на один, чтобы победить свирепого зверя (фото 1).



**Фото 1. Старинный русский лубок «Охотник медведя колет, а собаки грызут»**

Настоящая медвежья рогатина имеет широкий обоюдоострый стальной наконечник (перо) с высоким ребром и глубокими долами вдоль обоих лезвий. Долы способствуют обильной потере крови взятого на рогатину медведя (отсюда позже и пошло: любые долы, выполненные для облегчения клинков и улучшения баланса ножей, стали называть «кровостоками»). Обычно охотник старался вонзить перо рогатины точно в горло или в шею зверя и потом долго держать медведя на рогатине. Широкое перо рогатины не только сильно ранит зверя, но и крушит позвонки и кости. Таким образом, рогатина, всаженная в зверя и оставаясь там, заставляет его терять силы от потери крови. На рогатине в основании пера обязательно предусмотрено особое устройство – поперечина, сделанная из рога. Поперечина не дает остроконечному перу зайти в тушу зверя слишком глубоко. Существовала особая разновидность медвежьей рогатины – с деревянной поперечиной, привязанной у основания пера. Такая поперечина не позволяет достать охотника когтистой лапой, когда медведь «лезет на рожон». Эта поперечина крепилась к основанию пера не наглухо, а подвязывалась на ремешке через специальную серьгу. Жизненно важна для охоты на медведя прочность древка рогатины, которое называется «искепищем» или «ратовищем» (чаще «ратовищем» называют древко бердыша – холодного оружия русских стрельцов). Не дай Бог сломается искепище под напором медведя! Для прочного искепища специально выращивали особый ясень. Деревце молодого ясеня должно расти прямо, чтобы потом его не приходилось бы обстругивать. Чтобы повысить прочность древесины, ствол растущего ясеня обматывали сырой кожей, так дерево и росло в кожаной «коре». Потом эта кожа так и оставалась на готовой рогатине, чтобы руки охотника не скользили по окровавленному искепищу (фото 2). На нижний конец рогатины насаживался металлический подток в виде металлического цилиндра с полями. Рогатина, упревшись подтоком в землю, образовывала такой угол, который не позволял медведю переломить искепище. Откуда появилась версия, что медвежья рогатина должна иметь два острых конца (рога), наподобие вил или печного ухвата, которым хозяйки достают из русской печи тяжеленные чугуны и корчажки, теперь уже понять совершенно невозможно. Однако невежественные иллюстраторы охотничьих книг по-прежнему изображают такие «рогачи» на рисунках.



**Фото 2. Современная стилизация рогатины. Автор – С. В. Пашихин, галерея «Холодное оружие России». Перо – дамасская сталь. Навершие – позолоченная латунь. Лисий хвост. Древко обтянуто кожей.**

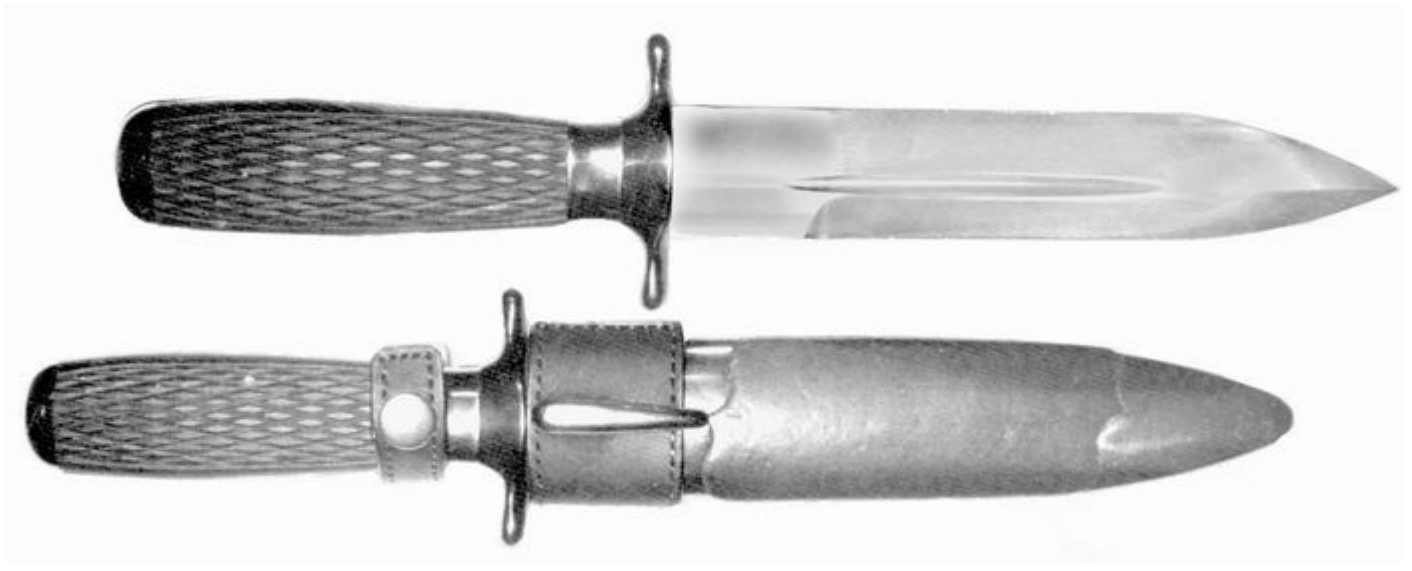
Большой знаток медвежьей охоты князь Ширинский-Шихматов, лично взявший на рогатину в конце XIX века более сотни медведей, предложил свою конструкцию медвежьей рогатины. Кроме обоюдоострого пера рогатина имеет еще два поперечных подпружиненных ножа. Мощная пружина раскрывает ножи уже в теле зверя. С такой рогатины медведь уже не сойдет. Охота на медведя с рогатиной была популярна даже в начале XX века, когда охотники могли иметь на вооружении надежные ружья и карабины. Но и тогда находились отважные люди, которые выходили на поединок с грозным зверем. У сибиряков такое медвежье копые называлось «пальма». Обычно в качестве «пера» к древку пальмы прикреплялся массивный обоюдоострый кинжал, который так и звали – «медвежий». А бывало и так: обнаружив берлогу, какой-нибудь лихой и бесшабашный охотник прикрепит свой охотничий нож, изготовленный местным кузнецом-умельцем, на сырое рябиновое древко и прет с этим оружием на медведя.

На медвежьих кинжалах специализировался легендарный тульский оружейник Егор Самсонов. Известность его была столь велика, что он получил звание «Поставщика Императорского общества правильной охоты» (фото 3).

а)



б)



**Фото 3. Медвежьи кинжалы современной работы: а – «Кавказ» оружейной фирмы «Левша-Т»; б – «Диана Самсонова» фирмы «Харалуг»**

То, что на Руси называлось «рогатиной», в Европе считалось «кабаньим копьём». С таким копьём европейские охотники добывали дикого вепря в густых лесных зарослях. На кабанье копьё подвешивали плюмаж из конского волоса или медвежьего меха. Это делалось не столько для украшения копья, сколько препятствовало литься на древко потоку крови из нанесенной раны, иначе руки охотника будут соскальзывать. Однако кабанье копьё считалось оружием слуг-егерей, сам охотник-господин такое копьё в руки никогда не брал. На вельможной охоте, когда егеря с собаками уже затравили зверя, то самый последний удар должен был нанести сам хозяин охоты или приглашенный им почетный гость. По охотничьему этикету считалось правильным, если затравленного зверя приканчивали не ударом длинного копья, а охотничьим кинжалом. В Западной Европе всеобщим уважением пользовались охотники, которые добывали грозного дикого вепря с помощью охотничьего кортика, его также называют «кабаньим мечом» или «хиршфингером». Клинок охотничьего кортика узкий и довольно длинный, почти в полметра. Пока злобные собаки держат зверя на месте, герой-охотник смело лезет в эту рычаще-визжащую свару, опрокидывает дикого вепря на спину и закалывает его точным ударом в сердце (фото 4).



**Фото 4. Немецкая гравюра XIV века**

Еще на охоте на копытных животных использовался так называемый олений кинжал, который, прежде всего, служил для добивания подранков. Ведь для того, чтобы перезарядить старинное кремневое или шомпольное ружье нужно потратить значительное время. Тогда немедленно в ход шел олений кинжал с длинным мощным клинком. Добивание подраненного зверя – опасное дело. Собрав последние силы, зверь часто атакует приближающегося к нему охотника, а в агонии даже может нанести смертельные удары копытами и рогами. В старину специально для добивания подранков существовал кинжал, оснащенный пистолетом с кремниевым замком. Выстрел из него производили, воткнув кинжал в шею уже поверженного зверя. Сейчас, когда охотники вооружены скорострельными ружьями и карабинами, олени кинжалы сохранились лишь как красивые охотничьи символы.



**Фото 5. Современная стилизация оленьего ножа – кинжал офицера Придворной охоты образца 1855 года. Автор – В. Пашихин, галерея «Холодное оружие России»**

В Германии олений кинжал – неперенный атрибут парадной охотничьей одежды, они красивы и тщательно изготовлены, их клинки гравированы сценами из охотничьей жизни. Рукоять и ножны кинжала отделаны изящными деталями под золото. На рукояти из рога, как звезды на генеральских погонах, сияют золотые желуди (фото 5). Остроконечный кинжал являлся неперенным атрибутом на старинной русской псовой охоте. Когда борзые достали и уже взяли волка, то охотник соскакивает с лошади и принимает зверя. Другими словами охотник откалывает его: схватив зверя за заднюю ногу, ударом кинжала под лопатку, нужно прикончить его. Если, конечно, не стоит задача сострунить волка, то есть взять его живьем, связав лапы и, вставив в пасть поперек палку. Добивать зверя арапником или кистенем, не слезая с лошади, всегда считалось у русских охотников неэтичным. У русских псовых охотников в особой чести были кинжалы златоустовских оружейников. Златоустовский завод на Урале был создан в 1815 году по указу императора Александра Первого, и первыми мастерами на этом заводе были немцы из знаменитого Золингена, приглашенные работать в России. Потом Златоустовский завод стал всемирно известным центром по производству высококачественного русского холодного оружия. Славилась в России нижегородские кузнецы, особенно из небольшого городка Ворсмы и из поселка Павлово-на-Оке. Отличное холодное оружие изготавливали умельцы-туляки.

С давних пор привозят в Россию кинжалы с кавказских войн. Кинжал, богато отделанный серебром, у кубанских казаков стал неперенной принадлежностью одежды. Кавказский кинжал в стиле «кама» имеет узкую форму клинка, с таким кинжалом можно и на псовую охоту ехать и принимать там волка, а можно и домашнего кабанчика им заколоть. Дагестанское селение Кубачи знаменито своими мастерами-оружейниками, которые с древних веков славятся особым умением ковать холодное оружие и воинские доспехи, украшая их гравировкой и чеканкой по золоту и серебру. Ведь холодное ружье призвано не только угрожать, но и украшать как владельца, так и его дом. Немало отличных кузнецов-оружейников работает сейчас в дагестанском Кизляре, которые делают не только богато отделанные сувенирные кинжалы, но и рабочие охотничьи ножи. Большую часть клинков кавказских кинжалов изготавливают в дагестанском селении Амузги, расположенном в полукилометре от Кубачи. Однако большинство клинков современной работы или чрезмерно мягкие (клинки для сувенирного оружия), или излишне твердые, перекаленные. Мягкое лезвие неизбежно «заваливается» и теряет режущие свойства, а на твердом (хрупком) лезвии сразу же появляются выщерблены. Это объясняется тем, что старинный способ изготовления знаменитых клинков, называемых «гурда» безвозвратно утерян. До сих пор ходят легенды о мастеров-оружейников, владевших тайнами кузнечного мастерства. Например, прежде чем ковать клинки их помещали в сернистый источник, бьющий со склона горы, посыпали металл солью и чесноком. Считалось, что добавка железных подков и ржавых подковных гвоздей (ухналей) придает клинку особые качества. Говорят и о чудесных свойствах гусиного помета, куда кладут на несколько недель полосы металла, из которых потом ковалось знаменитое кавказское оружие.

У кинжала, и в этом принципиальное его отличие от ножа, обоюдоострая (двусторонняя) заточка клинка. На рукоятке кинжала обязательна крестовина (ограничитель), чтобы рука не соскальзывала при нанесении сильного колющего удара. Именно за кинжалом закрепился образ грозного оружия. Сейчас место грозных охотничьих кинжалов вовсе не на охоте, это скорее предмет, украшающий интерьер городской квартиры. Устрашающий своим видом кинжал, висящий на ковре, всего лишь интересная тема и благой предлог для обсуждения героических охот далекого прошлого. Охота в жизни современного человека стала другой и охотничье оружие для нее требуется уже другое.

## **Нож для промысла и охоты**

Охотничье ружье отодвинуло на задний план холодное оружие, пригодное для охоты. Роль охотничьего ножа постепенно свелась к необходимому, но все-таки вспомогательным, а чаще всего просто бытовым функциям. Но это совсем не означает, что потерял интерес к охотничьим ножам. Витрины оружейных магазинов и уличных ларьков сейчас заполнены самыми разными ножами, дорогими и дешевыми, отечественными и зарубежными. За стеклом лежат устрашающего вида кинжалы и скромные складники, массивные тесаки и обычные кухонные ножи. Какой нож выбрать и взять с собой на охоту? Ответ простой: нужен хороший нож! В отличие от обоюдоострого кинжала нож имеет одностороннюю заточку: сверху клинка – плоский обух, снизу – острое лезвие. У ножа обычно не бывает гарды (крестовины-поперечины), как у кинжала, или эта гарда весьма незначительна. Обычно в передней части рукояти ножа уместен лишь небольшой упор под указательный палец. Хорошие ножи передаются из поколения в поколение и составляют гордость их владельца. Конечно, хорошие ножи стоят недешево. Но все-таки лучше однажды приобрести хороший нож и беречь его, чем покупать дешевые поделки, которые будут приносить одни огорчения. В повседневной жизни мы имеем дело с самыми разными ножами – столовыми, кухонными, сапожными,

перочинными – всех видов ножей не перечислишь. Какой нож можно назвать «охотничьим»?

Следует заметить, что исконный и более широкий смысл русского слова «охота» вовсе не в добыче диких зверей и птиц, как мы привычно употребляем это слово. «Охота» – от глагола хотеть, то есть желать что-либо делать с особым удовольствием, с любовью, а не по необходимости, и тем более не по принуждению. В принципе любое непрофессиональное увлечение – это «охота» (снобы предпочитают говорить про свое увлечение «хобби»). Одни держат дома аквариумных рыбок, другие – голубей. Можно смело утверждать, что у каждого глубоко в душе живет охотник:

«У всякого своя охота,  
Своя любимая забота:  
Кто целит в уток из ружья,  
Кто бредит рифмами, как я...»

(А. С. Пушкин).

Отсюда истинный смысл слова «охотник»: «Как сеять-пахать – никого не видать, а кашу уминать – охотников целая рать». Охотник – это вовсе не всегда человек с охотничьим ружьем, как мы привычно его называем. Охотник – прежде всего доброволец, то есть человек, выполняющий что-то по доброй воле, по своему желанию.

Так уж повелось, что у русского человека понятие «охота» неразрывно связано с природой. «Первой охотой» считают добычу диких зверей и птиц, рыбную ловлю стали называть «второй охотой», а походы по грибы – «третьей охотой». Каждый может найти себе охоту по душе, будь то охота с ружьем, охота с удочкой или «тихая охота» с лукошком. И каждая охота требует своего особого ножа. Стремясь быть ближе к природе, заядлые туристы отправляются в многодневные походы – пешком, на лодках, на байдарках. А многие горожане отдыхают на дачах. Хотя говорить об отдыхе на даче просто смешно! Дача для русского человека – это тоже своеобразная «охота». Не секрет, что выращенные там овощи и фрукты обходятся гораздо дороже покупных. Но своя дача (неважно, что это – многоэтажный замок или хибара похожая на курятник) дает возможность быть поближе к природе, почувствовать там себя и строителем, и садоводом, и кулинаром-заготовителем. Так что вполне возможно, что привычный нож, незаменимый в повседневной дачной (псевдокрестьянской) жизни, окажется полезным и на охоте, и на рыбалке, и в походе.

Если остроконечным кинжалом убивают зверя или добивают (прикалывают) подранка, то охотничий нож должен прежде всего хорошо резать. Назначение ножа не лишать жизни, а хорошо работать! Если в кинжальном облике обычно проступает грозный вид, то в хорошем ноже прежде всего должна чувствоваться красота удобной практичности и полезности. Нож в отличие от кинжала редко используется в виде оружия, хотя эту функцию ножа, конечно же, никто не отменял. И подсознательно мы все равно воспринимаем холодный отблеск ножевого клинка как образ грозного оружия, которое способно как поразить, так и защитить.

Основная функция ножа – резать, значит, и баланс ножа должен быть особым. У хорошего ножа центр тяжести всегда должен быть смещен в сторону рукоятки, тогда удобнее (ловчее) направлять лезвие при работе. Чтобы обеспечить хороший баланс ножа, обух клинка, имея максимальную толщину в пяте, обычно утончается к острию. Непременное качество хорошего ножа – удобная для работы рукоять. Рукоять ножа должна быть «ловкой», то есть форма рукояти должна быть такой, чтобы ее удобно было «ловить рукой». Ловкой рукоятью можно долго работать без усталости. Для лучшего баланса рукоятку ножа иногда специально утяжеляют, закладывая в головку кусочки свинца. А какая-нибудь красивая, но неудобная рукоять быстро набьет мозоли, и ничего кроме раздражения такой нож не дает.

Приобретая охотничий нож, главное – выяснить для себя, что этот нож будет делать? Будет ли он снимать шкуру с лося или чистить рыбу? Или нож будет только открывать консервные банки и строгать щепу на растопку костра? А может быть охотничьему ножу только и придется, что нарезать колбасу да огурцы на закуску? Хотя не следует забывать, что хороший охотничий нож должен быть надежным помощником на кухне, где готовится добыча – дичь, рыба ли грибы, или стряпается немудреная походная еда. Тогда охотничьим ножом придется почистить картошку, порубить луковицу и нарезать буханку хлеба.

Удобнее всего работать ножом с коротким клинком, то есть ножом, у которого длина клинка соизмерима с размером рукояти от 8 до 12 см. Короткоклинковый нож имеет хороший баланс и ловко ложится в ладонь. Центр тяжести такого ножа располагается в передней части рукояти в районе упора под указательный палец. Короткоклинковым ножом удобно резать, но совсем невозможно что-либо отрубить – ветку, кость или канат. Рубящие свойства ножа можно обнаружить в среднелинковом ноже, у которого длина клинка составляет примерно два размера рукояти – около 20 см. Центр тяжести такого ножа обычно расположен в районе пяты клинка, обычно там изготавливается еще один упор-выемка под указательный палец



– прямо на металле клинка. Туда смещается рука для удобства работы, когда нужно резать или строгать. Рубить таким ножом удобно, если перехватиться и крепко взяться за головку рукояти.

Нож, у которого размер клинка составляет более двух рукоятей (25 см и более), и ножом-то признать трудно. Чаще такие «изделия» называют тесаком, кортиком, мачете, штыком, полусаблей. Таким массивным ножом удобно рубить или колоть, но его режущие свойства совсем никудышные – работать (то есть что-либо резать) ножом с длинным клинком сплошное мучение.

*О толщине ножевых клинков.* Ножом с клинком до 2,5 мм в обухе удобно работать на кухне: чистить овощи, снимать филе с рыбы. Эти ножи так и называют – хозяйственно-бытовые. Нож, оснащенный более мощным клинком (от 2,5 до 5 мм), выполняет более «серьезную работу», такие клинки обычно имеют охотничьи (номерные) и боевые ножи. Бывают ножи с толстыми клинками (более 5 мм), это уже тяжелые рубящие тесаки и секачи.

Кажется, что боевые ножи не имеют никакого отношения к охотничьим ножам, являясь грозным оружием спецназа и десантников. Однако многие, кому довелось «поработать» на охоте, в походе или по дачному хозяйству хорошим боевым ножом (например, отечественными моделями ножа «Смерш») начинают их уважать и вполне обоснованно считают боевые ножи хорошими охотничьими ножами – за отличные рабочие качества и удобство, а вовсе не за их угрожающую «боевитость». Часто хороший боевой нож становится самым любимым ножом и сопровождает нас на охоту, на рыбалку и в поход. Замечено, что свой первый в жизни нож обычно покупают самого устрашающего вида. Однако, выйдя несколько раз с таким «страшилищем» на охоту или вообще «на природу», начинают понимать, насколько большой и массивный нож неудобен и бесполезен. Чтобы нож можно было назвать «охотничьим», вовсе необязательно, чтобы он был внушительного размера. Главное – нож должен быть хорошим помощником. В конце концов, на охоту едут не ножами меряться. И, конечно, важно, чтобы нож было удобно и безопасно носить с собой, неважно как – на поясе, в кармане или за голенищем сапога.

Охота – это не только поэзия в общении с природой. На охоте нужно выполнять малоприятные вещи, такие как добывание подранков и свежевание дичи. Как ни крути, есть такие моменты на охоте, которые никак не укладываются в красивую рамку. Охотник видит природу такой, какая она есть, а не под лаковым гляncем книжных иллюстраций. Следует напомнить, что в обычной крестьянской жизни нормальный мужик всегда мог зарезать бычка, заколоть кабанчика и отрубить голову курице. Однако нет никакой необходимости демонстрировать и подчеркивать натурализм охоты. Натурализм убивает красоту. Настоящий охотник никогда не станет разделять ножом добычу на видном месте и демонстративно добывать подранков.

А тот, кто ловит рыбу, добывает диких зверей и птиц, собирает грибы, дикие ягоды или орехи на продажу, то есть для заработка, – это не охотник, а промысловик. Природным промыслом он зарабатывает себе и своей семье средства на жизнь. То, что охотник делает ради своего удовольствия, промысловик делает ради заработка и пропитания. На долгих полгода уходит сибирский промысловик в заснеженную тайгу, бьет там белку и куницу, ставит ловушки на соболя, добывает копытных на мясо, обрабатывает шкурки, ведет в зимовье немудреное хозяйство. С приходом весны у промысловика наступает другой промысел – лов рыбы. Там свои заботы: сети починить, рыбу выпотрошить и засолить, лодку подремонтировать. И все это делается не в силу специфического «хобби», как у охотников, а для заработка. Именно промысловики являются настоящими знатоками природы и носителями лучших охотничьих традиций. Через поколения промысловиков создавались лучшие формы охотничьих ножей. Поэтому в рассуждениях об охотничьих ножах уместно обратить внимание на национальные ножи тех народов, которые традиционно были связаны с природным промыслом, где веками отрабатывались идеальные формы такого ножа. Практичный нож промысловика обычно не бывает большим и массивным. Это начинающие охотники цепляют на пояс огромные кинжалы, наивно полагая, что он защитит их как от диких зверей, так и от людской напасти. А промысловик по опыту знает, что любой зверь в тайге уступит человеку дорогу – хоть тигр, хоть медведь, только не надо загонять зверя в тупик. И встреч с лихими людьми нужно всячески избегать, а если такая встреча неизбежна, то пуля или картечь защитит надежнее, чем самый острый и длинный нож.

Промысловики всегда уважали национальные ножи северных народов, чья жизнь целиком зависела от природного промысла. Известны высокие свойства корякского, нанайского, якутского, бурятского ножей. Таким ножом можно снять шкуру с песка и с медведя, разделать оленя и косулю, выпотрошить тайменя и хариуса, да и по хозяйству такой нож удобен. В традиционном природном промысле берут свои корни знаменитые ножи скандинавских мастеров. В России эти ножи обычно называют финками, а по-фински – пуукко («нож лесного человека»). Финка имеет узкий клинок, что позволяет считать ее эффективным колющим оружием, например, для того, чтобы добить зверя, попавшего в капкан, или для прикалывания и потрошения пойманной рыбы. Достаточно крутой скос лезвия и отличная сталь обеспечивают финским ножам хорошие режущие свойства.

Рукоять финки сработана из узорчатой карельской березы, что отличает настоящую финку от подделок.

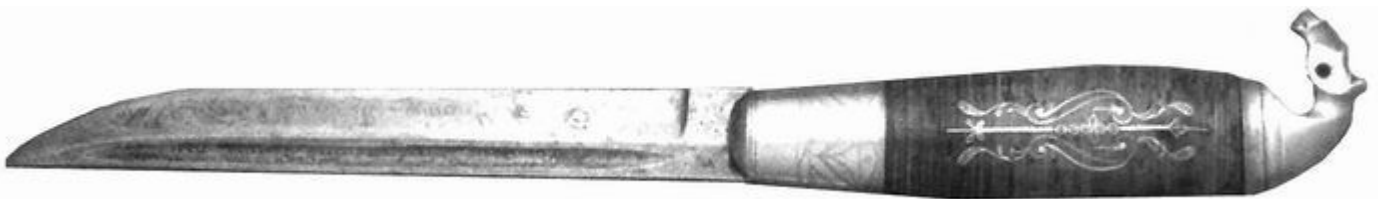
Правда, у дешевых финских ножей встречаются рукоятки из обычной березы и даже сосны. Чаще всего рукоятки финок гладкие (без упоров-ограничителей), хотя у некоторых современных моделей финских ножей бывает неглубокая выемка под указательный палец. И не должно быть никакого лака на рукояти, только полировка! Иначе рука будет скользить при работе. На хвостовике рукоятки располагается обязательный «грибок», что обеспечивает удобный хват ладони и представляет большое удобство: финку можно быстро достать из ножен за «грибок», не снимая рукавиц.

Стилевая особенность скандинавских ножей – наличие широкой оковки, которая закрывает переднюю часть рукоятки и заходит на пятю клинка. Ножны настоящих финок никогда не имеют застежек: нож глубоко, почти на всю рукоятку, уходит в ножны. Поскольку рукоять имеет широкую конусную оковку, то за счет ее вхождения в конусное устье ножен, обеспечивается надежная фиксация ножа. Финка крепится на поясе кожаной петлей (иногда металлической цепочкой), которая через колечко соединена с ножнами. Когда финка находится в ножнах, а ножны на поясе, то у охотника не возникает ни малейшего ощущения неудобства, когда он идет или сидит. Не бывает, чтобы при наклоне рукоять финского ножа давила на ребра, а при попытке сесть хвостовик ножен упирался бы в сидение.

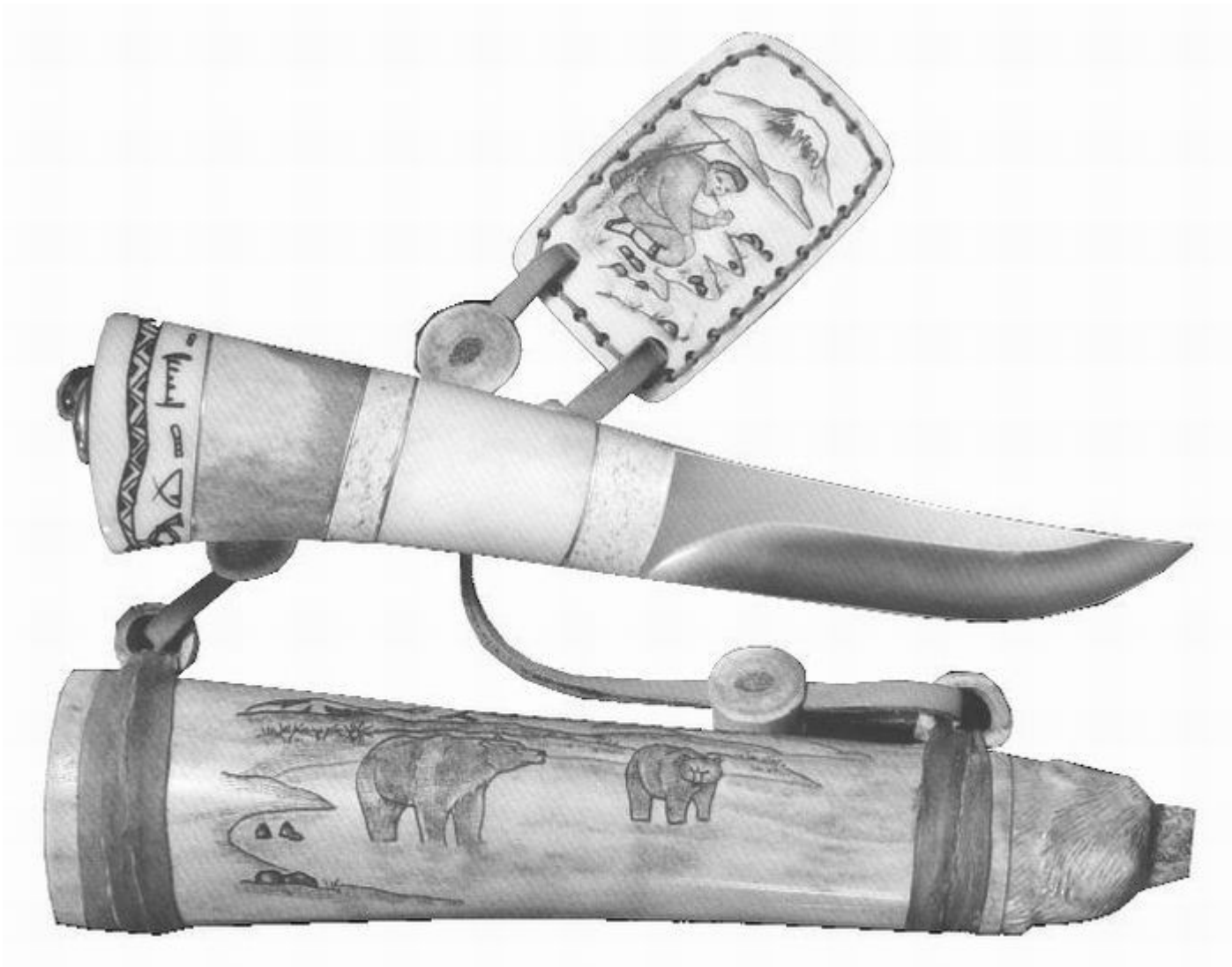
Помимо финки (puukko) широко известна другая разновидность скандинавских (северных) ножей – лапландские или саамские ножи (lapinleuku). Это ножи народности саам (самоедов), населяющей север Норвегии и Финляндии – Лапландию. Если обычная длина клинка финки редко превышает 12-15 см, то клинок саамского ножа чаще всего бывает от 20 см до полуметра, чем и обеспечивается его рубкость. Промысловик, вооруженный лапландским ножом, может даже забыть про топор, так как в этом массивном ноже сочетаются режущие и рубящие свойства. По старинным преданиям лапландские ножи ковались из обломков старых кос. Лезвия рабочих кос всегда подвергаются «отбивке» молотком на специальной наковаленке, от этой холодной ковки возникают отличные режущие свойства косы. У кузнецов особым шиком считалось оставить на поверхности клинка лапландского ножа, изготовленного из пакета «отбитых кос», видимые контуры натурального лезвия старой косы. Ножны лапландского «леуку» изготавливают из разного материала – из дерева, кожи, оленьего рога. Причем ножны неизменно украшены своеобразным орнаментом – тончайшими ажурными сквозными прорезами, сквозь которые поблескивает сталь клинка. Часто большой лапландский нож комплектуется на одних ножнах с малым ножом такой же формы, что очень практично и удобно в походе.

Похожие климатические условия охотничьего и рыболовного промысла, как основного занятия населения северных районов Евразии, обусловили формы национальных охотничьих ножей. Удивительно, что в ножах северных народностей так много общего, хотя эти народности разделяет не одна тысяча километров ледяного простора. В одном из поселков на побережье Охотского моря на берегу реки под названием Парень, впадающей в Пенжинскую губу, живут коряки – коренное население Камчатки. Они талантливые кузнецы, делающие из подручного материала прекрасные охотничьи ножи. По форме и размерам корякские ножи удивительно похожие на финские ножи. По виду малый корякский нож – типичная финка (пуукко), а большой паренский нож с клинком до 40 см выглядит как типичный саамский нож (леуку), его и носят через плечо, как саблю. Считается, что коряки позаимствовали технологию производства ножей у якутов, а те, в свою очередь, были обучены кузнечному делу поморами-устюжанами, издавна владеющими технологией знаменитого «уклада» (русского Дамаска). Отличные паренские ножи как рабочие, так и сувенирные сейчас создает мастер Владимир Константинович Сушко (бывший летчик) и его дочь Анастасия, талантливый художник-резчик по кости. Сходные стилевые формы «северного ножа» имеют нанайские, якутские и бурятские ножи. У забайкальских казаков нож, по форме напоминающий бурятский национальный нож, являлся непременным атрибутом казачьего вооружения, наряду с традиционной шашкой (фото 6).

а)



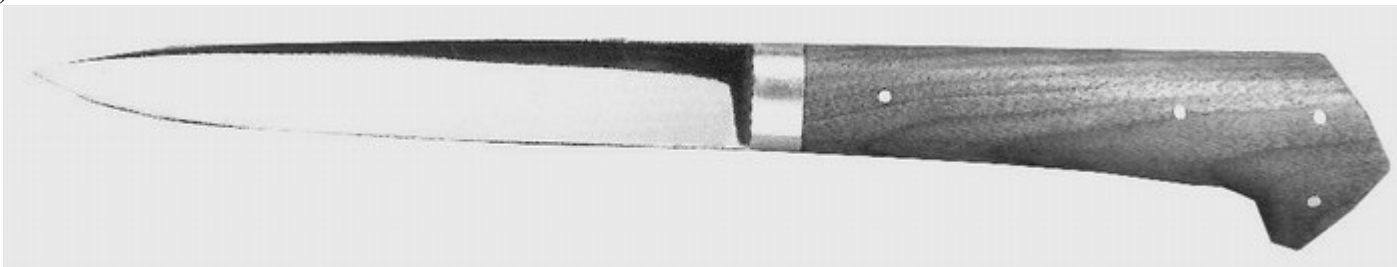
б)



в)



г)



**Фото 6. Современные ножи в стиле Финка («Пуукко»):  
а – нож фирмы «Fiskars» работы первой половины XX века;  
б – корякский нож: Автор – В. К. Сушко (Петропавловск-Камчатский);  
в – нож российской фирмы «Южный крест»;  
г – нож фирмы «Русский булат»**

Охотники, а особенно промысловики, часто недовольны качеством ножей серийного изготовления, многие предпочитают пользоваться ножом самодельным, то есть таким, который они представляют

идеальным по размерам и форме не только в охотничьем промысле, но в таежной жизни. Биолог-охотовед В. Костогляд так представил свою модель удобного и практичного «таежного ножа»: длина клинка составляет 17 – 18 см при толщине обуха в 3,5 – 4 мм, ширина полотна клинка от 3-х до 4-х см, острие слегка опущено. Таежному ножу нужна удлиненная рукоятка (12 – 14 см) – для лучшей рубкости. Лучший материал для рукояти – березовый кап или набор из пластинок бересты. Вместо металлического ограничителя под указательный палец на деревянной рукояти целесообразна выточка глубиной 5 – 7 мм с пологим подъемом на брюшко рукояти. Овал этого брюшка должен быть такой формы, чтобы нож прочно фиксировался в ножнах, что очень удобно в зимних условиях. Дело в том, что для таежного ножа неприемлемо, когда клинок туго входит в узкую щель между стенками ножен и крепится там в натяг. Когда зимой приходится разделять тушу добытого зверя или тайменя, то на клинке всегда остаются кровь и жир, как тщательно ни вытираешь лезвие. С трудом втиснутый в ножны клинок заклинивается, а на морозе и примерзает. А если в узкую щель попадет мусор и снег, то потом быстро извлечь нож из ножен будет весьма проблематично. Поэтому более предпочтительна фиксация ножа путем плотного натяга рукояти в устье ножен, когда рукоять утоплена в ножны примерно на половину. Чтобы извлечь нож, нужно захватить ладонью выступающую часть рукояти, а большим пальцем с усилием упереться в валик ножен.

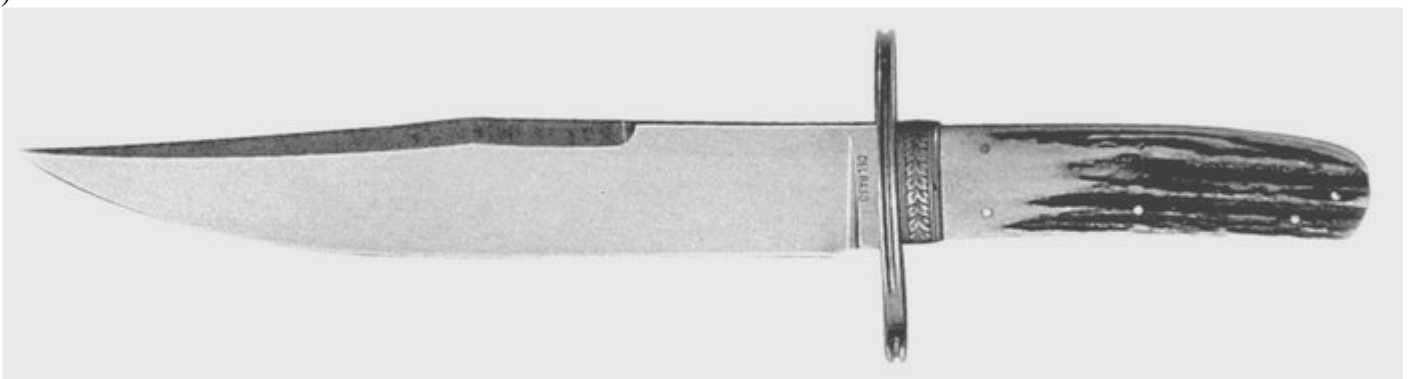
У короткоклинкового ножа плохая рубкость. Впрочем рубкость и не обязательна, потому что у него кроме ножа всегда под рукой должен быть острый топор. Недаром существует незыблемое правило: «В тайгу без топора не ходят». Промысловиком ценится удобный в носке топор с ловким топорищем, которым можно и зимовье срубить, и тушу лося разделить, и колот изготовить для кедрового шишкобоя. Так что нож промысловика всегда живет в паре с топором. А если топора под рукой нет, то при необходимости охотничьим ножом рубят так: бьют по обуху ножа чем-нибудь тяжелым, какой-нибудь деревянной колотушкой. Главное, чтобы сталь клинка была упругой, не слишком твердой, иначе нож сломается или на лезвии останутся выщерблены.

Стилевой комбинацией режущего и рубящего орудия является массивный нож траперов, зверовых охотников-промысловиков США и Канады (от английского «trap» – капкан, ловушка). Настоящий массивный нож американского трапера непременно должен находиться в соответствующих ножнах, сшитых из толстой кожи бизона. Трап-нож представляет собой заостренный двулезвийный клинок, скорее даже это кинжал: одна сторона клинка заточена в виде крутой дуги, обеспечивающей хорошие режущие свойства, другая сторона изготовлена в виде покатога полотна, как у топора. Угол заточки этих двух лезвий клинка тоже разный: кромка режущего лезвия затачивается под бритву – не более 15 градусов, а рубящая – под 30 – 40 градусов. Таким хорошо заточенным ножом-кинжалом можно приколоть попавшего в капкан бобра, снять кожу с оленя и разрубить тушу на части. В какой-то степени трап-нож может заменить топор: одной стороной клинка трап-нож работает как рубящее орудие. Рубкость трап-ножа обеспечивается специальным балансом ножа. В пяте клинок сужен и облегчен долами с двух сторон (в России доли безосновательно, но упорно называют «кровостоками»!). К острию клинок расширяется, и утяжеленный конец клинка способствует хорошей рубкости ножа. Если же работа трап-ножом идет другой, режущей стороной клинка, то рукоять перехватывается с противоположной стороны. Массивные трап-ножи, которые являются и режущим и рубящим орудием, называют не только «охотничьими ножами», но и «промысловыми», и «таежными» (фото 7).

а)



б)



в)



**Фото 7. Промысловые ножи (трап – ножи):**  
**а – нож фирмы «А и Р» (г. Златоуст);**  
**б – нож в стиле «боуи». Мастер Peter Del Raso (США);**  
**в – нож – тесак «Бивуак»**

Комбинацией ножа и кинжала является нож-боуи. По одной легенде (весьма правдоподобной) такие ножи изготавливал в Англии еще в XVIII веке оружейник по фамилии Боуи (Bowie). По другой (более романтической) – нож обязан своим названием американскому пионеру-землепроходцу Джеймсу Боуи, который погиб в 1836 г. в Луизиане, отбиваясь этим ножом от индейцев. По преданию, Джеймс Боуи заказал нож по своему эскизу некому мастеру-оружейнику. По другой версии, заказ на два ножа сделал его брат Рейзин Боуи (тот еще сорви-голова!). Согласно легенде, для изготовления ножа якобы использовалась не простая сталь, а кусок метеорита, поэтому клинок и получился сверхпрочным. Клинок ножа-боуи имеет длину 20 – 25 см. Обух клинка на одну треть от острия (иногда и наполовину) имеет характерную заточку, которую в России называют «щучкой». Нож-боуи обязательно имеет крестовину-ограничитель и достаточно массивен. Нож-боуи способен колоть, как кинжал, им можно рубить, как секачом. Благодаря широкому лезвию, им легко строгать щепу из полена. А скос лезвия достаточно удобен для снятия шкуры.

Но главное зачем промысловик отправляется в тайгу – это пушнина, основной его заработок. Поэтому в арсенале промысловика совершенно необходим пушной нож – небольшой нож с острым носком лезвия. Охотничий нож с коротким острозаточенным клинком (не более 6 – 7 см) необходим для качественного снятия шкурки с белки, куницы, соболя, песца и лисицы, для микроразрезов вокруг глаз, ушей, губ пушных зверьков. На Урале такой нож получил особое название – «векошник», так там называют белку – «векша». Ножи с коротким клинком часто называют «женскими ножами», именно женщины северных народностей, благодаря особой сноровистости своих проворных рук, с хирургической точностью обрабатывают, выделывают и кроят небольшим ножичком добытые мужчинами-охотниками шкуры. Замечено, что промысловики предпочитают ножи-векошники с легкозатачивающимися клинками из низкоуглеродистой стали, править которые до остроты бритвы не представляет особых сложностей (фото 8).



## Фото 8. Промысловый нож («векошник») норвежской фирмы «Helle»

Об универсальном ноже промысловика и охотника нельзя рассуждать чисто теоретически. Обеспечить «универсальность» можно очень просто: например, комбинировать крепление парных ножей на одних ножнах. Удобная пара ножей совершенно необходима в нелегкой жизни промысловика. Для зверовой охоты на копытных удобна комбинация ножа-скинера и малого топорика на одних поясных ножнах. Нож-боуи хорош в паре (на одних ножнах) с каким-нибудь небольшим пушным ножом для выполнения мелких хозяйственных работ.

Сейчас в эпоху господства индустриальных и информационных технологий людей, которые постоянно промышленно добывают диких зверей на мясо или на пушнину, осталось совсем немного. В наше время большинство живет в крупных мегаполисах и городских поселках, где царствует бетон и железо. Там каждый день люди ездят по асфальтовым дорогам и в подземном метро. Чтобы добыть кусок мяса или горсть ягод, человек уже не идет в лес, а отправляется в ближайший магазин и на заработанные деньги покупает то, что ему необходимо. Так виртуальный мир становится в нашей жизни даже более важным и активным, чем мир вещественный, реальный. Однако никакая самая изощренная «виртуальная реальность» не заменит нам игры живого пламени костра, покрытой утренней росой травы и того неповторимого вкуса ухи, сваренной из собственного улова. Изначальный природный инстинкт требует хоть изредка, хоть на чуть-чуть войти в то состояние, которое позволяет человеку ощутить тесное соприкосновение с природой, то есть с миром реально существующим, вечным. Тогда приобретается ружье или удочка и отправляются на охоту или на рыбалку. Может мясо или рыба, добытые охотой, обходятся охотнику или рыболову дешевле, чем в магазине? Давайте посчитаем. С одной стороны, прикинем затраты на ружья и удочки, патроны и блесны да еще на всякий камуфляж, сапоги и прочую охотничью «сбрую». Хороший нож, который не стыдно продемонстрировать друзьям, тоже стоит немалых денег. А еще проезд на охоту – бензин-то нынче дорог!

А добыча охотника? В лучшем случае – пара вальдшнепов весной да пяток уток осенью. Да еще несколько походов на рыбалку: летом к пруду рядом с дачей – карасиков половить, а зимой со льда водохранилища – ершей. За целый год и полведра не наловишь! А сколько лет назад последний раз ездил «на лося» даже припомнить трудно. Все отлично понимают, что ценность охоты вовсе не в эффективном соотношении «добыча – затраты». Добычу охотника невозможно измерить деньгами. «Рубль бежит, сто догоняет, когда тысяча споткнется, то бесценный убьется» загадка про русскую псовую охоту, где рубль – заяц, сто рублей стоит охотничья собака, тысячу рублей – лошадь, а бесценный это тот самый охотник, который в погоне за грошовым зайцем не жалеет ничего, даже собственной жизни. Охота, в отличие от промысла, всегда была занятием привилегированных сословий. В русской деревне того, кто проводил время, бродя с ружьем или сидя с удочкой, всегда считали безнадежным лодырем. Ведь недаром говорят: «Ружье да уда не накормят до сыта». Слово «game» в английском языке имеет два понятия – «игра» и «дичь». В ресторанном меню блюда из дичи указаны в разделе «Game dishes». Это не может быть простым совпадением, любая охота, действительно, сравнима с азартной игрой. Радость выигрыша, отчаяние от проигрыша – ведь именно это и составляет привлекательность игры. А само предвкушение игры! Собираясь на охоту, каждый, будь то охотник или рыболов, азартно предвкушает свой будущий выигрыш – добычу. Хотя каждый отлично сознает, что может оказаться и в проигрыше, то есть вполне вероятно, что вернется с охоты «пустым». Все знают, что бывает как легкий охотничий фарт, так и полная непруха. Баснословно дорогие охотничьи «игрушки» – ружья, спиннинги и, конечно, охотничьи ножи – тоже элементы этой игры. Жизнь давно поменяла правила: человек разумный (*homo sapiens*) в современной комфортной цивилизации все больше становится человеком играющим (*homo ludiens*). Можно сетовать и морализовать по этому поводу, но это так.

В охотничий лексикон прочно вошло выражение «охота с обслуживанием». Приезжего и, как правило, не очень-то умелого охотника в угодах берут под свою опеку профессионалы-егеря. По сути, охота с обслуживанием превращается в некое экзотическое сафари. Из комфортабельного отеля на джипе с мягкими сидениями клиент-охотник ненадолго перебирается якобы на охоту. Посидит там у костра, освоит удобства в соседних кустах. Трофей, привезенный с такого сафари, подобен дорогим часам на руке. Такие часы удостоверяют уникальность и исключительность владельца, а вовсе не особую миллисекундную точность дорогого часового механизма. Нужен ли такому охотнику нож? Да! Ему тоже нужен нож, но как некое обязательное дополнение к модному камуфляжу. Отправляясь в такое сафари охотник фактически оплачивает не стоимость добытой дичи, а услуги егерей. Для егеря умение самому добыть дичь не считается показателем мастерства. А вот найти, обложить и выставить зверя на охотника – именно это составляет предмет профессиональной гордости егеря. Настоящий егерь (хорошее и точное русское слово – охотовед!) знает обильные дичью места, а когда самому приходится стрелять, то делает это превосходно. Чтобы хорошо

провести охоту, ее нужно готовить заранее: устраивать шалаши и лабазы, приваживать зверя, натаскивать собак. В полной темноте еще до рассвета егерь безошибочно доведет приезжего охотника среди бескрайних камышей к месту, откуда можно пострелять уток. Или сопроводит гостя по буреломному бездорожью на заранее разведанный глухариный ток. Егерь загонит (а лучше сказать «поставит») на приезжих охотников лося или кабана, а потом умело освежает и разделает добычу. А иногда егерю приходится открывать консервные банки и бутылки, не переходя при этом зыбкой границы панибратства. Так что у егеря должен быть всегда наготове удобный и практичный нож.

«Ножом егеря» в Европе считается массивный нож-тесак, которым можно не только свежевать крупного зверя, но и наносить рубящие удары, извлекая кабаньи клыки и отделяя олени рога. В качестве такого орудия служил сакс, нож древних германцев, который применялся и в качестве боевого оружия, и как хозяйственный инструмент, и в качестве охотничьего ножа. На вооружении егерей, обслуживающих вельможную охоту, находился особый нож, который имел изогнутый сабельный клинок, его называли «плауте». На парфосной охоте свора собак вместе с конными охотниками и егерями гонят зверя до тех пор, пока зверь не упадет без сил. Тогда егерь, первым поспевший к упавшему зверю, быстро соскакивает с коня и наносит кривым ножом-плауте режущий удар по сухожилиям задних ног, чтобы зверь не мог убежать дальше. После чего, не торопясь, подоспевал уже сам вельможа и без особого труда добивал зверя ударом своего охотничьего кинжала.

## Крутое лезвие ножа-скинера

Одна из самых популярных ружейных охот в России – охота на копытных. Ради деликатесного мяса отстреливают лосей, оленей, кабанов, косуль. А кому-то достаются ценные трофеи – рога или клыки. Следует заметить, что многие охотники, которые с удовольствием идут на охоту по перу, однако избегают охоты на копытных, потому что там очень много всякого «натурализма». И это можно понять! «Кровавость» ружейной охоты многих даже уводит в рыбную ловлю. Правда, у рыб тоже течет кровь, но все-таки холодная, что как бы смягчает нравы рыбалки как охоты.

Именно на охоте на копытных очевидна необходимость хорошего охотничьего ножа. Природу следует изучать, а свежевание дичи позволяет охотнику глубже проникнуть в тайны природы. Конечно же, свежую добычу не из досужего любопытства и научных исследований, дичь надо правильно разделать, а трофеи (рога, клыки, шкуру) сохранить на память. Хорошо, когда на охоте рядом есть опытные люди, которые могут все это показать и многое посоветовать. Конечно, лучше один раз увидеть, как свежую и разделяют дичь, чем читать об этом.

Приступая к свежеванию прежде всего нужно внимательно осмотреть добычу. Первый признак качественного охотничьего трофея в том, что добытая дичь (даже мертвая!) должна быть красива. Если же добыча выглядит неэстетично и жалко, то чаще всего это животное было больным. Даже загрязнение экскрементами корня хвоста или задних ног (например, у косули) говорит о том, что с добытым животным что-то было не в порядке. На болезнь указывает и шкура, изъеденная личинками. Мясо таких животных употреблять в пищу не рекомендуется.

Сразу же после отстрела нужно спустить кровь – перерезать артерию на шее поверженного зверя (у лося – за серьгой) и дать крови стечь. Если этого не сделать, то мясо существенно проиграет во вкусе, так как в мышцах скапливается много застоявшейся крови. Перед тем как проводить эту процедуру (не очень приятную, но необходимую), нужно твердо убедиться, что зверь окончательно мертв. Бывали случаи, когда в предсмертной агонии зверь рогом наносил наклонившемуся охотнику тяжелое или даже смертельное ранение. Нужно взять за правило, что подходить к добытому зверю надо всегда со спины, держа нож в правой руке, а левой рукой следует крепко взяться за рог или опереться на голову. Кстати, кровь можно собрать, чтобы потом из нее приготовить какое-нибудь экзотическое блюдо, например, кровяную колбасу или испечь кровяные лепешки (пальтен) по рецептам скандинавской кухни.

*Кровяная колбаса.* На охоте на копытных сразу же после добора нужно немедленно обескровить добычу и собрать кровь в какую-нибудь емкость. Из туши лося ее натечет около 2 – 3 х литров. Кровь легко свертывается, чтобы этого не произошло ее нужно энергично несколько минут перемешивать в посуде неошкуренной сосновой палкой. При этом нити фибрина (белка) наматываются на палку, а кровь потом не свертывается. Для предотвращения свертывания хорошо бы добавить в свежую кровь чуть-чуть уксуса или выжать половинку лимона. Хорошо консервирует свежую кровь соль, если добавить одну горсть соли на трехлитровую банку. Если кровь сразу же заморозить, то ее потом можно хранить в морозильной камере до полугода. Когда появится «охота» приготовить кровяную колбасу, то замороженную кровь оттаять и процедить (протереть) через марлю.

Приступая к приготовлению кровяной колбасы нужно заранее сварить перловую крупу. Варить

перловку следует на мясном бульоне не менее 3 – 4-х часов (до полного разваривания), после чего крупу откинуть на дуршлаг, протереть и соединить с подготовленной кровью. Для приготовления кровяной колбасы следует свиное сало нарезать мелкими кубиками, положить на сковороду, пережарить с мелко нарезанным луком до розового цвета, остудить и тоже смешать. Добавить порошковой горчицы и немного специй (черный перец, красный перец, молотый кориандр, мускатный орех), посолить и посахарить. Если смесь получилась жидкая, то добавить немного крахмала. Все тщательно перемешать и начинить этим фаршем подготовленные кишки. Варить 30 – 40 минут на медленном огне. После чего колбасе дать остыть в этой же воде, потом обтереть и повесить на ночь, чтобы дать колбасе подсохнуть.

На 1 литр крови: 1/2 стакана перловой крупы, 200 – 300 г. сала, 1 – 2 луковицы, горчицы – 1 ч.л. Соль, сахар, специи – по вкусу.

*Пальтен.* Это древнее блюдо финно-угорских народов, связанное с ритуальным употреблением в пищу крови свежезабитых животных. Финны и эстонцы это блюдо называют кровяные лепешки. Кровь дважды процеживают и взбивают с молоком и сливочным маслом (или с топленым салом), а потом замешивают на ржаной муке. В ржаное тесто добавить мелко нарезанный репчатый лук, соль и сахар. К ржаному тесту для выпечки пальтена можно добавить немного дрожжей, чтобы лепешки были пышнее. В этом случае вместо молока в качестве жидкости для замеса теста лучше использовать хлебный пенистый квас.

Потом на сковороде, смазанной жиром, выпекают лепешки, так, чтобы они не выглядели сырыми и рыхлыми. Подают пальтен с моченой брусникой, морошкой или клюквой.

На 1 литр крови: 1 литр молока, 2 – 3 стакана ржаной муки, 4 ст.л. сливочного масла, 3 – 4 луковицы, соли 2 – 3 ч.л., 1 – 2 ч.л. сахара.

Перерезать артерию у кабана затрудняет жесткая щетина и толстый слой сала на шее. На кабаньей охоте для обескровливания следует иметь с собой охотничий нож с прямым и длинным (не менее 15 см) клинком. Чтобы спустить кровь, левую переднюю ногу отстрелянного кабана нужно отвести в сторону и охотничьим ножом постараться достать до сердца, оно размещено у кабана очень низко, сразу над грудной костью. Доказательством точного попадания является появление обильной крови из-под клинка. Существует охотничья традиция: охотники должны сфотографироваться, сидя на добытой туше. Очень утилитарная традиция: под тяжестью сидящих на туше охотников из мяса быстрее спускается кровь, и мясо становится более качественным.

Свежевать добычу нужно немедленно, своевременное потрошение обеспечивает деликатесный вкус мяса дичи. В теплое время достаточно промедлить всего лишь пару часов, чтобы мясо впитало запахи содержимого внутренностей и стало непригодным для еды. Если нет возможности немедленно приступить к потрошению, то нужно хотя бы вспороть брюхо, чтобы не дать внутренностям запариться, а в разрез вложить ветки можжевельника или ели. Европейские охотники разделяют добычу, не снимая шкуры. После потрошения они разрубают тушу на куски вместе со шкурой. В этом случае мясо дичи имеет как бы свой отличительный знак, чтобы в мясной лавке не спутать оленину или кабанятину с обычной говядиной или свиной. Остатки шкуры срезаются с дичи уже перед приготовлением.

У нас снимать шкуру с добытых копытных принято в процессе потрошения. Зверя укладывают на спину, а чтобы туша не заваливалась, под бока подкладывают деревянные чурки. Шкуру снимают «ковром»: от головы (от нижней челюсти) ведут разрез посередине грудной клетки; от копыт вспарывают шкуру по передним ногам с внутренней стороны и ведут нож к среднему разрезу; разрезы по задним ногам должны сходиться у анального отверстия. Потом начинают осторожно, чтобы не прорезать шкуру и не задеть ножом мясо, снимать шкуру со всей туши. На внутренней стороне ног следует острием охотничьего ножа проколоть вены – их легко заметить по темно-синему цвету на освежеванной туше. Затем мякоть на ногах обминают руками, чтобы стекла застоявшаяся кровь.

Процесс свежевания копытных, особенно лося и кабана, весьма трудоемкий и здесь пригодиться специальный хорошо отточенный разделочный нож – охотничий нож-скинер. Название этого охотничьего ножа произошло от английского «skin» – шкура. Отличительная особенность ножа-скинера в наличии так называемой «скинерской дуги», то есть лезвие такого ножа круто загибается к острию. Именно такая изогнутость обеспечивает хорошие режущие качества ножа, оттого нож-скинер часто именуют «кривым охотничьим ножом». Чем длиннее скинерская дуга, тем удобнее будет работать охотнику (вспарывать и подрезать шкуру, отделять ее от мяса, вырезать сухожилия). Клинок ножа-скинера обычно затачивается «клином», и скинер считается хорошим, а заточка правильной, если охотник может в одиночку разделить оленя без дополнительной правки лезвия. Чтобы ножом-скинером удобно было работать, на обухе имеется упор с насечкой для большого пальца, а внизу рукояти со стороны лезвия расположен упор-ограничитель под указательный палец.

Добытую косулю освежевать довольно легко: после надрезов на брюхе и ногах шкура легко сдвигается руками, ибо слабо держится на мясе. А вот съём шкуры с кабана – тяжелое дело! У кабана под кожей довольно толстый слой жира, и шкура как бы «приварена» к этому жиру. Поэтому часто шкуру с добытого

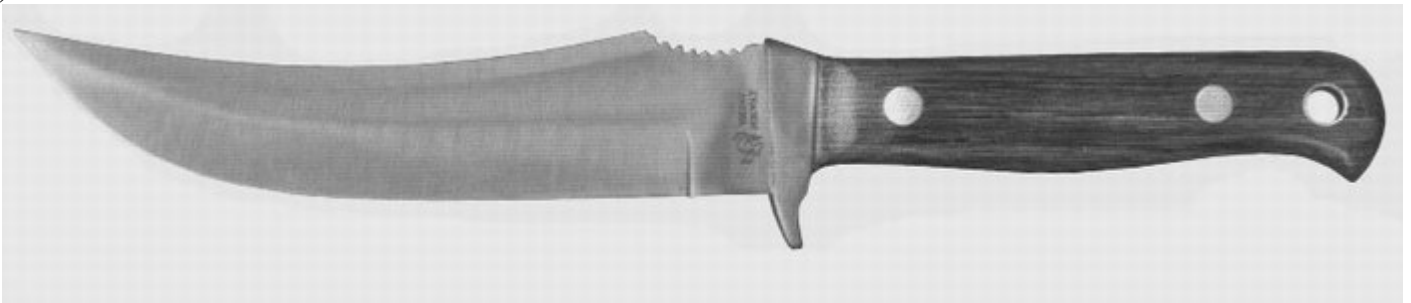


вепря не снимают с помощью ножа, а просто опаливают щетину. Если есть возможность, то лучше опалить шкуру дикого кабана так, как обрабатывают в деревне забитых домашних свиней – в горячей соломе. Когда же опаливают кабанью щетину паяльной лампой, то шкура пересыхает, становится сухой и твердой, и, конечно, мясо потом будет припахивать соляжкой.

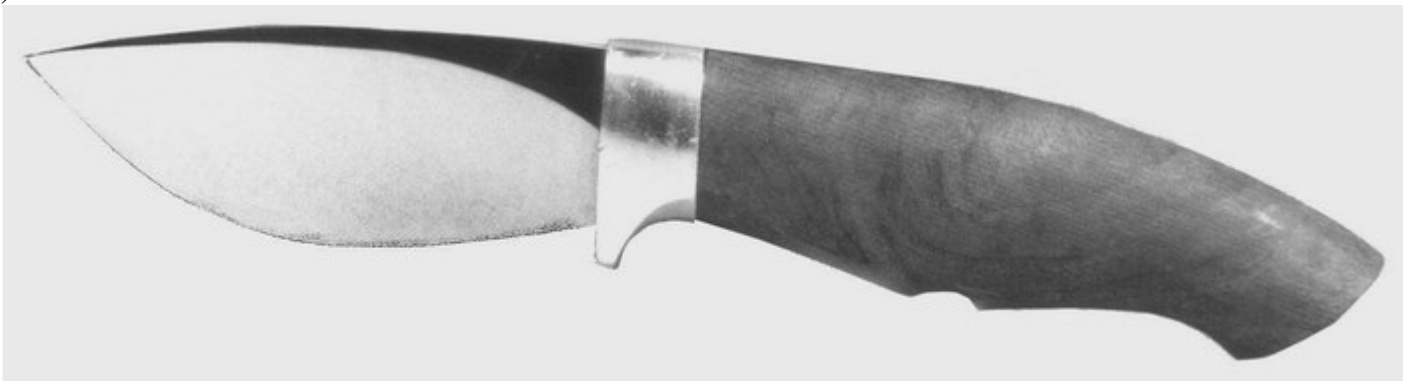
Закончив со шкурой, приступают к потрошению добычи. По обеим сторонам нижней челюсти ножом-скинером делают глубокие надрезы и освобождают язык. Этот деликатес потом будет отварен и съеден за общим столом вместе с жареной печенкой. Затем на шее нужно высвободить пищевод и отрезать его у нижней челюсти. Чтобы не вываливалось содержимое желудка, на пищеводе делают продольный разрез и через этот разрез два раза продевают конец пищевода, такой узел закрывает выход «гадости» из желудка. Завязанный узлом конец пищевода нужно затолкать внутрь грудной клетки, чтобы он не мешал дальнейшей разделке туши. Потом начинают обрабатывать ножом брюшную полость. От паха до грудной кости вспаривается брюшина. Нож-скинер надо держать лезвием вверх и как бы поддевать вздернутым острием пленку брюшины движением «от себя». Действовать нужно очень осторожно, стараясь не задеть внутренности и не загрязнить тушу их содержимым. Удобен нож-скинер, у которого ближе к острию расположен специальный вспариватель в виде гарпунообразного крючка. Таким крючком удобно вспаривать брюшину добытого зверя движением ножа «на себя».

Во время «диковки» (так в обиходе называют добычу северного оленя-«дикаря» бригадами промысловиков) оленей подкарауливают, когда стадо оленей идет на переправу через реку, в узких лощинах, и даже устраивают направляющие «загоны» из жердей. Промысловики, которым приходится обрабатывать в течение дня десятки туш северных оленей, используют для вспаривания брюшины самодельный нож, который в обиходе называют «сапожным». Его легко изготовить из стальной полосы в 2 – 3 пальца шириной. С торца полоса срезается под углом 45 градусов и затачивается с одной стороны, другой конец полосы подхват оплетается шнуром или обматывается изоляционной лентой. Таким примитивным ножом промысловики лихо вспаривают брюшину быстрым движением «от себя». Чтобы невзначай не проткнуть кишки и не запачкать полость туши «гадостью», на самом кончике режущей кромки следует наварить капельку металла (фото 9).

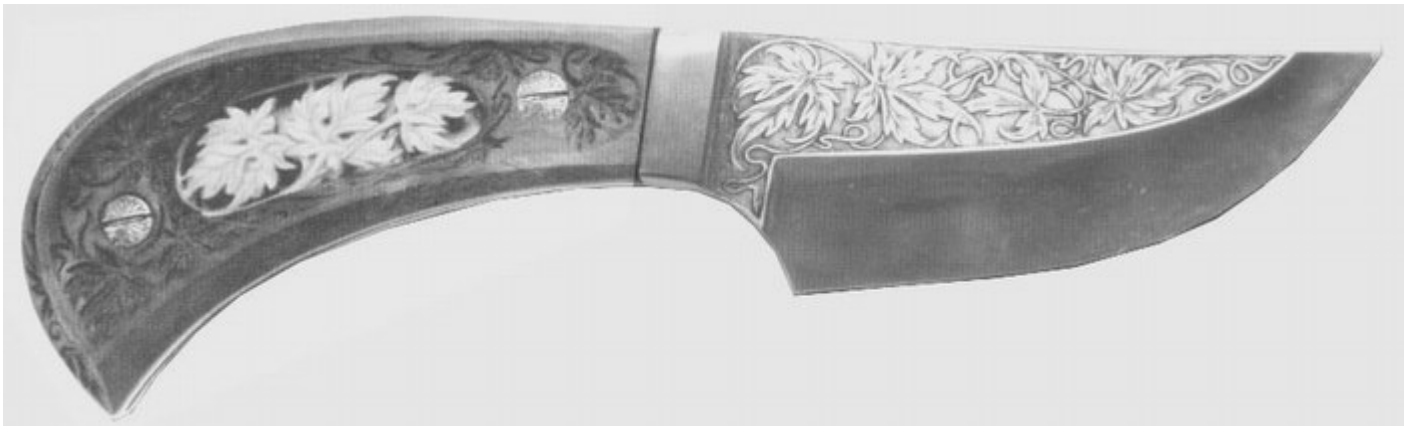
а)



б)



в)



г)



**Фото 9. Разделочные ножи-скинеры:**  
**а – скинер фирмы «Викинг Норвей» (Тайвань);**  
**б – скинер фирмы «Русский булат»;**  
**в – сувенирный нож-скинер оружейной фирмы «Левша-Т»;**  
**г – скинер со вспарывателем и пилкой на обухе фирмы «Харалуг» (г. Москва)**

Заканчивают брюшной разрез движением ножа вниз, до самого соединения тазовых костей («замка») – к выходу прямой кишки. Отделив прямую кишку от замка, ее тоже нужно завязать узлом, чтобы не пачкать тушу экскрементами. Освобождая половые органы и удаляя мочевого пузырь, надо внимательно следить, чтобы не вылилось содержимое. Теперь надо удалить в туше диафрагму – перегородку, отделяющую желудочно-кишечную полость от грудной клетки. По обеим сторонам диафрагмы, как можно ближе к ребрам сделать разрезы, после чего решительно засунуть руку как можно дальше в грудную полость по направлению к шее и вытащить оттуда сердце, ранее завязанный узлом пищевод, легкие вместе с трахеей.

Сразу же после удачной охоты на копытных охотники готовят ливер добытого животного. Особенно ценится нежная кабанья жареная печенка. Лосиная печенка горчит, потому что у оленя, лося и косули в отличие от кабана нет желчного пузыря, и печень выполняет эту функцию. Поэтому при приготовлении лосиной печенки нужно тщательно вырезать все желчные протоки. У кабана желчный пузырь зеленоватого цвета, как бы приклеен к печени, он хорошо заметен и легко срезается ножом. В пищу также идут сердце, почки и легкие. Селезенку лучше выбросить: она служит в организме своеобразным фильтром и там накапливаются всякие вредные вещества. Желудок копытных готовят только кулинары-энтузиасты – возни очень много! Если предполагается, что желудок тоже пойдет для кулинарных целей, его надо вывернуть наизнанку, освободить от содержимого и как следует промыть. Иногда для приготовления колбас используют кишки. Но следует заметить, что кишки диких копытных животных не такие прочные, как, например, свиные или бараньи.

Все внутренние органы нужно внимательно осмотреть, нет ли где какой-нибудь патологии – личинок, опухолей и всего того, что может вызвать подозрения в доброкачественности добычи. Паразиты (белые личинки) сразу же видны. Если осмотр вызвал подозрения, туша добытого копытного животного должна быть передана ветеринарной службе или закопана в землю – и поглубже. Обязательному ветеринарному контролю подлежит каждая туша добытого кабана на предмет возможной зараженности трихонеллезом – эти личинки не заметишь невооруженным глазом.

Наконец, выпотрошенную тушу нужно общими усилиями приподнять за передние ноги, чтобы стекла кровь, скопившаяся в брюшной полости. Ни в коем случае нельзя обмывать тушу водой! Мясо само подсохнет и на нем образуется естественная защитная пленка. Чтобы туша хорошо обветрилась, следует вставить между ребрами палки-распорки.

Процедуры свежевания копытных подвергают испытанию охотничий нож – каков он в практической работе? Достаточно ли длинный клинок для обескровливания добычи? Удобна ли рукоять? Какова сталь – не

тупится ли лезвие? Если клинок охотничьего ножа имеет достаточно изогнутую форму лезвия, то и режущие свойства этого ножа будут хорошими. Не случайно классическая форма ножа-скинера – это довольно узкий клинок с вздернутым кверху острием, а хороший баланс ножа обеспечивает продолжительную работу без усталости. Если у массивного ножа-скинера острие задрано вверх над обушком более, чем на 5 мм, то такой нож (неисповедимы пути законодательные!) уже на считается опасным холодным оружием, так как колющие свойства такого изогнутого клинка уже не те.

Однако существуют и другие формы ножей, удобные для свежевания копытных. Чтобы удлинить скинерскую дугу лезвия вовсе необязательно при изготовлении клинка задрать его острие кверху, это неизбежно ухудшает колющие (проникающие) свойства ножа. Например, кривым охотничьим ножом-скинером сложно достать до сердца отстрелянного кабана, чтобы спустить кровь. Здесь более пригодится нож с прямым длинным клинком.

Крутизна скоса лезвия, а значит и режущие свойства ножа, обеспечивается также за счет увеличения ширины клинка. Для хорошего ножа-скинера ширина клинка должна быть примерно в три пальца. Правда, в этом случае происходит утяжеление клинка, что, конечно, ухудшает баланс ножа и его режущие качества. Для короткоклинковых ножей (до 12 см) это не столь ощутимо, но для ножей с более длинными клинками обеспечение хороших режущих свойств превращается в проблему. Особенно это касается клинков толстых в обухе. Чтобы уменьшить массу клинка, при изготовлении клинок облегчают долами (у самого обуха), а при ковке сводят толщину клинка «на нет» к острию. Прямые ножи-скинеры с длинными (около 20 см) и широкими клинками уважаются и охотниками, и таежными промысловиками. Таким ножом удобно и обескровить добытого лося или кабана (достаточная длина и прямизна клинка), и снять шкуру (достаточная кривизна лезвия), и вспороть брюшину (достаточно широкий клинок). Более того, массивность и остроконечность этого ножа соответствует образу грозного оружия, что, несомненно, тоже ценится.

Пока охотничьим ножом снимается шкура и извлекаются внутренности особых проблем не возникает (может быть лишь за исключением забытого бруска для подточки ножей). Но вот подошло время отделить ноги с копытами, отрубить голову с рогами, раскрыть «замок» и разделить тушу на части по хребту. Косулю, подсвинку и сайгака можно обработать и без топора, если разделять тушу по суставам. Но в этом случае клинок охотничьего ножа должен быть изготовлен из особо прочной стали, чтобы лезвие не тупилось от соприкосновения с костями.

Существенно улучшает режущие свойства клинка и его износостойкость керамическое напыление на лезвие. В этом случае режущей кромкой ножа, по сути, является... пила. Нанесение крохотных керамических зубчиков на лезвие приводит к тому, что такое лезвие становится своеобразной пилой. Недаром одноручную пилу с прямым полотном обычно называют «ножовкой». Для разделки туш копытных особенно ценятся кованые дамасские клинки: их многослойная зернистость тоже оборачивается на лезвии ножа микроскопическими острыми твердыми зубчиками. Можно сказать, что дамасская сталь больше пилит, чем режет. Пила, а лучше сказать удобная пила, – необходимый инструмент при охоте на копытных, наличие пилки существенно облегчает разделку туши. В немецких охотничьих ножах откидная пила обычно располагается в рукояти. Пилка гораздо быстрее, чем лезвие ножа разделит суставы по хрящам. Сухожилия при разделке туши гораздо удобнее перепилить, чем перерезать.

Разделить добытого лося, оленя и крупного кабана с помощью одного лишь охотничьего ножа весьма проблематично. Когда нужно отделить верхнюю часть черепа с рогами и располовинить тушу на переднюю и заднюю части, вдруг обнаруживается, что ни у кого нет подходящего снаряжения для этих операций. Попытки все это проделать маленькой пилкой складного швейцарского ножа вызывают только досаду и раздражение. А кабаньи клыки без топора вообще невозможно извлечь, так как примерно две трети клыка крепко сидят в челюстях. Характерно, что такие промахи случаются довольно часто. Почему охотники не берут с собой топор? Существует суеверие: взяли топор для разделки добычи – не быть удачи на охоте. Правда, случается и иной расклад: после отстрела лося из рюкзака извлекается заржавленный, абсолютно тупой и болтающийся на топорище «экспонат». Разделка добычи таким уродцем превращается в сплошное мучение. Кто охотился на лося, может это подтвердить. А бывает, что принесут не заржавленную железяку, а устрашающего вида «монстра» – огромный топор, напоминающий секиру палача. Такой топор и носить-то не под силу, его нужно возить с собой на грузовике. Между тем существуют такое понятие как охотничий топорик, крайне необходимый и весьма удобный инструмент для разделки добытых копытных. Особенно охотничий топорик популярен у охотников США при охоте на оленя. На первый взгляд американский охотничий топорик может вызвать улыбку, уж очень он выглядит несерьезно – этакая миниатюрная игрушка! Понятно, почему это происходит: мы в понятие «топор» прежде всего вкладываем смысл хозяйственного инструмента. Для нас топор нужен, чтобы и дерево срубить, и дров для костра наколоть, и поплотничать в обустройстве охотничьего стана, забивая обухом гвозди. А для разделки добычи – это в последнюю очередь. Американский охотничий топорик к лесоповалу и плотницким работам никакого отношения не имеет (фото 10).



**Фото 10. Разделочный топор «Хантер» российской фирмы «Нокс»**

Охотничий топорик – напарник охотничьего ножа-скинера, оба они необходимы на месте охоты при разделке добычи. Там, где скинер упирается в кости, суставы и сухожилия на помощь приходит охотничий топорик. Поэтому и требования к охотничьему топоричу другие, чем к обычному топору: он должен быть компактен, ловок, его удобно носить в чехле. В отличие от прямого плотницкого полотна охотничий топорик имеет покатое лезвие, чем обеспечивается хорошая рубкость костей и суставов.

Конечно, кроме компактного топорика, удобного в носке, которым разделяют добычу на месте отстрела, охотникам нужен еще массивный мясницкий топор. Такой топор не берут с собой на охоту, он уместен лишь во дворе охотничьей базы, где рубят на колоде тушу, доставленную туда после добычливой охоты. Там идет справедливый дележ мяса по участникам охотничьей команды. Справедливый – это означает, что на долю каждого охотника приходится мясо разных сортов – и кости, и мякоть.

Правильно разрубить тушу – большое искусство! С первого раза никогда не получится. Спросите любого мясника-профессионала, он подтвердит – этому учатся годы. Тушу лося и оленя разрубают так же, как на рынке в мясном ряду разделяют говяжью тушу, дикого кабана – как домашнюю свинью, косулю и сайгака – как баранину. И каждая часть туши имеет свое название. Лучшее мясо из туши лося, самый высший сорт – вырезка!

Многие считают вырезкой любую мякоть, срезанную с костей. Это совершенно не так, очередной предрассудок! Настоящая вырезка – это лишь две продолговатые мышцы (в пленке), которые находятся с внутренней стороны позвоночника копытных животных – в поясничной части туши. В туше лося этой вырезки не более 2 – 3 кг, обычно она не делится на всех охотников, как другие части туши, а съедается на следующее утро после удачной охоты. Натуральные бифштексы жарят только из нежной вырезки, нарезая ее поперек волокон кусками толщиной в 3 – 4 см. А есть любители съесть сырую вырезку – бифштекс по-татарски.

*Бифштекс по-татарски.* Готовится из сырой лосиной вырезки. Тонко нарезанные куски вырезки отбивают до кружевной прозрачности рукоятью охотничьего ножа (особенно удобен лапландский северный нож с плоской головкой рукояти). Предварительно следует завернуть кусок мяса в мокрую тряпку, чтобы не было разрывов волокон. Потом положить отбитое мясо на плоскую тарелку, сверху поместить сырой желток и посыпать мелко нарезанным луком. Каждый сам приправляет это блюдо (блюдо из сырой вырезки называют также «карпачо» или «бифштекс по-чикагски»), добавляя по вкусу соль, перец и острые приправы – горчицу, уксус, соевый соус. Бифштекс по-татарски из сырой лосиной вырезки – отличная закуска для утренней похмельной рюмки после традиционной охотничьей печенки.

Лучшая мякоть из туши лося идет на приготовление жаркого. Это филей – то, что расположено над позвоночником: тонкий край (поясничная часть) и толстый край (переднеспинная часть). К первому сорту также следует отнести мясистые части туши, как оковалок (переднегрудную часть), кострец (заднегрудную часть) и огузок (верхнебедренную часть). Это мясо идет на тушение, из него также готовят фарш для котлет. Второй сорт – это лопатка с предплечным краем, грудинка (мясо на нижней половине ребер) и подбедерок

(берцовая часть ног). Из этого мяса тушат рагу и готовят супы. Третий сорт – булдышки (концы передних и задних ног), зарез (шея) и пашинка (мясистая кожа брюшной части) – все это идет на приготовление похлебок и студня. Отрубленные ноги надо опалить на костре. При этом копыта на ногах сильно нагревают и потом сбивают роговые чехлы с копыт ударом обуха тяжелого топора. Хорошо очистив ножом ноги от нагара, их промывают и разрубаяют поперек на куски для варки студня.

Для кулинарных целей используют и голову лося. Предварительно голову разрубаяют мясницким топором вдоль и вынимают мозги, которые пойдут в начинку пирога или на жарку. Верхняя (массивная) и нижняя (маленькая) губы лося считаются охотниками одним из самых редких деликатесов. Верхнюю губу отрезают, отступив от ноздрей 5 – 6 см. Остальную голову опаливают на костре (паяльной лампой – хуже), разрубаяют на куски по 1,5 – 2 кг и варят из головы лося студень.

Лучшем мясом из туши кабана являются задние окорока и поясничная часть (корейка), эти части идут на жаркое. У кабана вырезка совсем небольшая, ее, как правило, не вырезают отдельно, при разделке она остается под корейкой. Передние окорока (лопатка) и грудинка на ребрах – мясо для тушения, второй сорт. Из кабаньей головы и ножек, после того как их тщательного опалили на костре и очистили от нагара, можно сварить студень.

Из туши косули в первую очередь ценятся задние ноги и поясничная часть, так называемое седло. Такое название эта часть туши косули получила потому, что при жарении целым куском поясничная часть выгибается и приобретает вид седла для верховой езды. Остальное мясо косули идет на приготовление котлет и похлебок. На сильном морозе нарубленное мясо не следует валить в кучу: куски моментально смерзнутся и «прилипнут» друг к другу, потом их будет трудно оторвать друг от друга, придется снова рубить сцепившиеся куски.

Лучший способ сохранения мяса – заморозка (минус 18 градусов) в камере холодильника. После разрубания туши мясо не следует сразу же помещать в морозильную камеру, перед заморозкой мясо следует сутки – двое выдержать для созревания в прохладном месте. Хранение при заморозке до одного месяца практически не меняет вкуса дичи, но при более длительном хранении, мясо становится сухим и безвкусным.

Почему охотники, добыв огромного лося и имея в своем распоряжении гору свежайшего мяса, сразу же начинают готовить не мясо, а только ливер добытого лося? Дело в том, что мясо, перед тем как его можно будет использовать для приготовления блюд, должно созреть. Наилучший вкус свежее мясо приобретает только через сутки после отстрела (забоя), если выдерживается при нормальной (комнатной) температуре или через двое – трое суток, если лежит в прохладном месте (при плюсовой температуре). Тогда мясо становится сочным и ароматным. Причины такого созревания – химические процессы, которые возникают под влиянием ферментов, которые находятся в мясе. Если же начать готовить свежее (действительно парное) мясо сразу же после отстрела, без необходимой выдержки, то такое кушанье никогда не будет вкусным, а станет жестким, сухим и совершенно неароматным. Лучше всего созревает мясо, если дичь, полностью выпотрошенная, то есть освобожденная от внутренностей, подвешена в прохладном проветриваемом помещении в шкуре или в пере. С ливером добытого животного – наоборот, чем он свежее, тем вкуснее. Приготовление из всего ливера лося «Полной охотничьей печенки» превращается в настоящий охотничий пир. На общий стол ставится не только печенка, а целый набор оригинальных блюд, которые охотники сообща готовят сразу же после удачной охоты.

Сначала на стол ставятся закуски – отварная (слегка обжаренная) лосиная губа и отварной язык. К закускам сразу же подают пироги – один с жареными мозгами, другой с начинкой из легкого. Кроме этого на стол ставят простые русские продукты: соленые огурцы, квашеную капусту, моченую бруснику и моченые яблоки. Ну, и конечно же, на стол немедленно выставляются всевозможные напитки – от сомнительного деревенского самогона до шампанского лучших французских виноделов, а больше всего – русской водки.

*Лосиная губа.* Каждый уважающий себя охотник должен хоть раз отведать это легендарное блюдо, чтобы потом при случае сказать: «Как же, едал я лосиную губу – потрясающе вкусно!», потом закатить глаза кверху и причмокнуть. Хотя следует честно признать, что вкус этого блюда – так себе, и к тому же оно обычно весьма жестковато. Главное в приготовлении лосиной губы – тщательно удалить все жесткие волоски с верхней (массивной) и нижней (маленькой) губы. Это работа кропотливая и, прямо скажем, никому не доставляет удовольствия. Ее нужно поручить тому охотнику, кто больше всех хвастает своим охотничьим ножом. Тут-то и проверится качество его ножа! Хороший охотничий нож, который правильно заточен и хорошо держит заточку, сбивает все волоски с губ так чисто, что они потом не ощущаются в готовом кушанье. Если же с лосиной губы волосы опаливать с помощью паяльной лампы, то как потом тщательно не мой губы, все равно остается запах солянки. Обработанные губы кладут в несоленый кипяток и варят не менее 2 – 3 часа. В кастрюлю положить для запаха разрезанную пополам луковицу (в кожуре), лавровый лист и несколько горошин душистого перца.

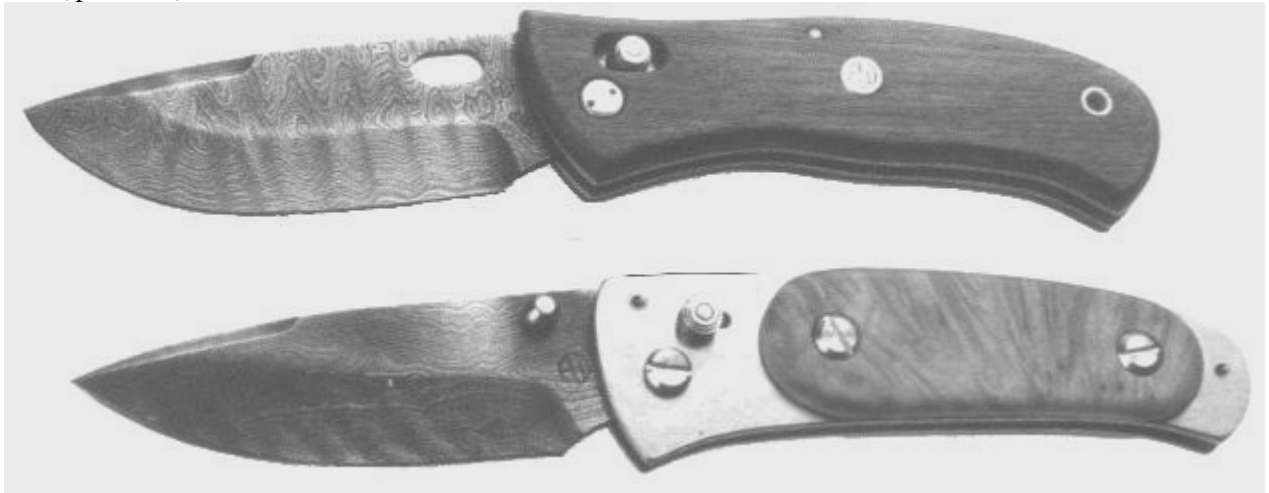
Затем сваренные губы вынуть из кастрюли, слегка обжарить на сковороде в масле. Как только образуется румяная корочка – посолить и посахарить и еще подержать на сковороде, переворачивая. Нарезать

губы более или менее тонкими ломтиками и подать с моченой брусникой, а при ее отсутствии с чем-нибудь, например, с солеными огурцами.

После пирогов и закусок на столе появляется сытный «кавардак»! Так охотники называют тушеные с картофелем и солеными огурцами сердце и почки («кавардак» – от казахского «куардак», национальное блюдо из бараньего ливера). Горячий «кавардак» с густым соусом раскладывают половником в глубокие тарелки. Наконец, в заключение этого замечательного охотничьего за-столя идет долгожданное блюдо – печень, жаренная на сковороде с луком.

«Полная охотничья печенка» — это, конечно же, прежде всего сытная еда, но скорее – это своеобразный охотничий ритуал. Мужское застолье сопровождается многочисленными шумными тостами и изрядной порцией дружеского матерка, героическими песнями и солеными частушками типа: «Шел я лесом, песню пел. Соловей на ветку сел. Я хотел его поймать... тра-та-та-та-та-та» И, конечно же, обязательно наступает момент метания охотничьих ножей в бревенчатую стену. Несмотря на то, что это занятие – самый верный способ испортить самый хороший нож.

Помимо популярной охоты на копытных животных, где добычей является деликатесное мясо (реже трофей в виде рогов или клыков), существует менее распространенная охота на хищных зверей. Медведя, рысь, волка охотники добывают ради престижного трофея – шкуры. Волка бьют и как особо вредного хищника. Шкуру с этих зверей снимают ковром, оставляя на ней голову и когти. Если охотнику посчастливится добыть уникально крупный экземпляр зверя, то в качестве выставочного трофея выступает обработанный череп хищника, по которому определяется возраст добытого зверя. Охотники с норными собаками добывают лису, енота, барсука без ружья. Чтобы не портить шкуры зверя, которого вытаскивает из норы храбрая помощница, целесообразнее все же добывать зверя не ножом, а небольшим карманным кистенем. Чаще всего функцию такого кистеня выполняет полуфунтовая гирька на крепком ремешке. С добытой лисы и енота шкуру снимают чулком, начиная от хвоста и выворачивая шкуру как бы наизнанку. С барсука шкуру снимают ковром, оставляя на нем голову и лапы с когтями. Снятие шкуры ведется с подрезанием ушей и глаз, и эта процедура превращается в трудоемкую, микрохирургическую операцию. Скинер с длинным и широким клинком совершенно неудобен, предпочтение следует отдавать «пушным ножам» с узким клинком и острием, вздернутым кверху. Лучше всего для этой цели подходят небольшие складные ножи (фото 11).



**Фото 11. Складные ножи – скинеры**

*Выделка лосиных камусов.* Можно попробовать научиться выделывать шкуры добытых зверей самому. Правда, возни при этом будет много, а результат часто не оправдывает ожидания. Начинать приобретение навыков кожевенного мастера следует с выделки лосиных камусов – шкур с ног лося, покрытых плотно прилегающим коротким светлым волосом. Выделанный камус часто используют для подбоя охотничьих лыж, чтобы они не имели «отдачи» при подъеме в гору, а также для всяких поделок, например, для изготовления самодельных ножен. Технология выделки камусов, как и любого другого вида шкур, складывается из нескольких последовательных операций.

*Отмока.* В воде разводят поваренную соль (горсть соли на один литр воды) и одну – две щепоти стирального порошка (мыльных стружек). Если вода жесткая, то следует плеснуть немного нашатырного спирта. Привезенные с охоты сухие (хрустящие) камусы держать в этом растворе 5 – 6 часов, после чего они становятся мягкими, как будто только что снятые с добытого лося.

*Мездрование.* Охотничьим ножом тщательно удалить с камусов мездру – жировой слой и подкожные пленки. Мездруют до тех пор, пока шкура не станет эластичной и не будет хорошо растягиваться во всех

направлениях.

*Пикелевание.* Основная процедура в выделке шкур, обеспечивающая размягчение кожи камусов. Для пикелевания готовят соляно-кислотный раствор: 50 г. соли (примерно горсть) на 1 литр воды и добавляют кислоты (2 г. концентрированной серной кислоты или 10 г. уксусной эссенции на 1 литр). Лосиные камусы пикелюют сутки, тогда как кабанья шкура должна лежать в соляно-кислотном растворе не менее трех суток, а шкурке зайца или белки достаточно полежать там не более 4-х часов. Шкуры после отжимаются и откладываются на пролежку на ночь (на 12 часов). Пролежка – обязательна, чтобы камусы окончательно «дошли». Просохшая после пикелевания мездра напоминает плотный картон. Излишнюю толщину на отдельных участках можно снять повторной строжкой острым ножом. Следует при этом следить, чтобы не повредить корни волос.

*Дубление.* Самый ответственный этап выделки шкур. Нужно смешать в одном растворе дубильные и жировые вещества. Из расчета на 1 литр кладут поваренную соль (50 г), стиральный порошок (2 г), гипосульфит (10 г), хромовый экстракт (3 г).

В качестве жировой добавки рекомендуется ружейное (нейтральное) масло (12 г), его можно заменить растительным маслом в том же количестве. Жировую добавку вводят дубильный раствор в виде эмульсии: масло смешивают со стиральным порошком, тщательно перемешивают в горячей воде и постепенно добавляют в раствор до получения сметанообразной смеси. Этим раствором заливают камусы и ставят на протопленную печь на всю ночь (на 12 часов). Желательно, чтобы температура раствора была выше комнатной, порядка 35 – 40 градусов. Потом шкуры отжимаются и остаются в пролежке еще в течение суток.

*Сушка.* После дубления камусы расправляют и развешивают на сутки, закрепляя их на рамках в нескольких точках. Потом камусы снимают с рамок, обсыпают с обеих сторон древесными опилками, смоченными в скипидаре (или бензине) – пол-стакана на каждый камус. Пусть камусы полежат в опилках ночь. После чего шкуру вытряхивают (или пылесосят) до полного удаления опилок, как следует мнут и шлифуют мездру крупной наждачной бумагой. Правильно выделанные камусы становятся мягки, эластичны и приятны на ощупь.

## Нож-спутник

Самой массовой и популярной в России является охота на пернатую дичь. В лесах охотятся на рябчиков и тетеревов. Весной отстреливают глухаря на току и вальдшнепа на тяге. В полях стреляют перепела и куропатку. Но, пожалуй, самой распространенной охотой в России, является охота на водоплавающую и болотную дичь. Это наиболее доступная охота, которая популярна как среди начинающих, так и опытных ружейных охотников.

Когда произносят слова «поехать на открытие охоты», то сразу же представляют себе грандиозную непрерывную канонаду на всех водоемах в окрестности. Тогда под выстрелы попадают не только благородные речные утки – кряквы и чирки, стреляют и по менее престижной дичи – по ныркам, лысухам и всяким болотным курочкам. Водоплавающую дичь стреляют как влет, так и сидящих на воде, ее стреляют из шалашей-скрадок на перелетах и в местах кормежек, разыскивают в болотных крепях, забредая туда в высоких болотных сапогах или объезжая заросли на лодке. А самым престижным трофеем среди водоплавающей дичи, конечно же, является сбитый из поднебесья дикий гусь.

Охотники носят добытую пернатую дичь, подвешивая ее на петельках к поясу вовсе не потому, что хвастают своей добычей. Так дичь обдувается ветром, лучше обсыхает и не портится. Если летним днем добытую птицу положить в полиэтиленовый пакет или поместить в рюкзак, то там она очень быстро протухнет без доступа свежего воздуха. В жаркий день добытую пернатую дичь нужно сразу же выпотрошить: ножом выстругать из веточки небольшой крючок и через анальное отверстие вытащить им все внутренности. В складном ноже (типа швейцарского), предназначенного для охотников, в наборе инструментов может быть предусмотрен специальный крючок для потрошения пернатой дичи. Потрошение можно провести и без специального крючка: острием ножа немного распороть брюшко вниз от грудной кости прямо по перьям, двумя пальцами влезть внутрь, нащупать и прихватить желудок и извлечь его вместе с кишками. Хотя кожу на брюшке можно распороть и без ножа, например, какой-нибудь острой колпачкой. Чтобы дичь не портилась, в выпотрошенную тушку следует вложить пучок крапивы, веточку можжевельника или хвои – это надежные антисептики. Перед приготовлением пернатую дичь ощипывают и опаливают на открытом огне от остатков пуха. Для удаления «пеньков» (корней линияющих перьев) весьма пригодиться пинцет, если он входит в комплект складного многопредметного (швейцарского) ножа.

Добытых уток можно и не ощипывать, если, конечно, охотникам нет задания от жен собирать пух и перо на подушки. Гораздо удобнее и быстрее можно обработать добытую утку, если тушку освободить от кожи вместе с перьями, как бы снимая с утки «пальто». В этом случае голову с шеей следует отрезать

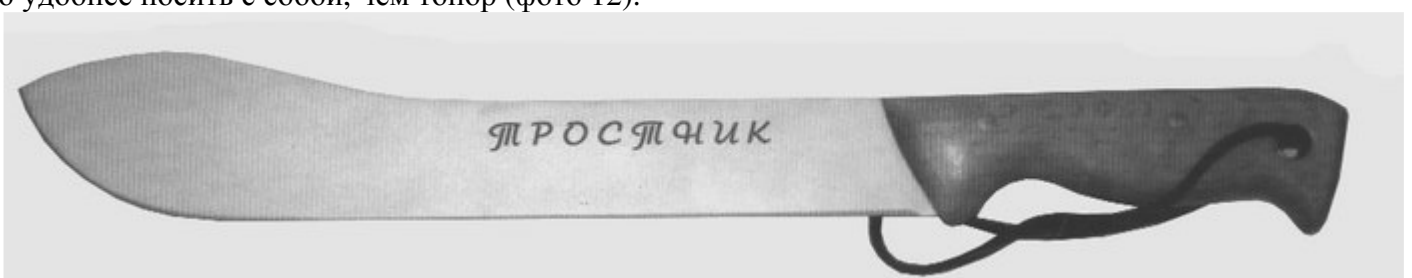
покороче, а крылья и лапы по первый сустав. По спинке (!) сделать ножом продольный разрез кожи (до кости) от шеи к гузке. Потом осторожно, чтобы не порвать кожу, «раздевать» тушку, помогая себе, то есть подрезая кожу в тех местах, где она «прикипела» к мясу – на крыльях и ножках. Постепенно вся вывернутая кожа с перьями спускается вниз и висит на гузке, после чего гузка отрезается, и вся кожа с перьями выбрасывается в мусор.

Таким способом целесообразно обрабатывать прежде всего нырков и гагар, у них очень плотное перо и густой пух. Ощипывать их – замучаешься! Впрочем, любую пернатую дичь, ранее хранившуюся в заморозке в пере, после оттаивания тоже лучше обрабатывать «раздеванием», а не ощипывать.

С «раздетой» тушки у водоплавающей дичи следует ножом соскоблить подкожный жир, который содержит неприятный «рыбий» запах. Это вовсе не оттого, что утки питаются рыбой, как ошибочно считают многие. Основная пища уток и гусей вовсе не рыба, а водные растения и моллюски. Кроме этого утки летают кормиться на хлебные поля, а гуси – на озимые всходы, отчего становятся отменно жирны. Утки-нырки тоже не питаются рыбой, как думают многие, они ныряют на дно водоемов за растительной пищей. Из водоплавающей дичи только крохаль (луток) не прочь полакомиться рыбой, он ловит ее длинным загнутым книзу крючковатым клювом, усаженным острыми зубчиками, отчего крохалья зовут «зубатой уткой». Дело в том, что у любой водоплавающей дичи подкожный жир имеет способность накапливать неприятный «рыбный» запах, отчего и пошло ложное мнение, что все утки питаются рыбой. Следует еще особо заметить, что водоплавающая дичь имеет особые сальные железы – два небольших утолщения величиной с фасолину, которые находятся на спинке, у самой гузки. Чтобы перья не намокали в воде, утка клювом достает оттуда жир и смазывает им свои перья. Эти железы имеют особый мускусный запах. Если их не удалить, то кушанье приобретает неприятный специфический привкус. Поэтому водоплавающую дичь не следует готовить в глине прямо в перьях, как это рекомендуется во многих охотничьих книгах и справочниках. В глине лучше запекать дичь куриных пород (рябчика, перепела, куропатку), а также голубей, их подкожный жир не содержит неприятного запаха, а тушки не имеют сальных желез. Блюда из этой дичи отличаются более тонким вкусом, чем из дичи водоплавающей. А красную дичь – вальдшнепов, бекасов и дупелей – можно жарить, даже предварительно не вынимая внутренностей. Заплывшие жиром внутренности спекаются в компактный комочек и совсем не горчат.

Всю обработку добытой пернатой дичи – вспарывание и потрошение брюшка, обрезку шеи и крыльев, а также «раздевание» добычи вместе с перьями можно провести с помощью обычного кухонного или перочинного ножа.

Однако на утиной охоте не обойтись без особого охотничьего ножа. Как сделать или подновить шалашскрадок? Чем срубить высокое деревце, чтобы достать сбитую выстрелом утку с глубокого места. Если нужно соорудить подобие гати для прохода по топкому месту – как обойтись без соответствующего инструмента? Но топор довольно тяжел и его неудобно носить с собой. Поэтому лучше, если на смену топору придет рубящий нож с массивным длинным клинком типа мачете. Нож-мачете известен как нож для рубки сахарного тростника в странах Латинской Америки. При слове «мачете» невольно возникают ассоциации с непроходимыми джунглями, сквозь которые прорубаются мужественные путешественники. Нередко нож-мачете используется повстанцами как грозное оружие. На современных кубинских мачете острия вообще нет – конец клинка просто обрублен (таково специальное распоряжение Фиделя Кастро), чтобы мачете нельзя было использовать как колющее оружие. И в российских болотных зарослях рубящий нож типа мачете гораздо удобнее топора. Тот, кто пытался рубить топором камыш, тростник или тонкие прутья кустарника для сооружения засады или гати, поймет преимущества рубящего ножа перед топором. Не рубит топор гибкие стебли! А нож-мачете отлично с этим справляется. Если же обух ножа-мачете изготовлен в виде острой пилы, то такой нож незаменим «на хозяйстве» в отъезжем поле. С его помощью можно не только рубить и пилить, а даже колоть дрова: воткнуть лезвие ножа в торец бревна, а потом бить по обуху тяжелой колотушкой. Нож больших размеров типа мачете лучше всего носить в ножнах, которые крепятся не только петлей на поясе, но и привязываются тонким легким ремешком к бедру. При таком двойном креплении массивный нож не будет ударять по ноге, затруднять движение в зарослях и не мешает сидеть. Нож-мачете гораздо удобнее носить с собой, чем топор (фото 12).





**Фото 12. Нож-мачете мексиканского (латиноамериканского) стиля**

Восточным конкурентом рубящего ножа-мачете можно считать кхукри – боевой нож племени гуркхов из Непала. Кхукри – тяжелый нож с изогнутым клинком, заточенным по внутренней кромке. Клинок ножа-кхукри особой формы: он более узкий в пяте и имеет утолщение к острию клинка, чем и достигается требуемый для рубкости баланс ножа. Сейчас в стиле кхукри выпускают модели рубких ножей для охотников (фото 13).



**Фото 13. Нож-кхукри непальского (юго-восточно-азиатского) стиля**

В России в качестве хозяйственного рубящего орудия в XIX веке появился армейский тесак с длинным (до полуметра) клинком. Нож-тесак использовался в русских саперных войсках со времен покорения Кавказа. Нож-тесак пригодится не только для рубки кустарника и камыша, но и для обработки трофеев (фото 14). Хотя наличие ножа угрожающих размеров часто вызывает насмешки товарищей по охоте: «На медведя что ли собрался?»



**Фото 14. Нож-тесак (бебут) был на вооружении русской армии в конце XIX – начале XX вв.**

Для рубящих работ подходит нож меньших размеров, например, нож в японском стиле акути (или надо писать айгути?). Формой нож-акути напоминает полумесяц «рожками вверх», как и всё холодное оружие в японском стиле «танто». Модели такого рубящего ножа выпускает известный оружейный завод «Ижмаш».

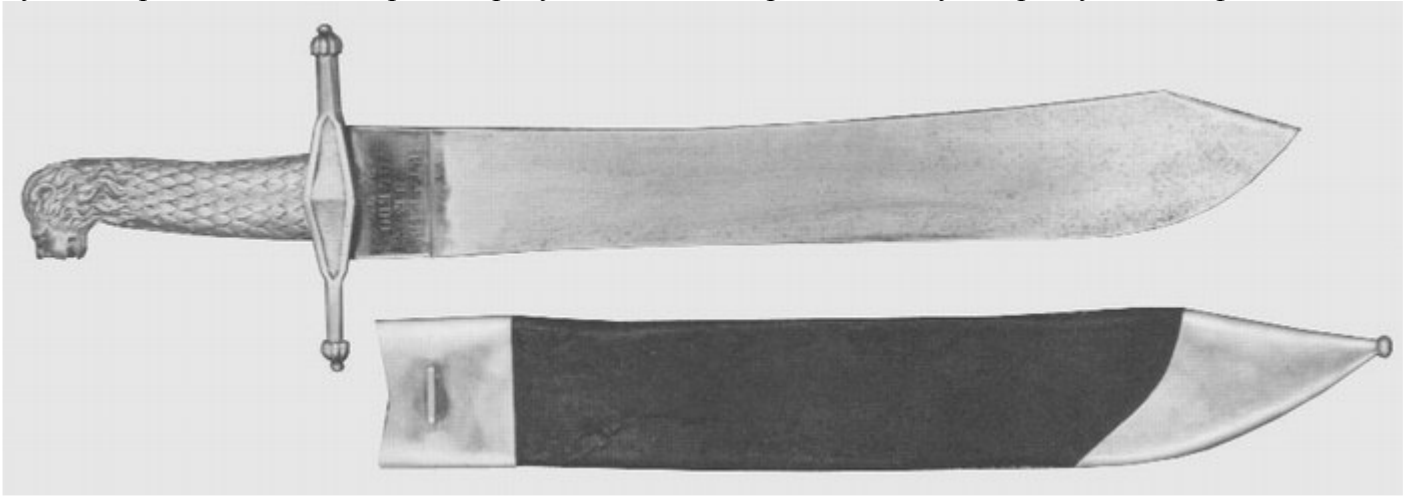
Нож-акути более изящен, чем громоздкий нож-мачете, он обладает неплохой рубкостью, если грамотно отточен (фото 15).



**Фото 15. Нож-акути японского (дальневосточного) стиля**

Рубящие ножи пригодятся на охоте не только при сооружении шалашей и гатей, но и на кухонном столе, например, для того, чтобы разрубить тушки добытой пернатой дичи на куски. Обычно рябчика, куропатку или чирка разрубают вдоль пополам, крякву и тетерева разделявают на четыре части, а гуся или

глухаря – на шесть или восемь частей. Для разделывания тушек пернатой дичи торговый Дом «Дендра» предлагает походный комплект «ножницы-нож» в общих ножнах фирмы «Kershaw Knives». Ножницами гораздо удобнее разделывать на порции горячую, только что приготовленную пернатую дичь (фото 16).



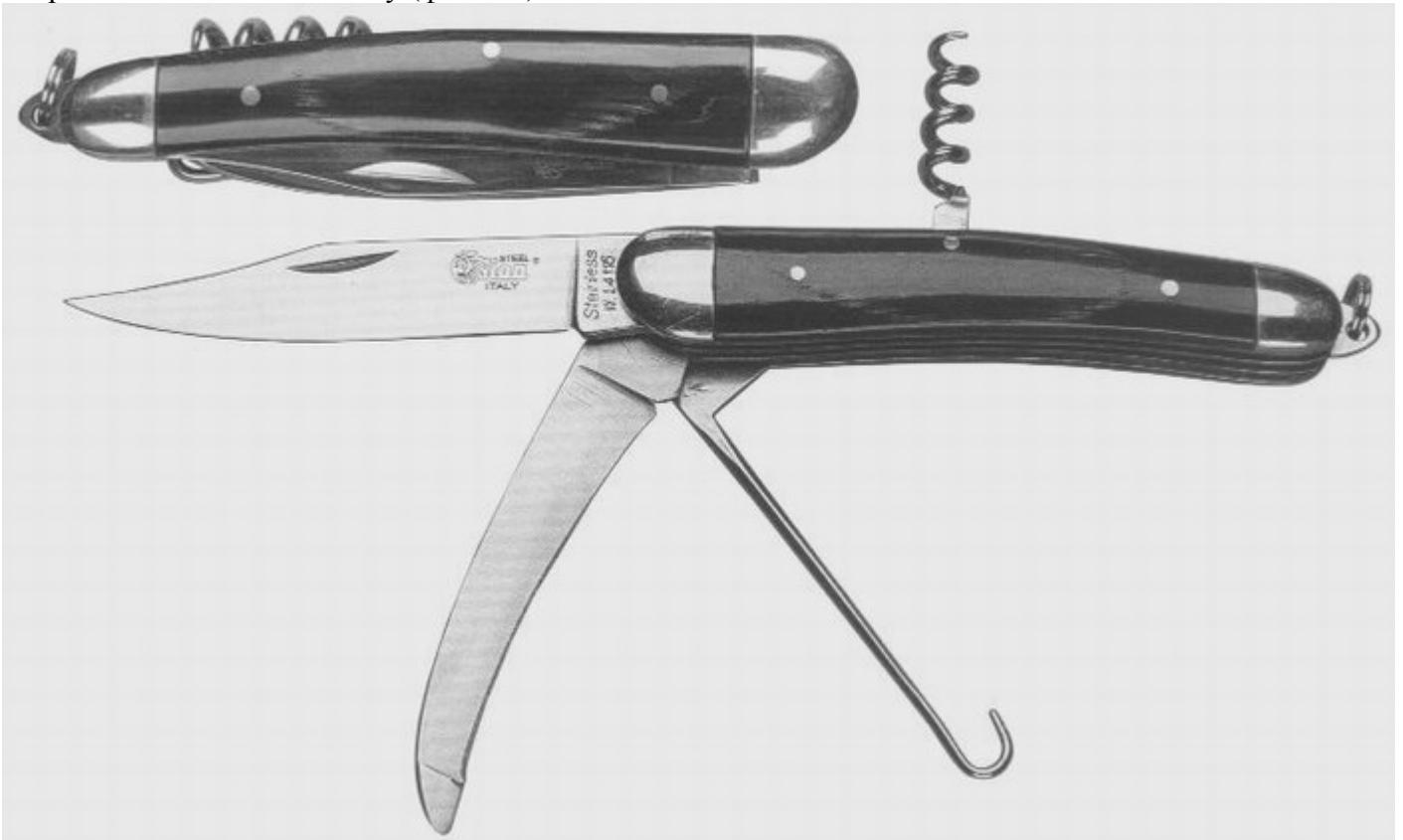
**Фото 16. Нож-сакс германского (западно-европейского) стиля**

В охотничьем лексиконе есть такое понятие «ходовая охота», когда охотник отправляется за добычей с раннего утра на целый день. Это может быть поход по топким пойменным лугам за красной дичью – по дупелям, бекасам и другой болотной мелочи. Такая охота добычлива лишь с хорошо натасканной легавой собакой, которая разыщет в густой траве затаившегося крохотного куличка и своей неподвижной стойкой укажет: «Вот он, голубчик, – здесь!». Самотопом такая охота мало результативна и неинтересна. Хотя бывает, что встречаются такие места на болоте, где куличков больше, чем лягушек, – так и выскакивают дружно из-под ног. Захватывающая ходовая охота – летняя охота по тетеревам. Встанешь на рассвете и, наскоро чего-нибудь перехватив, отправляешься на поиски тетеревиных выводков. К середине августа молодые петушки уже взматерели и потемнели, как говорят охотники: помешались пером. На этой охоте нет тяжелого хождения по топкому болоту, как это всегда бывает на охоте по болотной дичи, когда сапоги постоянно вязнут в грязи. Легко идти росистым утром краем овсяных полей, где поутру любят кормиться тетерева. Хорошо, если в этом походе тебя сопровождает легавая собака, она все время мелькает в поиске по полю то справа, то слева. Потом идешь лесными полянами, где, затаившись в тени густых кустов, обычно отдыхают тетерева. Вдруг собака резко тормозит, ловит поверху запах дичи и начинает осторожно тянуть, то есть медленно-медленно передвигаться, осторожно переставляя лапы. Все ясно: в плотных кустах наверняка затаился тетеревиный выводок. Шепчешь собаке: «Вперед! Вперед!», – а в горле от волнения ком стоит – не проглотить. И как всегда неожиданно, разрывая лесную тишину грохотом крыльев, из кустов взлетает тетеревиный выводок. Одна птица, другая, третья... Бывает, что и до десятка сразу! Иногда после удачного дуплета на землю гулко шлепаются сразу два петушка. А потом из распуганного выводка разыщешь и добудешь еще одного или даже парочку. Тогда скажешь себе и собаке: «Все! На сегодня хватит». Берешь собаку на поводок и идешь куда-нибудь к лесному ручью. Солнце уже высоко, как говорится «в три дуба». С раннего утра уже подустал и успел проголодаться. Самое время развести маленький костерок, подвесить над огнем взятый с собой небольшой котелок и вскипятить лесного чаю – отвара листьев с близлежащих ягодников, добавив в котелок стебли береговой мяты. Над углями прогоревшего костерка можно соорудить на веточках импровизированный шашлык из кусочков сала и парочки белых грибов, которые не поленился, подобрал по пути и сунул в ягдташ еще утром. Перекусив и вдоволь напившись чаю, отдыхаешь. Остатками хлеба, размоченного в теплой воде, да шкурками от колбасы и сала угостил собаку. Снимешь мокрую от утренней росы куртку, разуешься и развесишь просушиться портянки. Вот так сидишь босой с кружкой лесного «чая» в руках и любишься на висящую рядом добычу, а рядом отдыхает твой друг и помощник по охоте. Красота!

Осенью (в сентябре) можно провести целый день с ружьем в нарядном разноцветном лесу, полном грибов и спелых ягод, приманивая на манок-пищик рябчика. Главное – манить натурально, то есть без фальши. Подражая голосу самочки (тии-у-тии), можно привлечь не только петушка, готового сходить «налево» от своей постоянной подружки. На манок может появиться и разъяренная «жена», чтобы прогнать нахалку. А петушок летит на мелодию самца (ти-ти-тиу-ти), чтобы прогнать соперника. На этой охоте нужно быть предельно внимательным: на манок рябчики бесшумно подбегают по земле (по полу). Скорее рябчик первым заметит охотника-свистуна и улетит, чем охотник засечет среди травы эту птицу в пестром камуфляжном оперении.

Надолго запоминаются ночные похождения по лесному бездорожью, когда на весенней охоте отправляешься на глухариный ток или возвращаешься в полной темноте после вальдшнепиной тяги. Того и гляди, свалишься в полную воды колдобину или наткнешься на острый сучок. Какой нож должен сопровождать охотника на ходовых охотах? Таким спутником может быть какой-нибудь складной многопредметный нож, который легко уместится в ягдташе или в кармане куртки. Нож пригодится, чтобы срезать небольшие рогульки для костерка, открыть на привале консервную банку, нарезать хлеб и колбасу, очистить от земли гриб.

Более того, на ходовой охоте охотнику нужен такой нож, который служил бы не только хорошим помощником, но в случае чего выручал бы его из беды. Ведь чаще всего беда наваливается совершенно неожиданно. А собственно чего нужно опасаться? Вот уж никак не диких зверей! Все-таки в руках у охотника грозное ружье. А опасаться следует, прежде всего, вот чего: когда целый день кружишь по лесной глухомани в поисках желанной дичи, то вполне можно и заблудиться. Охота – увлекательное занятие: иного охотника так увлечет азарт, что он забывает обо всем на свете, в том числе откуда пришел и в какую сторону надо возвращаться к дому. Хотя в населенных местах заблудиться по-настоящему невозможно, но все равно плутание по незнакомому лесу может обернуться несколькими лишними часами пути до дома, а то и незапланированной ночевкой в лесу (фото 17).



**Фото 17. Многопредметный складной нож, удобный для ходовых охот**

Что нужно делать, если потерял в лесу ориентировку? В кармане охотника всегда должен лежать компас. Ах! Компас остался в кармане той куртки, которая сейчас сушится у печки. Тогда надо посмотреть на небо и сориентироваться по солнцу: летним утром оно, естественно, на востоке, в полдень – на юге, а к вечеру-уже на западе. Так... Взглянули на небо, а где там солнце – не понятно: все затянуто плотными облаками. Тогда надо выходить на просеку и искать их пересечение, а на пересечении – квартальный столб. Запомните: угол квартального столба, образуемый сторонами с меньшими (запомните: с меньшими! с меньшими!) цифрами, показывает на север.

Все народные приметы ориентирования крайне ненадежны. Что стоит, например, такая примета: дескать, грибы в сухую погоду чаще попадают с северной стороны деревьев. Да кто его разберет, где больше грибов, а где меньше! Все эти муравейники, годичные кольца на пнях – все это очень ненадежно для ориентирования. Более точно можно сориентироваться по лишайникам, растущим на стволах одиноко стоящих деревьев: лишайники всегда лепятся к теневой стороне ствола, то есть указывают на север. Выбираться в сторону дома, если хоть кое-как сориентировался, нужно не напрямую, а по просекам и лесным дорогам. Пробираясь напрямую через заросли и бурелом, вы выбьетесь из сил и запаникуете. Возвращаться к дому лучше более длинной, но более легкой дорогой, так экономятся силы.

Никакой компас, ни столбы на пересечении просек, ни самые верные приметы не помогут, если охотник

забыл выполнить основное правило: прежде чем углубиться в лес, следует твердо запомнить, с какой стороны ты туда зашел – с северной, южной, западной или восточной. Хорошо бы перед походом в лес взглянуть на крупномасштабную карту и запомнить, что пролегающая вблизи шоссе дорога идет, допустим, с севера на юг. Тогда, если заплутался, иди строго на запад или восток – обязательно пересечешь шоссе и там уже сориентируешься к дому.

Ориентироваться по звездам бесполезно. Если в лесу настолько стемнело, что уже видны звезды, то надо без паники искать место для ночлега, разводить костер и, дождавшись утра, продолжать поиски потерянного дома. Слоняться по лесу в темноте нельзя: острые сучки опасны для глаз, а невидимые ямы и колдобины для ног-рук. Главное не паниковать, а все время внушать себе: если тебе все равно где находиться, то значит вроде бы и не заблудился. Вот тут-то и оказывается, что спички, как на зло, забыты: курить-то бросил уже несколько лет назад. Говорят, что можно огонь добывать трением, раскатывая фитиль между двумя сухими плоскими дощечками. Чтобы согреться, такого способа добывания огня достаточно (проверено!), но сможете ли вы трением развести костер – большой вопрос. А тут еще напасть – оторвалась подошва у сапога. Кое-как подвязал ее крепкими нитевидными корнями, но ненадежно – хорошо бы иметь шило. В такой раздолбанной обуви ноги уже сбиты в кровь. Заклеить бы кровавые мозоли да нечем. Как пригодился бы здесь охотнику нож для экстремальных условий!

Такой нож на профессиональном сленге зовут «выживальниками» (survival knife) или ножом Рэмбо. Последнее название связано с приключениями одноименного героя из серии крутых американских фильмов. Рукоять и ножны этого ножа – настоящие шедевры изобретательности. В свинчивающейся головке смонтирован компас, а внутри полый рукоятки помещаются самые необходимые вещи, которые могут понадобиться в походе и выручить из беды. Там находятся лекарства «от живота и головы», лейкопластырь, таблетки для обеззараживания воды. Во влагонепроницаемой упаковке лежат спички, которые горят даже в дождь. Есть там ремонтный набор – толстая игла, крепкие нитки, пара пуговиц и водостойкий клей – маленький тюбик. Не забыты и рыболовные снасти: моток лески в комплекте с грузилом и крючками. Свернутый в трубку прочный лист блестящей фольги выступает в качестве гелиографа – отражателя солнечных лучей. Когда наступает полный «абзац», то выкладывают из фольги сигнал бедствия, что по идее должно выручить попавшего в беду незадачливого охотника. А если насадить полую рукоять на крепкое древко, то получится грозное копьё, с которым уже ничего не страшно. Бывают конструкции «выживальников», у которых в передней части рукояти – над обухом ножа – размещена светодиодная лампочка фонарика. Конечно, такой светодиод не дает много света, им трудно осветить путь в ночном лесу. Зато им очень удобно что-то резать в темноте – освещается то место, где работает лезвие. В кармашек ножен «выживальника» вложен весьма необходимый точильный брусочек. В низу ножен смонтирован остов рогатки (глядишь, тоже пригодиться!), а резина для рогатки плотно намотана на ножны. Для ходовых охот следует отдавать предпочтение «выживальникам» небольших размеров, избегая массивных угрожающего вида ножей. Ведь чаще всего нож нужен всего лишь для того, чтобы нарезать сало да колбасу. А в походе и лишняя нитка тяжела! Не нужна и крестовина в передней части рукояти, характерная для ножа-рэмбо. Крестовина затрудняет хват ножа при большинстве хозяйственных работ. Тем более, что отсутствие крестовины по российским правилам переводит нож из разряда холодного оружия в предмет хозяйственно-бытового назначения. Хорошо, если все прибабасы, заложенные в «выживальник», охотнику никогда не понадобятся. Но с таким ножом и вложенном в него комплекте предметов НАЗ – Носимого Аварийного Запаса – идти в поход в незнакомый лес как-то спокойнее (фото 18).



**Фото 18. Нож для выживания**

Есть еще одна ходовая охота, где нож должен обязательно сопровождать охотника, – это охота на зайцев с гончими собаками. Правда, в старинной русской псовой охоте гончие собаки играли только вспомогательную роль. Стая гончих, накинута в лесное урочище (остров), должна выгнать (поставить) оттуда зверя (не только зайца, но лису или волка) под молниеносный бросок борзых собак, которых верховые

охотники до появления зверя из острова держат на ременных, быстро отстегивающихся сворках. Уже позже охота с гончими собаками стала самостоятельной ружейной охотой. Представление о том, что гончие могут выгнать зайца на охотника, совершенно ошибочно. Гончие не могут направлять бег зайца, они своим чутьем отслеживают по свежему следу направление его движения, обозначая голосом свое местонахождение. Просто у зайца такой инстинкт – ходить на кругах около того места, где его подняли (побудили) с лежки. Задача гончей: не сбиться (не сколоться) со следа, несмотря на все уловки зайца. А охотник должен угадать то место (лаз), где будет пробегать (катиться) заяц, то есть охотнику нужно лишь удачно подставиться. «Правильный» заяц ходит малыми кругами, и все время слышно, как вязкие гончие с короткими перемолчками гонят его по лесу. Не получилось взять гонного зайца на первом круге, можно сменить лаз и уж обязательно взять его на втором или третьем круге. «Неправильный» заяц уходит далеко по дальним вырубкам, по болотам и лесным дорогам и надолго уводит гончих со слуха. Возвращается такой заяц к своей лежке нескоро и намного впереди собак, когда охотники уже потеряют всякое терпение и бдительность. Для чего нужен нож на заячьей охоте? Заяц отстрелян, подбежавшим взмыленным гончим охотник в качестве вознаграждения за хорошую работу отрезает и дает пахучий пазанок (заячью лапку). Пазанок предварительно надо разрезать вдоль и срезать когти, чтобы собака, жадно глотая угощение, не оцарапала пищевод. У добытого зайца сразу же после отстрела следует отжать мочу: поднять тушку за передние лапы и энергично провести несколько раз ладонью по брюшку. А уже дома потрошат зайца так: делают небольшой поперечный (!) разрез брюшины внизу живота между задними лапами. Просовывают в брюшную полость руку, нащупывают там желудок и вытаскивают его вместе с кишками. Остальные внутренности (сердце и печень) пока не трогают, а прорез затыкают отрезанным хвостиком зайца, который охотники называют «цветком». Выпотрошенный заяц может храниться в шкуре в прохладном помещении (не более 10 дней, иначе протухнет) или сразу же замораживается в холодильнике. Шкуру с тушки снимают перед самым приготовлением блюд из зайчатины. Нужно подвесить зайца за одну из задних лап и подрезать шкуру вокруг последнего сустава. По внутренней стороне задних ног через анальное отверстие (или через разрез предварительного потрошения) разрезать шкуру и снять ее с задних ног. Потом осторожно тянуть шкурку вниз, как бы выворачивая ее наизнанку «чулком» до передних лопаток. Отрезать передние суставы, снять шкурку с головы: уши отрезают у их основания и осторожно подрезают кожу вокруг глаз. Окончательно выворачивая шкурку наизнанку, снять ее с передних ног. После чего с тушки счищается подкожный жир. Его немного, но жир (светлые пленки) надо тщательно удалить, так как он имеет неприятный «рыбный» запах.

*Рукавицы из заячьей шкурки.* Заячья шкурка непрочная и не представляет особой ценности, однако и ее можно использовать в дело. Чтобы сухая заячья шкурка стала мягкой (без хруста), ее следует пикелевать – замочить в кислом молоке, а потом дубить в ржаных отрубях. Из выделанной шкурки можно сшить специальные рукавицы для зимней рыбалки – без пальцев. Такая рукавица надевается на двух пришитых резинках на тыльную часть кисти (мехом внутрь), кругом закрывая только запястье. Такие безпальцевые рукавицы удобны при подледном лове рыбы – брать голыми пальцами на морозе мотыль и насаживать его на мормышку, разбирать леску, снимать пойманную рыбу с крючка. Руки не так мерзнут в таких заячьих полурукавичках.

Мясо зайцев темно-красное и обладает характерным вкусом дичины, совсем другое, нежели мясо домашнего кролика. Считается, что мясо зайца-русака более вкусное, чем у зайца-беляка. Наверное, потому, что беляк питается горькой осинной, а русак предпочитает кормиться на озимых зеленях. До XVIII века зайчатина считалась пищей «нечистой», Русская Православная Церковь считала ее пищей греховной, как и мясо других животных-грызунов. Однако в западноевропейской кухне зайчатина ценится высоко, она в одном ряду с такой красной дичью, как олень и косуля. Самые лучшие куски из заячьей тушки – мясистые задние ноги и поясничная часть (седло). Мясо с передних ног и с ребер идет для начинки пирогов и приготовления паштета. Заячья печень небольшая по весу – не более 100 г. Не зная, что с ней делать, многие охотники выбрасывают ее вместе с другими потрохами, хотя заячья печень тоже может сгодиться за столом.

*Соус из заячьей печени.* Заячью печень опустить в кипяток и отваривать не более 5 – 6 минут, затем слегка остудить и протереть через сито (можно пропустить через мясорубку). В сотейнике спассеровать муку со сливочным маслом (1 ст. л. муки на 2 ст.л. масла), развести сухим белым вином (1/2 стакана) и немного поварить, помешивая. Добавить протертую печень, толченые лесные орехи (можно грецкие орехи, каштаны, арахис 1 – 2 ст.л.), чуть-чуть специй (соль, сахар, черный молотый перец, мускатный орех). Если соус густой, добавить немного кипятка (лучше бульона). Соус довести до кипения на медленном огне, постоянно помешивая, переложить в соусник и подать к жаркому из зайца.

Дома все работы по разделыванию зайца можно провести тем же самым ножом, которым на охоте пазанили зайца и нарезали на пеньке закуску для традиционной чарки «на крови». Впрочем, сгодиться и любой складной нож. Главное, чтобы клинок не гнулся, и кончик лезвия был остро отточен.

## Рыбацкий нож

Когда появился на свет первый рыболлов? Первобытные люди добывали рыбу острыми палками, благо рыбы тогда в чистейших реках было пропасть – куда ни ткни палкой обязательно попадешь в рыбу. Чтобы рыба не срывалась, на конец палки крепили острую кость в виде бородки крючка, так появилось древнее охотничье оружие – острога, она же – гарпун. Тогда же кто-то из древних хитроумных людей придумал уду: из рыбной кости изготовил небольшой крючок, ссучил на коленке крепкую леску из волос дикого зверя, нацепил на крючок приманку и забросил уду в воду – ловись рыбка большая и маленькая! А другие предприимчивые люди придумали плести из волокон растений рыболовные сети. Так и разделилась рыбная ловля: промысел рыбы до сегодняшнего дня ведется, в основном, плетеными рыболовными снастями – сетями, вершами, неводами, а металлический рыболовный крючок стал основным оружием любительской рыбалки.

Россия – страна речная, именно реки всегда определяли жизнь всей нашей страны и ее государственные границы. Древняя Новгородская и Киевская Русь возникла вокруг водного пути «из варяг в греки». Владимирская и Московская Русь – на речных путях «к персам». Русские поморы обосновались на реках, текущих «во льды». Потом русские шагнули за Урал и поплыли по Иртышу и по Тоболу, по Енисею и по Амуру. Значительная часть населения России всегда была связана с рыбным промыслом, правда, звали их не рыбаками, а ловцами. «Рыбаками» раньше звали только торговцев рыбой. Сейчас же «рыбаками» зовут всех тех, кто ловит рыбу легально, а тех кто пренебрегает правилами кличут чужеземным словом «браконьер».

Рыбаки-промысловики уходят за добычей навстречу суровой водной стихии, не страшась ни волн, ни штормового ветра. Надеясь на рыбацкую удачу, тянут они тралы и невода, бросают сети в реках, озерах и морях. Русские рыболовные корабли уходят в дальние походы и месяцами бороздят Атлантику и Тихий океан, складывая в рефрижераторы уловы сельди, скумбрии, минтая, хека, сайры и других рыб с экзотическими нерусскими названиями. У рыбаков-промысловиков особым уважением пользуется хороший шкерочный нож. Когда на сейнере поднят трал с богатым уловом, вся команда, от простого матроса до капитана, становится к разделочным столам шкерить пойманную рыбу. Иначе нельзя – рыба пропадет.

У поморского шкерочного ножа клинок размером в женскую ладонь, его лезвие заточено словно бритва. За три секунды опытный рыбак успевает отсечь шкерочным ножом голову трески, движением «от себя» мгновенно вспороть брюхо, в одну сторону откинуть выпотрошенную тушку, в другую – ценную тресковую печень. С моряком, вооруженным острым шкерочным ножом, лучше не связываться, это – грозное оружие. Рыбацкий шкерочный нож, распространенный на Дальнем Востоке, выполнен в японском стиле: клинок такого ножа имеет на обушке ближе к острию гарпунообразный крючок-вспарыватель. При обработке рыбы первым движением рыбак попадает этим крючком в анальное отверстие и вспарывает брюшко рыбы резким движением «на себя». Следующим движением лезвия отсекается голова, затем выбрасываются внутренности. Чтобы такой нож был ловок и спор в работе, его рукоять существенно утяжелена (фото 19).

а)



б)



**Фото 19. Шкерочные ножи:**

**а – шкерочный нож русского (поморского) стиля;**

## б – сувенирный шкерочный нож японского (дальневосточного) стиля

В России везде промышляют рыбой. На Волге и Каспии промысловики в осеннюю путину идут за осетром и белугой, весной – за воблой и лещом. В Азовском море, в устье Дона и Кубани промышляют сазана и судака. Когда архангельский помор говорит «рыба», то он имеет в виду, конечно, семгу – благородного лосося, хотя ловят поморы и треску, и навагу. В заливах Балтики в обилии водится салака, камбала, угорь. На Дальнем Востоке кета и нерка ценятся выше, чем, например, горбуша. На Байкале главная промысловая рыба – омуль. Разная промысловая рыба требует для ее обработки и разнообразных ножей.

В России пудового курносого осетра, прогонистую изящную севрюгу, гигантскую белугу и их младшую сестру стерлядь считают «красной рыбой». Всех осетровых рыб называют «красной рыбой» прежде всего за гастрономическую ценность нежного и жирного мяса, хотя на самом деле оно белого цвета (светлое с желтоватыми прожилками жира). В их мясе нет костей, а хорда-позвоночник состоит из мягких хрящей (вязиги). Вкус осетрины (легального или нелегального происхождения – не будем уточнять) знаком каждому русскому человеку. Этот вкус воспет многими русскими поэтами от патриарха Гаврилы Державина:

«Шекснинска стерлядь золотая,  
Каймак и борщ уже стоят...»

до современного Юрия Кублановского:

«Уха белужья с алым луком,  
Стерлядка теплая с хренком.  
Пирог с вязигой с мягким звуком  
разрезан острым тесаком.»

Стерляжья уха, вяленые и копченые осетровые балыки, севрюга горячего копчения – всемирно знаменитые русские деликатесы.

Взрослые особи осетровых рыб помимо деликатесного мяса поставляют нам особенно ценный продукт – знаменитую на весь мир черную икру. Если в крупной (2-х килограммовой) стерляди икры не более 200 граммов, то в огромной белуге, вес которой иногда достигает целой тонны, икра составляет чуть ли не четверть веса рыбы. По сути, белуга возит в себе огромную бочку первосортной черной икры!

*Приготовление черной икры.* Особого секрета приготовления черной икры нет, способ настолько прост, что «секреты» существуют только в нюансах. Художник К. А. Коровин вспоминает, как они с Ф. И. Шаляпиным ели свежую черную икру: «Лавочник, по приказанию Шаляпина, взял ножик, вытер о фартук и вытянул осетра изо льда. Осетр открывал рот. Лавочник бросил его на стол и полоснул ножом по животу. Показалась икра. Лавочник выгреб ее ложкой в миску, поставил миску и соль перед нами и подал калачи. Шаляпин щепотью посолил икру в миске и сказал:

– Ешь, вот это настоящая.

Мы ели зернистую икру с калачем.

– Это еще не белужья, – говорил Шаляпин, откусывая калач. – Настоящая-то ведь белужья.

– Белужьей нет, – сказал лавочник. – Белужья боле за границу идет... У нас в Ярославле белужьей не достать».

Елена Молоховец в своей книге «Подарок молодым хозяйкам» по поводу приготовления черной зернистой икры пишет следующее: «Купить живаго осетра распороть ему живот, вынуть икру, смешать ее сейчас же съ большим количеством снѣга, протереть сквозь частое решето, сквозь которое пройдет весь снѣг и всѣ мелкія зерна. Крупныя останутся на решете, можно ихъ еще разъ протереть со снѣгом, чтобы очистить отъ слизи. Пересыпать в горшокъ, посолить, держать въ умѣренно холодномъ, но сухомъ мѣсть.» Вот и весь рецепт приготовления зернистой черной икры – конец цитаты!

Осетровые – древние рыбы, напоминающие своей хрящевидной головой и острыми костяными «жучками» на спине и по бокам ископаемых ихтиозавров. Кожа этих рыб как наждак, о который можно невзначай ободрать руки в кровь. Нож для обработки должен соответствовать размерам рыбы: стерлядь легко разделать небольшим ножиком, а вот с пудовым осетром, а тем более с гигантской белугой, без соответствующего ножа и без топора не справиться. Для вспарывания брюха у крупного осетра удобен нож по форме подобный охотничьему прямому ножу-скинеру – с клинком широким (примерно в три пальца) и довольно длинным – не менее двух рукоятей. Для вспарывания брюха может использоваться нож типа сапожного, изготовленный из широкой металлической полосы, с наваренной на острие ножа капелькой металла, чтобы не повредить ястык рыбы, в котором помещена черная икра. Как уже говорилось ранее, нож такого типа используют промысловики при свежевании северных оленей на «диковке». Весьма удобен для

вспарывания осетрового брюха нож с гарпунообразным крючком-вспарывателем, как у шкерочного ножа японского стиля. Резким движением «на себя» брюхо вспарывается этим остро заточенным крючком от анального отверстия до самых жабер. Снять твердую и прочную кожу с крупного осетра – задача не из легких. Сначала с туши непрерывной лентой срезаются боковые и спинные жучки, затем приступают к снятию кожи. Здесь нужен особый рыбацкий скинер. В роли скинера может выступать нож с длинным (не менее 20 см) узким клинком, формой напоминающий сабельку (фото 20). Осетровая голова тоже идет для кулинарных целей, из нее варят наваристый «суп из головизны». Осетровую голову, предварительно удалив из нее жаберы, разрубает топором пополам вдоль, а очень крупную голову на несколько кусков. Из отваренных хрящей головы и хребта рачительные хозяйки готовят начинку для пирогов.



**Фото 20. Разделочный филейный нож**

В России осетровые рыбы всегда были запрещены для любительской рыбалки. Еще со времен царя Алексея Михайловича (XVII век) государство установило полную монополию на ловлю «красной рыбы», подобно тому, как оно владело монополией на водку и добычу золота. При строгом запрете ловли осетровых на Руси испокон веков процветало браконьерство. Борьба государства с браконьерским промыслом ведется постоянно, но с переменным успехом. В каждую историческую эпоху эта борьба приобретает новые и оригинальные организационные и технические формы. Особенно богато осетровыми рыбами Каспийское море. На икрометание осетровые рыбы идут вверх по впадающим в него рекам (кроме стерляди – оседлой речной рыбы). Несмотря на все «цивилизаторские» насилия над природой, промысел осетровых рыб все-таки еще сохранился до настоящего времени как в легальном, так и браконьерском виде. По Волге осетры доходят лишь до Волгоградской плотины, выше по реке им хода уже нет. На реке Урал плотин нет, но он сейчас до того мелководен, что на Урале практически нет судоходства. Самые богатые рыбой низовья Урала сейчас уже за граница – Казахстан, и там во всю орудуют казахские браконьеры. От Уральска (столицы уральских казаков) ниже по реке песчаные берега просто усеяны брошенными и высушенными на солнце осетровыми головами (сам видел). Рыболовы-любители сейчас имеют легальную возможность поймать в специальных рыболовческих фермах бестера, искусственно выведенного учеными гибрида белуги и стерляди. Это, конечно, не настоящая рыбалка, а только эрзац-рыбалка, но все же не умаляет вкуса ухи из свежего бестера. Снятие грубой кожи со стерляди или бестера не представляет трудности, особенно если выпотрошенную тушку обдать кипятком, предварительно срезав костяные «жучки».

Если осетровые рыбы – это золотой запас России, то лососевые – ее благородное серебро. В сибирских реках гуляют пудовые силачи – таймени, на Дальнем Востоке многочисленны тихоокеанские лососи – кета, чавыча, нерка, горбуша, которые являются основными поставщиками красной икры к нашему столу. В северные реки европейской России из моря на нерест заходят семга (благородный лосось) и кумжа (морская форель). Поймать на крючок крупного лосося – мечта каждого рыболова. Взять на блесну тайменя, семгу или кумжу – это уже Рыбалка с большой буквы. Мощная рыба оказывает отчаянное сопротивление, удище изгибается дугой на грани слома, леска натянута так, что звенит как струна, рассекая воду. Вот где охотничий азарт! Такие лососевые рыбы (точнее не лососи, а сиги), как ленок, мускун и легендарный байкальский омуль – добыча зауральских промысловиков. На Валдае ловится пелядь – это тоже сиг. У лососевых рыб мясо розовое, даже можно сказать – красное, кроме того, лососи мечут красную икру. Вот такая получается путаница с «красной» и «белой» рыбой: светлое (белое) мясо и черная икра у «красной рыбы» – у осетровых рыб, а красное (розовое) мясо и красная икра у «белой рыбы» – у лососевых.

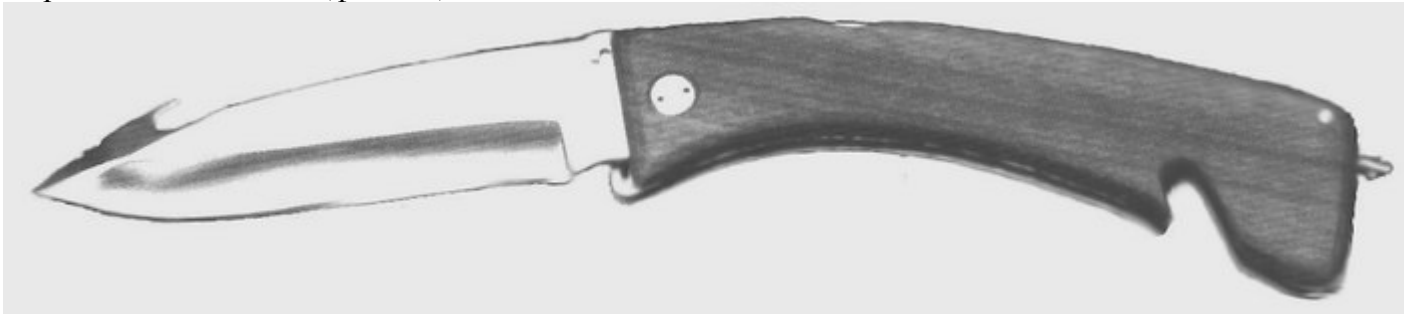
*Красная икра из горбуши, «пойманной» в магазине.* Нередко в продажу поступает замороженная непотрошенная горбуша. Если посчастливится купить лосося с икрой, то можно приготовить отменный деликатес – свежепросольную красную икру. Тем более считается, что лучшая икра, имеющая мелкое зерно, у горбуши и нерки. Рыбу полностью разморозить на нижней полке холодильника. Ни в коем случае не класть в теплую воду! От этого рыба теряет во вкусе. Ножом осторожно вспороть брюшко, вынуть икру вместе с пленкой (ястыком), положить на дуршлаг (или сито) и погрузить на 10 – 15 секунд в горячую воду (не кипятком), то есть ошпарить икру. После этого пленка легко снимается. Освобожденную от пленок икру посолить (1 ч.л. крупной соли на 100 г. икры), перемешать и поставить в холод на 2 – 3 часа для созревания. Можно добавить 1 чайную ложку рафинированного растительного масла и каплю яблочного уксуса. Такую свежепросольную красную икру уже можно немедленно есть.



Пожалуй, все многочисленные породы лососевых (и околосососевых) рыб, обитающих в водоемах бескрайней России, вполне можно объединить в высокий и почетный разряд добычи рыболова под названием «белая рыба». Недаром «белорыбичей» на Волге называют каспийского лосося – нельму, крупную рыбу с мелкой серебристой чешуей. Помимо могучих многокилограммовых гигантов есть среди лососевых пород и рыбы помельче. Обительница быстрых и чистых рек и ручьев – форель или «пеструшка», как ее небрежно называют удачливые рыболовы. Если охоту на громадного тайменя можно сравнить с охотой на дикого кабана-секача, то ужение осторожной и капризной аристократки-форели, предпочитающей исключительно чистую воду бурлящих по камням горных речек и ручьев, чем-то напоминает стрельбу быстрых и вертких в полете бекасов.

Доступен рыболовам хариус – обитель чистых уральских рек. Хариус в строгом научном смысле не совсем лосось, но близкий его родственник. «Живая молния» – довольно точный образ этой рыбы, очень быстрой и красивой. На спине хариуса огромный плавник, который делает его схожим с летучей рыбой. Обычный вес хариуса 200 – 400 г, и редко превышает 1 кг.

Форель и хариус – нежные рыбы, они быстро портятся, если долго болтаются вверх брюхом в непроточной воде. Когда нет возможности сохранить рыбу живьем в просторном садке (например, когда ловля идет в заброд), то рыбу следует сразу же умертвить, прикалывая ее в голову (с нижней мягкой стороны) узким остроконечным ножом (фото 21).



**Фото 21. Складной шкерочный нож**

Лососи и сиги особенно вкусны в свежесосольном виде. Например, небольшая по размеру форель или ленок могут быть засолены целиком, только предварительно надо выпотрошить их и удалить жабры. Кожа лососевых с мелкой серебристой чешуей довольно нежная, вспарывание брюха даже очень крупного лосося для его потрошения не представляет особых сложностей. Для засола чешую с рыбы не счищать и кожу не трогать! Подготовленную тушку не мыть, а только тряпкой тщательно убрать кровь, особенно скопившуюся внутри тушки, у хребта.

Для пластования крупной рыбы (срезания филе с тушки) понадобится хороший филейный нож. Для филейного ножа главное – тонкий (не более полутора миллиметров в обушке) гибкий клинок с бритвенной заточкой лезвия – не более 15 градусов. Например, клинок хорошего филейного ножа, изготовленный из дамасской стали, изгибается в кольцо и затем упруго восстанавливает прежнюю форму. Признано, что хороший филейный нож для обработки рыбы должен иметь размер клинка в полтора-два раза длиннее, чем ширина обрабатываемой рыбею тушки. За филейным ножом нужен строгий пригляд: его все время норовят «прихватизировать» друзья для хозяйственно-ремонтных операций, как самый острый нож в рыбацком стане.

Приступая к пластованию, рыбу следует уложить на стол (доску, бревно) брюхом «от себя», а хвостом влево (для правши). Первый глубокий надрез делается филейным ножом от хвоста к голове, прорезая тушку до самого хребта. Для рыб, имеющих крупную чешую (сазан, лещ, голавль) ее нужно предварительно счистить, хотя бы по месту надреза. Потом филейным ножом делается другой надрез – у жаберной крышки, сразу за передним грудным плавником. Как только лезвие коснулось ребер, нож разворачивают и, продвигая режущим движениями клинок обратно к хвосту, срезают филе с хребта и ребер. При этом рыбу удерживают левой рукой за голову, а клинок ведут так, чтобы на костях оставалось минимум мякоти. Немного не дойдя до хвоста, срезанное филе откладывают в сторону, как будто открывают книгу. Рыбу перехватывают в районе хвоста, и срезают филе уже с кожи. Потом эту операцию повторяют на другой стороне рыбы, в результате два куса мясистого филе отделяются от всего остального. Из этого «остального» после того, как удалены внутренности и жабры, можно сварить хороший рыбный бульон. Освобожденное от кожи филе потом пойдет на жареху. Если же филе пойдет в засол, то кожу срезать не следует.

Однажды в Хельсинки на рыбном рынке вблизи Южной гавани я наблюдал, как один торговец, виртуозно владея филейным ножом, разделяет свежую форель. Он держал рыбу весом килограмма три за хвост одной рукой, а другой рукой – раз! и на прилавок падает филе с одной стороны тушки. Еще – раз! и срезано филе с другого бока форели. Еще движение – и костлявый рыбий хребет с головой и минимальными

остатками мяса сбрасывается в отдельный пакет.

Никогда не следует пытаться перерубить рыбий хребет гибким филейным ножом – он не предназначен для этого! Чтобы отделить голову или нарезать рыбу на куски через хребет, нужен любой другой, более жесткий нож.

*Свежепросоленный лосось.* Для засолки поместить снятое с тушки филе целиком или крупные куски (с кожей!) в плоскую посуду и засыпать крупной солью из расчета горсть соли на 1 кг рыбы. Мелкая соль – хуже, она только «сушит» верхний слой рыбы и не проходит в глубь. Можно добавить одну-две щепоты сахара. Пусть рыба полежит 2 – 3 часа при обычной температуре и даст сок. Потом придавить рыбу небольшим гнетом и поместить в прохладное место – в холодильник или погреб. Филе менее жирных лососей (горбуша, чавыча, нерка) рекомендуется полить растительным маслом (1 – 2 ст.л. на 1 кг) и добавить в засол пряные специи – укроп, лавровый лист, душистый перец. Через сутки после начала приготовления свежепросоленного лосося уже можно есть, но лучше, если рыба полежит под гнетом 2 – 3 дня.

Если же засол идет непосредственно на рыбалке, где нет холодильника, то следует срезанное филе посыпать солью и сахаром, поместить в крепкий полиэтиленовый пакет и завязать его. Пакет с рыбой закопать во влажный песок. Чем рыба крупнее, то и закапывать ее нужно глубже, чтобы лучше просаливалась под тяжестью насыпанного сверху песка как «гнета».

Есть и совсем крошечные лососи. Весной в Питере везде продают свежую корюшку – узкую рыбешку размером с ладонь. Корюшка лежит на прилавках грудями серебра и изумительно пахнет свежим огурцом, возбуждая всех местных бродячих кошек. Однажды, будучи в марте по делам в Питере, мне доводилось наблюдать с гранитной набережной, как питерские рыболовы, дружно высыпав на невский лед, тягали одну за одной серебристую корюшку. Внешне корюшка вроде ничем не отличается от другой рыбной мелочи, но если внимательно приглядеться, то на спинке ближе к хвосту у корюшки есть отличительный знак всех лососей – жировой плавник. Этот небольшой дополнительный плавничок является свидетельством благородных лососевых кровей. Название этого плавничка как бы подчеркивает жирность и нежность мяса лососевых рыб.

Крошечный снеток, который тоннами вылавливается в Чудском озере на Псковщине, тоже взрослый лосось! Снеток – это лосось размером в мизинец, но у хвоста тоже можно обнаружить крошечный жировой плавничок. Недаром сушеный снеток ценится как закуска к пиву.

*Скоблянка по-русски.* Как же возбуждаются кошки, встречая рыболова, который возвращается с уловом! Дело в том, что в сырой рыбе содержится полезный для организма таурин, что и доказывают кошки своим возбужденным поведением. К сожалению, полезный таурин исчезает при тепловой обработке.

Помимо кошек большие любители сырой рыбы – японцы. И вовсе не потому, что японцам лень стряпать. Это как бы предопределено сущностью японского стиля жизни, в том числе национальной кухни, которая стремится оставить нетронутым все натуральное, в том числе свежесть рыбы. Традиционные японские блюда – «сашими» (сырая рыба с натертой редькой) и «суши» (сырая рыба на маленьких рисовых котлетках) пользуются популярностью во всем мире. Возможно, что благодаря традиции есть сырую свежую рыбу, в Японии самая высокая в мире продолжительность жизни. В России блюда из сырой рыбы считаются экзотическими, и большинству русских людей нужно определенное усилие воли, чтобы заставить себя отведать сырой рыбы. Однако есть любители такой экзотической пищи, которые оправдывают свою «охоту» к свежей рыбе не только пользой таурина, но и особым вкусом этого блюда.

Для приготовления скоблянки более всего подходят лососевые рыбы – семга, таймень, вполне пойдет хариус и омуль. Употребление в сыром виде частичковых рыб опасно: их мясо может быть заражено паразитами. Обычно мясистое филе пойманного лосося идет в засол, а для приготовления скоблянки используют жирное брюшко (тешу). Тешу нужно очистить от кожи и удалить плавники. Потом хорошо отточенным ножом теша нарезается на мини-кусочки, размером с ноготь. В зависимости от улова и количества едоков кусочки рыбы складывается в эмалированную емкость – миску, кастрюлю или ведро. Нарезка щедро пересыпается мелко нарубленным репчатым луком (лука – треть от объема рыбы) и заливается растительным (рафинированным) маслом (на 1 кг рыбы – 2 – 3 столовых ложки). Добавляются специи – черный перец молотый и душистый (горошком), лавровый лист. Если под рукой есть зелень, то положить мелко нарубленного укропа, щавеля и петрушки, если зелени нет, то и так сойдет. И наконец, соль. Следует положить минимум горсть крупной соли на 1 кг рыбы, но можно и две горсти – кто как любит. Некоторые добавляют в скоблянку натуральный уксус, лимонный сок или соевый соус (как это делают японцы при приготовлении сырой рыбы), но это тоже дело вкуса. Все как следует перемешать деревянной ложкой, дать немного (около 1 часа) постоять в тепле, а потом вынести на холод или поместить в морозильную камеру холодильника для быстрого охлаждения (следить, чтобы ни в коем случае блюдо не промерзло!) Многие не в силах дожидаться охлаждения и начинают есть скоблянку прямо «из-под ножа». Лучше охлажденной водки под такую закуску ничего не придумаешь. Коньяк, виски, джин и даже sake – совсем не то.

Если осетровые рыбы – золотой запас России, а лососевые – ее серебро, то на бронзу вполне тянут крупные рыбы карповой породы. Лещ и язь ловятся в тиши среднерусских рек, жерех и голавль – любители быстрых водных струй, карп, карась и линь – обитатели заросших заводей и прудов.

Среди рыб карповой породы особое место занимает красавец-сазан. Сазана очень уважают на казачьем Дону, а уху из него ценят не меньше стерляжкой. Кто съел вареную голову сазана, гласит казачье поверье, тот обязательно вернется из похода на родимый Тихий Дон. По преданиям стариков донские сазаны раньше бывали огромных размеров – в пуд и даже в два пуда весом. Сейчас же сазан и в полпуда – грандиозная удача рыболова. Сазан очень красив – его продолговатое крепко сбитое туловище покрыто крупной чешуей цвета червонного золота. Сазан очень осторожен, а попавшийся на рыболовную снасть сильно сопротивляется. Перехитрить его и вытащить на берег – задача непростая даже для опытного рыболова. Несмотря на очевидное сходство, сазан и карп – разные рыбы, хотя они и происходят из семейства карповых. Сазан – вольный обитатель рек, тогда как карп – скучный житель прудов. На Дону говорят: «Карп от сазана отличается как мужик от вольного казака. Вроде схожи: у каждого две руки, две ноги, одна голова. Схожи да не похожи!» Сазан напоминает мощную быструю торпеду, тогда как карп – увальня-поросенка. Пойманный на удочку карп и сопротивляется как-то вяло и неизобретательно. Как казачью пику несет сазан острый спинной плавник, которым (по рыбацким байкам) как пилой перепиливает леску, если попадет на крючок. Сазан поразительно живуч. Московские рыболовы живьем привозят с Ахтубы пойманных там огромных сазанов. Сазану засовывают за жабры и в рот куски ржаного хлеба, пропитанные водкой, и помещают в мокрый мешок, набитый осокой. Сазан, проведенный около суток в пути в багажнике автомобиля, по приезде еще шевелит жабрами, а потом бодро плещется в ванной городской квартиры. Это не рыбацкая байка, а «научный» факт: водка не позволяет жабрам забиваться слизью.

Для обработки карповых рыб удобен нож с мелкой гребенкой на обушке. Такой гребенкой гораздо удобнее, чем острым лезвием, счищать чешую с рыбе́й тушки. Все карповые рыбы ужасно костисты, есть их нужно с большой осторожностью. Как говорят: «Больше расплюешь, чем съешь». Чтобы устранить этот кулинарный недостаток, нужно хорошо отточенным лезвием ножа (кухонного или филейного) нанести на филе рыбы через каждые 2 – 3 миллиметра частые косые надрезы. Таким способом перерезаются тонкие рыбки косточки в рыбе́м мясе. Затем куски рыбы обваливать в муке и жарить на сковороде в масле. В готовом блюде рыбки косточки уже не чувствуются.

*Коктал из сазана.* Сазана или другую крупную рыбу, например, карпа, язя или голавля можно приготовить на костре на узбекский манер. Рыбу, не счищая с нее чешуи, разрезают ножом со спины (!) от основания головы до хвоста. Нужно быть внимательным и следить, чтобы ножом не прорезать насквозь брюшко рыбы. Спинные плавники и хребтовую кость удаляют и всю полость очищают от внутренностей. Рыбу промыть, и острым ножом изнутри нанести частые косые надрезы, но так, чтобы не прорезать насквозь кожу с чешуей. В результате получается такая «чаша» с высокими краями, с головой и хвостом, как бы «облицованная» чешуей. Рыбу посолить изнутри, добавить чуть-чуть сахара и дать постоять около часа. Потом внутрь этой «чаши» положить начинку (нарезанный полукольцами репчатый лук, помидоры, сладкий перец, немного кураги), добавить лавровый лист, красный перец, зерен барбариса или граната, немного зиры (для характерного «узбекского» вкуса) и брызнуть чуть-чуть водки. Чешую смазать растительным маслом и установить эту «чашу» на решетке над углями костра, пусть рыба запекается около 40 – 50 минут (в зависимости от размеров рыбы). Нетронутая чешуя рыбы служит как бы «котелком», в котором тушится пряная и сладкая начинка. На решетку следует одновременно размещать несколько таких кокталов-котелков, чтобы каждому рыболову досталось по отдельной запеченной рыбине. Коктал едят, отделяя ложкой (помогая себе ножом) рыбе́е мясо со стенок импровизированного «котелка».

Для рыбацкой ухи особенно ценятся «колючая рыба» – судак, ерш, окунь. Эти рыбы имеют плотную мелкую чешую, покрытую слизью, которая и дает рыбацкой ухе хороший навар. Клыкастый судак – прожорливый ночной хищник. Там, где поселился судак, щуке не жить – истребит начисто. В некоторых российских водоемах судак настолько многочисленен, что служит объектом промысла, например, у истоков Волги, на Селигере,. Промышляют судака в Азовском море. Курортный город Судак на побережье Крыма не случайно получил свое название. Раньше судаком славился Арал. Однако в результате бездумной деятельности союзного Госплана, реки уже не доходят до Арала – вся вода идет на орошение хлопковых плантаций. Так погибло это море-озеро, оставшись лишь в памяти да нарисованным на карте.

Чистить судака – замучаешься! Если нечаянно уколоться об острые плавники судака, покрытые густой слизью, то наверняка образуется болезненный нарыв, что может надолго испортить выезд на рыбалку. Приступая к чистке судака, следует сразу же вырезать ножом все колючие плавники или срезать их мощными ножницами-секатором, что обезопасит от укусов и болезненных последствий (фото 22). Мелкая чешуя судака крепко «наварена» на кожу, ее не снять ни гребенкой, ни лезвием ножа. Справиться с чешуей поможет специальная металлическая терка. В походных условиях ее легко сделать из доньшка консервной банки, как можно чаще пробив металл мелким гвоздиком. Легкий способ почистить судака – после удаления плавников

опустить тушку на 10 – 15 секунд в кипяток, после чего кожу вместе с чешуей можно пластинами легко снять с тушки пальцами.



**Фото 22. Складные ножницы для разделки колючей рыбы**

*Приготовление судака в соли.* Тем, кому не хочется возиться с чисткой судака, можно рекомендовать простой рыбацкий способ запекания колючих рыб (судака, окуня). Насадить нечищеного и непотрошеного судачка (до одного килограмма весом) через пасть на деревянный вертел (не протыкая насквозь брюшко). Обильно обсыпать тушку со всех сторон крупной солью. Благо, что на слизи колючих рыб соль держится надежно. Держать тушку над углями костра, периодически поворачивая. Более крупную рыбу следует примотать к вертелу шпагатом или свежим лыком, иначе тушка при запекании будет скользить вокруг вертела. Как только соляная корочка затвердеет (это проверяется легким постукиванием по ней), то печеная рыба готова. Преждевременное появление черных подгорелостей на соляной корке предупреждает: тушка запекается в слишком жарком месте костра, ее нужно переместить или, брызнув водой, сбить пламя.

Ерш – совсем маленькая рыбка, которая водится в России повсеместно. В пору глухозимья лишь пойманные ерши и могут согреть душу замерзшего рыболова, терпеливо сидящего на льду водоема. Будучи вынут из воды, пойманный ерш растопыривает все свои колючки – взъерошивается, и тогда ерш походит на маленькое горбатое страшилище. Снимать его с крючка нужно аккуратно: укол о жаберный шип сопливого ерша весьма болезнен возникающим нарывом. Ерш – король уха! Как говорят: «Попался ершок – уха горшок». Недаром сто лет назад в Москве в Охотном ряду два десятка ершей стоили столько же, сколько приличная стерлядь. С ершей никогда не счищают чешуи, с нее самый навар! Но обязательно нужно вспороть брюшко и вынуть все внутренности, стараясь не раздавить желчь. Следует удалить жабры, иначе уха будет сильно горчить. Для удаления крошечных ершовых жабер удобно использовать кусачки или узкие пассатижи, входящие в комплект складного многопредметного ножа.

*Уха из ершей и стерляди.* Пожалуй, именно эта уха является богатым венцом гастрономических изысков русской кухни. В наваристый и осветленный бульон из ершей, сваренных в марлевом мешке, закладываются куски очищенной от кожи стерляди. Живых ершей можно закладывать в кипящую воду непотрошеными, а снулых (но свежих) ершей предварительно выпотрошить и удалить жабры, но слизь и чешую с них не снимать. Варить ершей в марлевом мешке 1 – 2 часа без соли и других специй, потом ершей выбросить. Сваренный бульон осветлить взбитым яичным белком: в теплый бульон ввести взбитый белок двух-трех яиц, хорошенько взболтать и довести до кипения. Сразу же снять с огня, дать постоять под

крышкой 10 – 15 минут, после чего процедить через марлю или полотно. Снова вскипятить осветленный бульон и в кипящий навар заложить подготовленные куски стерляди. Когда уха закипит вновь и куски стерляди всплывут вверх, переместить котел на слабый огонь и варить 15 – 20 минут, чтобы уха лишь подкипала исподволь. Солить за пять минут до конца приготовления. Такая изысканная уха не терпит грубых специй. Можно лишь посыпать уху нарезанным свежим укропом. В старых дореволюционных кулинарных книгах рекомендуется добавлять в такую уху «шампанского Клико и сотерну высокого сорта или ломтик очищенного от кожуры лимона». На рыбалке, если уж повезло добыть одновременно ершей и стерлядь (эти рыбы часто живут вместе, предпочитая «хрящевидное» глинистое дно), то лучше в уху ничего не добавлять, кроме соли. Оставьте эту дивную уху в покое от ваших поварских экспериментов.

В наших водоемах водятся и попадают на крючок «страшные рыбы». Зубатую щуку называют «крокодилом» пресных вод. Огромная щучья пасть с острыми многоярусными зубами впечатляет не только начинающего рыболова, а поединок с крупной щукой (ловятся щуки до пуда весом и даже крупнее) незабываем надолго. Для освобождения «зубатых рыб» от крючка весьма пригодится предусмотрительно захваченный с собой на рыбалку зевник и экстрактор. Щука – умна, вернее сказать, щука обучаема. Когда щуку уже подтаскиваешь к лодке, то часто она делает неожиданный кульбит, выпрыгивая высоко над поверхностью воды. При этом щука отчаянно трясет головой в надежде освободиться от крючка. Самое удивительное, что это ей иногда удается! В каких подводных школах и академиях обучают этому щук? Как щуки передают друг другу этот опыт? Очередная загадка природы.

С кулинарной стороны щука не очень ценится, а прудовыми щуками многие пренебрегают. Следует отдать должное народу «земли обетованной» – рецепт приготовления фаршированной «щуки по-еврейски» относится к кулинарным шедеврам. Многие русские рыболовы готовят это блюдо, совсем не задумываясь о его национальном происхождении и совершенно игнорируя кошерные правила. Что лишний раз доказывает, что интеграция разных народов лучше всего осуществляется за столом. Щука, предназначенная для приготовления этого блюда, разделывается по-особому: брюхо не вспаривается как обычно – вдоль, а тушка разрезается поперек до хребта у самой головы. Потрошение идет через этот разрез. Перед приготовлением фаршированной щуки, кожа надрезается вокруг головы и осторожно снимается чулком.

*Щучья икра.* В щуке, пойманной по последнему весеннему льду, много созревшей икры. Ее не надо выбрасывать при потрошении, а по возможности очистить икру от пленок и сложить в чистую посуду. Не следует забывать, что частичковые рыбы часто бывают заражены паразитами, поэтому щучью икру можно употреблять в пищу только после соответствующей обработки – ошпаривания крутым кипятком и крепкого просаливания. Сначала нужно приготовить рассол в нужной концентрации: на 100 г. икры 1 стакан воды и 2 ст. ложки соли. Воду вскипятить и растворить в ней соль, залить кипящим рассолом икру, перемешать и дать немного постоять. Икра всплывет, станет упругой и приобретет приятный золотистый цвет. Потом икру откинуть на дуршлаг, поставленный на другую кастрюлю, энергично взбить деревянной лопаточкой до тех пор пока на дне дуршлага не останутся лишь одни пленки. Удалив все пленки, покрыть дуршлаг марлей и вылить в него содержимое нижней кастрюли – в марле осядет икра. Собрать марлю в узелок, подвесить и дать воде стечь. Если икра окажется очень соленой, то промыть ее теплой водой (не кипятком). Когда вода совсем стечет, и из марлевого узелка перестанет капать жидкость, то икру выложить в стеклянную посуду и заправить. В заправку для щучьей икры входят: мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, растительное масло, чуть-чуть уксуса (лучше лимонного сока), черный молотый перец. Для изысканного вкуса в золотистую икру можно добавить немного сливок (порциями). Дать икре постоять пару часов в холодном месте и подать в качестве закуски к охлажденной водке.

Пожалуй, самое-самое речное страшилище русских водоемов – это сом. В народе ходят страшные легенды о громадных сомах, утаскивающих под воду уток, гусей и даже купающихся в реке ребятишек. Широкая пасть сома вооружена мелкими, но многочисленными и довольно острыми зубами, которые выглядят наподобие жесткой щетки-скребка. Этой «щеткой» попавшийся на рыболовную снасть сом, если он долго болтается на крючке, может перетереть даже самый толстый капроновый шнур, не говоря уже о леске. Снасти для ловли сомов лучше оснащать металлическими (щучьими) поводками. Безобразия сому добавляют длинные беловатые, совершенно мерзкие усы, которыми сом (по рыбацким байкам) приманивает проплывающих мимо его подводного укрытия слишком доверчивых рыбешек. Растут сомы и набирают вес не столько в длину, сколько в ширину своей мощной головы, так что огромная тупая голова с широкой пастью и маленькими глазками составляет большую часть голого (бесчешуйчатого) тела сома. На Дону сомом считается рыба, вес которой превышает пуд (16 кг), все что мельче – сомята. Захватывающая охота на сома – ловля его на квок. Квок – это своеобразная рыбацкая ваба на сома. Как лося или оленя в период гона приманивают под выстрел, подражая их реву, так и рыболовы приманивают сома на квок. Ранним туманным утром или в вечерних сумерках охотник на сомов бесшумно спускается на лодке по течению вблизи того места, где могут водиться сомы. В левой руке у него прочный шнур, на конце которого здоровенный сомовый крючок с насадкой. В качестве насадки используют крупных живцов (налима, карася,

плотву), мясо нескольких речных ракушек-перловиц, рыбы потроха. Чаще всего насаживают живую лягушку, до которой сом большой любитель. В правой руке рыболова этот загадочный квок – чуть изогнутая деревянная палочка длиной около полуметра с «копытцем» на конце, по размеру и виду похожее на копытце косули. Выстругать квок из палки не так уж сложно. Этим копытцем рыболов бьет по поверхности воды, и над тихой рекой раздается характерный звук – квок! квок! квок! Потом пауза и снова – квок! квок! квок! Существует несколько версий почему сомы идут на эту вабу. Одни считают, что квок якобы имитирует кваканье лягушки, другие заявляют, что бой квока похож на звуки, издаваемые сомами при кормежке. Сом, как уважающий себя хозяин, услышав в своем омуте чужака, спешит разобраться с наглецом. Однако все отмечают, что лучше всего на квок сомы ловятся в период нереста – со середины мая до конца июня. Самое убедительно мнение: этот звук издают сомы своей огромной пастью, чтобы найти в глубоком темном омуте себе пару в период нереста. Даже торопясь на «любовное свидание» на звук вабы-квока почему бы не подкрепиться по дороге соблазнительной наживкой?

Перед тем как закладывать куски сомятины в уху или готовить из нее жареху, с тушки сома (наверное, нужно говорить с туши!) следует снять кожу. Это трудоемкое дело. Нужно подвесить сома за нижнюю челюсть на острый сучок и острым ножом подрезать кожу вокруг головы, потом стаскивать кожу вниз чулком. Здесь очень пригодятся пассатижи, входящие в состав инструментов складного ножа-тул. Голыми руками с этим делом не справиться – очень скользкая кожа. Сомятина жирна и необыкновенно вкусна. Особенно ценится сомовый хвост, так называемое плесо, которое обычно жарят. Крупного сома приходится рубить топором или массивным кухонным секачем, отделяя массивную голову, – одним ножом справиться трудно. Сомовой головой, обычно, пренебрегают, знаменитый кулинар Елена Молоховец советует ее «отдавать людям».

*Шашлык из сомятины.* Многие называют шашлыком лишь куски баранины, нанизанные на металлические шампуры и запеченные над мангалом человеком в большой кепке. Кстати, то, что мы называем «шашлыком» в Грузии называют «мцвади». Название «шашлык» привезено в Россию русскими воинами после Крымских походов конца XVII века, оно является производным от турецкого слова «шиш» (вертел), то есть означало «что-то запеченное на вертеле». На Руси мясо, запеченное со всех сторон над углями (или в русской печи) на вертеле, называлось «верченое мясо». Лучший рыбацкий шашлык получается из осетрины, но можно приготовить шашлык из таких жирных рыб, как семга (нарезав куски от теши), угорь и сом. При разделке крупного сома срезать от хребта мясистое филе и нарезать его крупными кусками в 50 – 100 г. Эти куски следует присолить (с сахаром) и мариновать не менее 2-х часов в смеси растительного масла и натурального уксуса с пряностями и специями (лук, чеснок, черный молотый перец, укроп, лавровый лист). Потом куски рыбы плотно насадить на шампуры и жарить над углями костра. Если с собой нет плоских металлических шампуров, то нужно последовательно нанизывать куски рыбы на два тонких прутика. Причем предварительно в каждом куске рыбы нужно заранее наметить две дырочки, чтобы прутики при нанизывании на них кусков не сломались. Перед самым запеканием куски рыбы, насаженные на шампуры, обмазать растительным маслом или сметаной, чтобы быстрее образовалась твердая корочка. Вначале рыбу держат над сильным жаром (близко к углям), а потом после образования корочки, доводят до готовности над слабым жаром. Для сочности куски рыбы насаживают на шампуры вперемешку с кусочками сала.

Для приготовления шашлыков (не только из рыбы) следует использовать несмолистые дрова. Лучше всего для приготовления шашлыка подходят сухие дрова из дуба, ольхи, фруктовых деревьев, они придают блюду особый приятный привкус.

Налим внешне имеет определенное сходство с сомом, вернее с небольшим соменком. Хотя налим несколько «красивее» сома: голова налима более узкая и приплюснутая – как у лягушки. Длинных мерзких усов у налима нет, лишь под нижней губой растут чуть заметные усики. В наших реках налим – единственный представитель семейства тресковых рыб и дальний родственник морской камбалы. У налима все не как у других рыб. «Нормальные» речные рыбы нерестятся весной и летом, а налим мечет икру зимой подо льдом. Летом налим впадает в спячку и забивается в норы вблизи холодных родников. Налим всегда тяготеет к холодной воде и оттого чаще обитает в холодных реках Сибири и Забайкалья.

Чем хуже и ветренее погода, тем лучше ловится налим. Ночью налим ловится лучше, чем днем. Словом, самая хорошая погода для ловли налима – это холодный северный ветер, сплошные тучи и дождь вперемешку со снегом. Пойманный и замерзший на льду налим, если его привезти домой и запустить в ванну, оживает и спокойно там плавает.

Мирные беседы рыболовов у ночного костра, разожженного рядом с донками, не пугают этого ночного хищника. Огонь даже вызывает у налима любопытство и стремление узнать: а что это вы там делаете на берегу? Доказательство тому – более частые поклевки на закидушку, заброшенную на ночь как раз напротив костра. Л. П. Сабанеев описывает случай небывалого клева налимов в Москве у Каменного моста, куда налимы были привлечены заревом большого пожара на набережной. Раньше Москва славилась налимами: московский район Мневники назван так именно потому, что в этом месте, на излучине реки хорошо ловился

мень – так называли в старину налима.

При разделке налима с тушки стягивают кожу, как с сома, а голову выбрасывают. Печень налима, как и у всех тресковых рыб, жирна и гипертрофированно увеличена, как у какого-нибудь хронического алкоголика. Пирог с налимыми печенками («мневые пироги») – отменно хороши! Белое мясо налима несколько суховато, но уха из свежего налима, если туда положить всю печень (максу), по общему мнению, конкурирует со стерляжьей ухой.

Угорь чаще встречается в реках бассейна Балтийского моря, хотя изредка попадает и в подмосковных водохранилищах. Многие в России никогда не станут ловить и употреблять в пищу угря из-за его змееподобного вида. Одни называют его «земноводным животным» (подобно миноге), другие вообще относят угря к нечистой силе – уж очень эта загадочная рыба похожа на натуральную змею. Угорь – рыба проходная. Обычно проходные рыбы (осетровые и лососевые породы) вырастают в море, а нереститься поднимаются в реки. Угорь, наоборот, вырастает в реках, а потом скатывается в Балтийское море и плывет еще дальше в Атлантический океан, в теплое Саргассово море. Там угри мечут икру, а после этого погибают. Появившаяся молодь, подхваченная Гольфстримом, три года плывет обратно к берегам Европы, по дороге превращаясь в так называемых «стеклянных» угрей, пока еще совсем непохожих на темных змееподобных существ. Говорят, что свои водоемы угорь находит по запаху родной воды. На пути угорь преодолевает все препятствия: там, где нет воды, он переползает по ночам по грязи и даже по суше (по росе). Бывали случаи, когда угрей ловили руками, ночью после дождя они заползали на картофельные грядки.

Обычный размер встречающихся у нас угрей около одного килограмма. Однако ходят слухи о гигантских угрях, которые, обвинившись вокруг руки рыболова, могут даже ее сломать. Очевидец рассказывал мне историю, как у моста через Волгу около Углича рыболовы-промысловики неводом поймали угря длиной около трёх с половиной метров. Справится с таким гигантом оказалось непросто, даже мелкого угря рукой не удержишь – угорь даже более склизок, чем налим. Рыбаки этого угря-гиганта поместили в крепкий мешок, крепко завязали и поместили в воду, а утром обнаружили, что угорь сбежал – мешок оказался развязанным. Как это удалось сделать угрю – полная загадка! Так что держать угря в сетчатом садке или в плетеной корзине опасно: угорь обязательно найдет щелочку и удерет. Поэтому для сохранности пойманного угря проще всего нужно немедленно умертвить, перерезав ему ножом брюшко, но не у головы, как обычно это делают при прикалывании пойманных рыб, а у анального отверстия, где у угрей расположена главная артерия. Обескровливание улучшает вкус угря, а копченый угорь – всем деликатесам деликатес и ценится весьма дорого.

Сейчас уже и не поймешь, кого считать настоящим рыболовом-охотником, а кого браконьером, нарушающим установленные властями правила рыбной ловли, часто запутанные и противоречивые. Жить у воды да не поймать рыбы? Такого в жизни не бывает. В ответ на жесткие ограничения рыбной ловли пышным цветом расцвело в России браконьерство. Простой народ к этому относится довольно спокойно, разумно считая браконьерством только уж совсем варварские методы добычи, такие как глушение рыбы гранатами да мощными электроразрядами, а также самолеты с острыми крючками, густо перегораживающие реки. Уже бывали случаи, когда местные жители сами расправлялись с любителями бить рыбу электроудочкой. Потом на берегу обнаруживали сгоревший автомобиль, а из водоема выуживали труп с привязанным к ногам аккумулятором. Любые другие способы ловли рыбы с помощью обычного рыболовного крючка народ всегда считал совершенно допустимыми, отлично понимая, что всю рыбу рыболовным крючком не выловишь. Отечественная промышленность на бескрайних просторах России сгубила рыбы столько, что всем рыболовам за сотни лет не выловить.

## **Рыбалка – вторая русская охота**

«Второй охотой» рыбалку называют лишь страстные любители охоты с ружьем, которые считают рыбалку более легким и менее рискованным занятием и отодвигают рыбную ловлю как бы на второй план. Но истинные охотники до рыбной ловли никогда не будут считать свою любимую рыбалку второй или тем более «второстепенной» охотой, а всегда – только самой первой и самой главной охотой в их жизни.

Ныне любительская рыбная ловля – одна из самых массовых охот в России, и на самом деле, рыболовов во много раз больше, чем ружейных охотников. Какая-нибудь речка, озеро или пруд всегда найдутся рядом, и каждый сможет найти себе по душе любимый вид рыбалки. Говорят, что сейчас в России любительская рыбная ловля для многих является средством пропитания. Ах, бросьте! Пропитание можно заработать и не в столь экстремальных условиях. Пожалуй, массовое бегство на рыбалку это своего рода внутренняя эмиграция от бестолковщины современной жизни.

«Эта удочка мюнхенского производства,

Неизменная спутница жизни моей,  
Отвлекает умело меня от уродства  
исторических – и истерических! – дней»,

– так писал в эмиграции русский поэт Игорь Северянин еще в 20-е годы.

В отличие от охоты с ружьем рыбалка доступна всем – от малолетнего пацана, заморожено следящего за поплавком примитивной удочки, до дряхлого старика-пенсионера, спокойно коротающего за любимым занятием оставшиеся дни безвозвратно прожитой жизни. Рыбная ловля практически идет круглый год, в отличие от строгих сезонных сроков открытия-закрытия ружейной охоты. Рыболовы уже сидят на водоемах, лишь только сойдет лед, а зимой неподвижными черными «галками» торчат на заснеженном льду. Одно дело – рыбацкий промысел, и совсем другое дело любительская рыбалка – охота до рыбной ловли! Представьте себе: раннее утро, пусть немного пасмурно и туманно, но это ничего, зато безветренно и, главное, дождя нет. Нет и комаров, что тоже важно. На спокойной глади воды лежит неподвижный поплавок, и вдруг – побежала от поплавка нервная рябь. Клев не то, чтобы частый, но верный. Ловится, конечно, всякая дробля – уклейки, плотвички, тарашка, но это совершенно неважно. Главное – клюет! Конечно, у рыболовов, впрочем, как и у всех охотников, ценится крупный (в смысле – редкий, уникальный) трофей. Поймать хотя бы одного крупного леща гораздо престижнее, чем два десятка мелких подлещиков, несмотря на то, что по общему весу подлещики будут даже превосходить леща. На самом деле, отправляясь на рыбалку, очень важно не ждать, что обязательно должен поймать крупную рыбу. Спокойно лови мелочь – и будь доволен. А вот когда подсечешь и выведешь, например, хорошего язя, вот тогда и будешь безмерно счастлив. Рецепт «счастья» прост и универсален: сумей занизить уровень своих притязаний к жизни – и ты обязательно будешь счастлив!



**Фото 23. Рыбалка – поэтическая русская охота**

... В лодке сухо, сидишь в тапочках. С собой запас хорошего табака. На лице уже отросла недельная борода-щетина. И находишься в этой nirване с раннего утра до обеда. А в обед – уха! Под нее из реки достаются бутылки с отклеившимися этикетками. А после обеда – поспать! Не спать после обеда (или по крайней мере лёжа не отдыхать) на Руси всегда считалось нарушением завета предков (фото 23). Такова незыблемая русская традиция: собрались мужики – поехали на рыбалку – наловили рыбы – сварили уху – выпили водки – спели песню. Вот тогда считается, что рыбалка состоялась. А если что-то в этой традиции не так, например, поехали мужики на рыбалку – но с бабами; наловили рыбы – но не сварили ухи; выпили водки – но не спели песни; то, значит, и рыбалка не состоялась. Уха, водка и песня – неразделимы! Как неразделимы в русском сознании Пушкин, Лермонтов и Гоголь. Как едины гроза, гром и молния. Так поэтически сливаются вместе белая березка, могучий дуб и тонкая рябина. Рыбалка для русского человека – это священный ритуал! Примерно так, как для японцев – чайная церемония, которую, кстати, иностранцы тоже не понимают. Рыболов-романтик ценит сам процесс ловли рыбы, а вовсе не добычу в ее килограммовом выражении. Он счастлив уже тем, что покинул суетной город, в компании верных друзей они устроили свой рыбацкий стан на берегу реки. Если поймают какую-нибудь рыбешку и сварят уху, то будут очень довольны. Ничего не поймают – сварят кашу с тушенкой, и тоже будут довольны тому, что несколько дней не надо думать о работе, что можно не бриться, а рядом находятся верные и все понимающие друзья. Особенно много таких романтиков на подледной рыбалке. Часами сидит рыболов в теплых штанах, в тулупе и в валенках на своем рыбацком сундучке над пробитой во льду лункой, заморожено глядя на сторожек короткой



зимней удочки. Рядом блестят в снегу две-три жалкие плотвички. Потом под ласковым мартовским солнышком рыболов начинает раздеваться. Снимет шапку, расстегнет тулуп, разматывает шарф. Попьет чаю из термоса, приготовленного заботливой женой, закусит бутербродами. Весеннее яркое солнце размягчает не только снег вокруг, оттаивает и сама рыбацкая душа. Это и есть их основная «добыча». А в понедельник сослуживцы будут удивленно спрашивать рыболова: «Где это ты так загорел? Успел в Сочи слетать на выходные дни или на Канарские острова?»

Другой распространенный тип рыболова – «азартный специалист». Для таких рыболовов главное – не просто процесс ужения, а именно заветная добыча. Одни специализируются на ловле лещей. Другие охотятся на сома, напрочь игнорируя все другие виды рыб. Третьи из всех многочисленных рыбацких снастей предпочитают лишь спиннинг или какой-нибудь самолично сконструированный и изготовленный хитроумный «водяной змей» для ловли голавлей. Охотничий азарт толкает рыболовов как пешком, так на автомобилях и мотоциклах на многокилометровые бездорожные путешествия в самые глухие места, где по «верным» слухам хорошо ловится заветная рыба. Кстати, для починки вышедших из строя транспортных средств рыболовам наверняка пригодится складной нож со множеством инструментов и оснащенный фонариком. Ватага азартных рыболовов, не считаясь с затратами, запросто может зафрахтовать вертолет и полететь куда-нибудь на глухую таежную речку в надежде поймать пудового тайменя. Причем никакой гарантии поймать тайменя, конечно, нет.

Есть среди рыболовов и такие, кто ценит в рыбалке прежде всего килограммы улова. Для таких рыболовов-заготовителей цель выезда на рыбалку не только в том, чтобы поймать на уху (выпить водки и спеть песню), но и засолить-завялить побольше рыбы. А потом под пивко угостить друзей-знакомых вяленой рыбкой и гордо похвастать: «Сам ловил – сам вялил!» А друзья-знакомые, кроме привычного «спасибо», обязательно скажут ему: «Хороша рыбка!» Говорят, что рыбная ловля – это «охота ленивых». Неправда! Настоящий рыболов – очень деятелен, особенно в организации поездки на рыбалку. Он неутомим в поиске уловистых мест – встает еще до рассвета, и снасти у него всегда в полном порядке.

Рыбалка опасна! И не только в штормовую погоду. Рыболовы отлично знают, как тревожно ступать по первому хрусткому ледку, только что сковавшим водоемы. Знают рыболовы и как предательски опасен даже толстенный лед, основательно прогретый апрельским солнцем. Их охотничий азарт часто охлаждается в ледяной купели, куда они проваливаются иногда и вместе с автомобилем. Бывает, что ветер уносит азартных рыболовов на льдине далеко от берега, откуда их потом снимают матерящиеся спасатели. Впрочем, спасти удается далеко не всех. Однако на смену утопшим рыболовам на лед выходят другие, не менее бесстрашные. Нет, все-таки охота – великая тайна! Не постичь ее ни наукой, ни разумением...

Нужен ли на рыбалке нож? Конечно, нужен! В рыбацком стане всегда найдется хозяйственная работа – костер развести, скамью поставить, мостки наладить, Много работы рыбацкому ножу и на кухне при приготовлении главного символа русской рыбалки – ухи. Но главное назначение рыбацкого ножа – он должен быть хорошим помощником при обработке улова. Конечно, на простой рыбалке в российских водоемах, куда выезжают на отдых горожане, совсем не нужна та скорость разделки пойманной рыбы, как на сейнере или траулере, но удобный шкерочный нож может пригодиться и на обычной рыбалке.

Можно сказать и так: любой нож, который сопровождает нас непосредственно на рыбалке, уже достоин того, чтобы его называли «рыбацким» или даже «охотничьим» ножом. И не важно целикомый это нож или складной, носят ли его в ножнах на поясе или нож лежит в кармане рыбацкой куртки. Главное, чтобы этим ножом можно выпотрошить пойманную рыбу, удалить жабры и счистить чешую. Нож нужен, чтобы снять с тушки мясистое филе или разрезать рыбу на куски. Не говоря уж о том, что нож нужен для того, чтобы почистить картошку для ухи и нарезать на закуску сала, лука и огурцов.

Кроме этого на рыбалке часто возникает необходимость многих других работ: привести в порядок рыболовные снасти, починить одежду, произвести мелкий ремонт лодки, что-то приладить по рыбацкому хозяйству, да мало ли что нужно сделать! Для рыболова нож – не предмет пижонства, а необходимая на рыбалке вещь. Конечно, обработать небогатый улов можно любым примитивным кухонным или перочинным ножиком. Но если говорить о настоящих любителях рыбной ловли, то им следует обратить внимание на специальные ножи для рыболовов, так называемые ножи-фишеры. Основной признак ножа-фишера (чем он, в первую очередь, и отличается от других охотничьих ножей), в том, что нож-фишер не должен тонуть, если его нечаянно уронить в воду. Рукоятка ножа-фишера и его ножны всегда изготавливаются из легкого дерева, пробки или полый пластмассы. Если же нож может утонуть, то он обязательно должен иметь колечко для крепления к одежде длинным шнурком.

Форма рукоятки ножа-фишера должна быть по возможности гладкой и безо всяких излишеств, чтобы она не цеплялась за рыболовные снасти. То же можно сказать и про ножны: никакие кнопки-застежки для хорошего рыбацкого ножа неуместны. Совершенно недопустимо, если ножны подвешены так, что нож приходится доставать, выворачивая руку самым неестественным способом. Это же относится и ко вкладыванию ножа обратно в ножны. В идеале ножны должны быть таковы, чтобы рука свободно и вслепую

попадала ножом в устье ножен. Рукоять ножа должна плотно входить в устье ножен и надежно фиксироваться в них. Такими качествами обладают большинство финских, норвежских и саамских ножей, где местное население традиционно связано с рыбным промыслом.

Примером хорошего ножа-фишера служит якутский нож с массивной деревянной рукоятью и ножнами, изготовленными из целого куска дерева. Если такой нож упадет в воду, то он не утонет. Прямой и остrokонечный клинок якутского ножа длиной 12 – 15 см узкий и тонкий, им удобно приколоть только что пойманную рыбы, выпотрошить ее, счистить чешую, извлечь жабры и срезать с тушки филе. Массивная рукоять якутского ножа выглядит непропорционально относительно узкого клинка. Почему выбрана такая форма рукояти? Кто когда-нибудь греб веслами и тянул сети на сильном морозе, знает, как с трудом сгибаются окоченевшие пальцы, когда приходится потом приступать к обработке пойманной рыбы. Так что толстая рукоять якутского ножа как раз то, что нужно задубевшим на морозе рукам (фото 24).



**Фото 24. Якутские ножи**

На рыбалке целиковые ножи в ножнах удобно носить не на поясе, как все это привычно представляют, а подвешивая ножны на крепком шнурке на груди, надевая через голову (так носил свой нож Маугли). Тем более, в России рыболовам как-то не принято в открытую носить на поясе ножи.

Непосредственно на самой рыбалке удобнее иметь в кармане куртки складной нож. Конечно, все модели складных ножей, предназначенных для рыбалки, должны быть снабжены обязательным колечком для шнурка, чтобы нож не сорвался в воду и не был потерян. Следует заметить, что складной нож имеет пазы в рукояти, и эти пазы быстро забиваются рыбьей слизью и всяким мусором. Поэтому на рыбалке предпочтительны те модели складных ножей, которые не имеют пазов. Такими ножами являются складники рамочного типа, которые раскрываются в два движения вокруг шарнира. В советское время такие рамочные ножи-самоделки были распространены, однако сейчас они почему-то исчезли из продажи.

Удобны на рыбалке узкие ножи-балисонги (у нас их называют «бабочками») с рукояткой, складывающейся из двух половинок.

Сохранить свою добычу не менее важная задача рыболова, чем поймать саму рыбу. Пойманную рыбу лучше всего сохранять живой в просторном сетчатом садке или в большой плотной плетеной корзине. Забота о сохранении улова должна начинаться уже при извлечении рыболовного крючка. Пойманная рыба быстро засыпает не столько от ран, нанесенных ей крючком, сколько от того, что рыболов слишком сильно сдавливает бьющуюся в руках рыбу, тем самым повреждая ей внутренности. Если рыба поймалась в глубокий заглот, то не надо пытаться с силой выдирать крючок, нужно просто обрезать ножом леску и оставить крючок внутри, а на снасть поместить новый крючок.

Крупных рыб, которым тесно в садке, лучше держать на кукане, где она может оставаться живой много дней. Кукан должен быть надежным. Бывали случаи, когда кукан делали из гнилой веревки, давая потом повод для очередной рыбацкой байки: дескать, была поймана такая огромная рыба, что она оборвала кукан. Особенно внимательным нужно быть при посадке не кукан зубастых рыб, особенно сомов. Своими зубами-щелками сом может перетереть и ослабить самый толстый шнур и сбежать на волю. Чтобы этого не произошло, к концу шнура следует прикреплять металлический поводок или цеплять крупную рыбу за нижнюю челюсть прочной застежкой с карабинчиком.

Чтобы пойманная рыба оставалась живой, по Волге курсируют специальные баржи – прорези. Это огромные плавучие аквариумы, куда сдают свой свежий улов малые рыбацкие артели. На Дону промысловики раньше держали добытую рыбу в специальных строго охраняемых небольших озерах-музгах. Оттуда малым бреднем доставали живую рыбу и отвозили ее на продажу. Память о таких садках осталась в названиях небольших придонских озер – Вешний садок, Орлов садок.

К сожалению, многие породы рыб при всем старании не удается долго сохранить живыми. Быстро засыпает в садке нежный хариус. Пойманный рыбацкой сетью байкальский омуль обязательно протухнет, если запоздать с проверкой сети. Нежны «сопливые» колючие ерши и обжора-подуст. Снулая рыба, которая продолжает болтаться в ведре или банке вверх брюхом, портится гораздо быстрее, чем выброшенная на сушу.

Когда нет возможности держать рыбу живой, ее необходимо сразу же умертвить после поимки. Неправильно поступают те рыболовы, которые оставляют рыбу задыхаться и долго мучиться на воздухе. Для умерщвления мелкой рыбы достаточно сильно перегнуть (до хруста) рыбку голову назад. Крупную рыбу нужно приколоть остроконечным ножом в голову (снизу – вверх), после перерезать брюшную аорту и спустить кровь. Тогда рыбе мясо становится при приготовлении белым, плотным и вкусным.

В сильную жару нужно сразу же на месте удалить из тушки жабры и внутренности. Удалять внутренности предпочтительнее не вскрывая брюха, а через поперечный разрез брюшной аорты у головы, такое потрошение не портит внешнего вида добытой рыбы. Чтобы внутренности легче извлекались, около анального отверстия нужно предварительно сделать небольшой поперечный подрез. Чешую выпотрошенной рыбы лучше не трогать. Всякая рыба покрыта слизью, которая на воздухе быстро засыхает и образует плотную оболочку, препятствующую проникновению микробов и предохраняющую от порчи. Будет совсем нелишним переложить рыбу крапивой или хотя бы осокой. По возвращении с рыбалки подсушенную на воздухе рыбу нужно несколько минут подержать в холодной воде. Сухая оболочка размокнет и тогда счистить с рыбы чешую уже не составит труда.

Когда рыболов много перемещается по водоему с места на место и забредает со своими снастями далеко от берега (что всегда бывает при ловле форели, жереха или головля), то совершенно необходимо немедленно прикалывать пойманную рыбу. Для прикалывания пойманной удобны остроконечные ножи-фишеры типа нетонущего якутского ножа – с массивной деревянной рукояткой и деревянными ножнами. Из складных ножей рыболовы отдают предпочтение тем моделям, которые легко раскрываются одной рукой. Ведь на рыбалке руки постоянно заняты – держат удилище, подтягивают леску, работают подсаком, вытаскивают из воды рыбу (за жабры, за глаза, за хвост). А представьте, что все это приходится делать, стоя в воде, когда ничего нельзя положить на берег или в лодку, чтобы освободить руки и раскрыть нож. Конечно, с непривычки трудно раскрыть «бабочку» одной рукой, но после некоторых тренировок неудобство снимается.

На рыбалке, как нигде более, удобен остроконечный нож с автоматически выбрасывающимся лезвием, который повсеместно получил прозвище «бандитского ножа». Когда одна рука занята только что пойманной рыбой, такой «бандитский нож» легко раскрыть свободной рукой, нажав на кнопку пружинного выбрасывателя. Чтобы такой нож случайно не раскрылся в кармане, лучше отдавать предпочтение тем надежным конструкциям, которые имеют специальный предохранитель от непроизвольного выброса клинка. Однако следует знать, что в России, как и в большинстве стран Европы и Америки, ношение ножа с автоматически выбрасывающимся клинком длиннее 89 мм строго запрещено. Большинство автоматических ножей подходит под определение «холодное оружие», а нарушение запрета чревато большими неприятностями, даже если таким ножом не делается ничего предосудительного, а нож просто берет с собой

на рыбалку. В устройстве автоматического ножа много всяких мелких деталей, поэтому даже небольшое загрязнение может вывести из строя выбрасывающий и фиксирующий механизм. А всякого мусора в кармане рыбака всегда предостаточно! Хорошей альтернативой ножам с автоматическим открыванием может служить складной нож-полуавтомат. Как правило, такой нож сначала приоткрывается рукой, потом клинок, пройдя некоторый угол, получает ускорение от пружины и раскрывается полностью. Главное преимущество полуавтоматического ножа – в надежности. Даже если складник сильно загрязнен и пружина не срабатывает, то все равно нож можно раскрыть рукой.

Самый надежный способ сохранения улова – крепко заморозить рыбу, то есть превратить ее в «камень» при низкой минусовой температуре. Употреблять в пищу рыбу, побывавшую в заморозке 2 – 3 дня, гораздо безопаснее, чем совсем свежую рыбу. Глубокая заморозка надежно убивает в рыбе всех паразитов.

*Строганина.* Из замороженной до каменной твердости рыбы можно на скорую руку приготовить простое охотничье блюдо – строганину. Лучшая рыба для строганины – лососевые породы от мелкой корюшки до гигантского тайменя, но как говорится за неимением гербовой пишут на простой». Можно приготовить строганину из хорошо промороженного и пролежавшего в заморозке несколько дней судака.

Способ приготовления строганины предельно прост. Берется замороженная до каменной твердости рыба. Сначала с нее пытаются стащить кожу, надрезав ее у головы и стягивая кожу к хвосту. Здесь можно использовать пассатижи ножа-тул. Если не удастся стащить кожу, ее надо будет срезать тонким слоем с замороженного мяса острым ножом. С каменной тушки острым ножом срезаются тоненькие ломтики, такие тонкие, что должны просвечивать насквозь перламутром и завиваться кольцами как стружка. Причем делать это надо движением ножа «от себя», как затачивают карандаш. Настрогав из твердой тушки побольше таких «стружек», их берут рукой (ни в коем случае не вилок!), обмакивают в соль и сразу же отправляют в рот.

В Сибири к строганине готовят острый соус «макало». Мелко режут репчатый лук и чеснок, посыпают солью и перцем и добавляют уксуса и горчицы. Не в простую соль, а в такую «зверскую» смесь окунают «стружки» строганины и тотчас закусывают ими выпитую рюмку водки.

Главное при сохранении рыбы в замороженном состоянии – не допускать ее многократного размораживания-замораживания: такая рыба обезживается, расслаивается на волокна и резко теряет вкус. Если возникает необходимость отрезать от промороженной тушки кусок, то лучше его отпилить тонкой пилой-ножовкой (типа ножовки по металлу). Резать промороженную каменную тушку даже самым острым ножом – замучаешься.

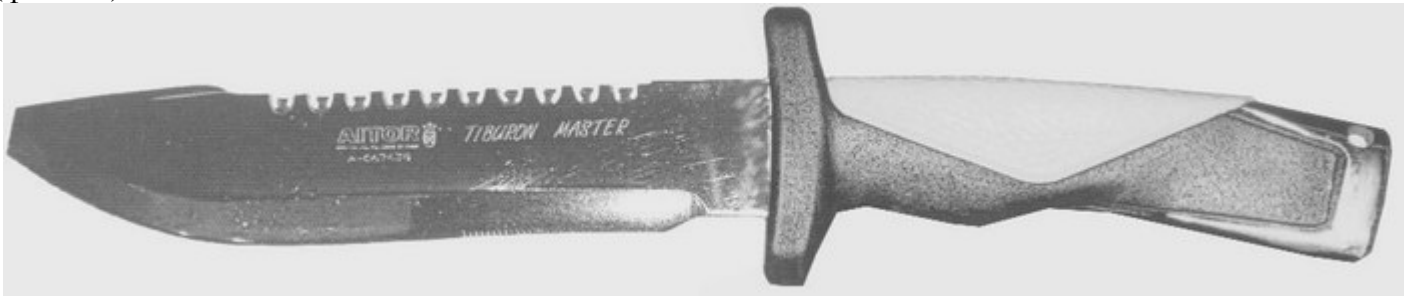
Теперь о вооружении рыболова, который увлечен подводной охотой. О подводной охоте мы услышали всего-то 30 – 40 лет назад, когда еще жили в стране Советов. Тогда стало появляться из-за рубежа диковинное снаряжение: гидрокостюмы, ласты, маски, акваланги, ружья, оснащенные гарпунами, и, конечно же, ножи для рыболовов-подводников. За рубежом подводную охоту воспринимают только как охоту в морских акваториях. Суровые воды российских морей и океанов не располагают к приятному подводному плаванию. В России подавляющее большинство охотников-подводников ищут рыбу в пресных водоемах. Если в морях высокая прозрачность воды и прекрасная видимость, то в наших реках и озерах среди илистых завалов, коряг и густой водной растительности особенно не распылаешься – чуть задел обо что-то и уже ничего не видно из-за поднявшейся мути. У кого есть финансовая возможность, предпочитают проводить свой «дайв» в теплых водах средиземноморья и Красного моря, но это доступно немногим. Да и снаряжение для подводной охоты позволяет пользоваться им лишь людям состоятельным, что делает подводную охоту элитарным видом спорта.

Основным оружием подводной охоты, является гарпун. Его охотник-подводник держит в руках или выстреливает из специального ружья. Отметим сразу же (для непосвященных), что добывать любую водную фауну можно только ныряя без акваланга. Использовать для подводной охоты акваланг, все равно, что загонять и стрелять зверей на автомобиле. Это не охота, а позорное занятие. Ружье для подводной охоты – грозное оружие. Немало случаев, когда неосторожное обращение с ним оборачивалось тяжелыми травмами для окружающих. Однако приобретается такое оружие совершенно свободно.

Что же касается специальных кинжалов для подводной охоты (ножей-дайверов), которые крепятся к ноге пловца, то они приобретаются так же, как и массивные ножи, по охотничьему билету. Хотя основное назначение ножа-дайвера – прикалывать добытую гарпуном рыбу, а вовсе не в защите собственной жизни от злобных акул и коварных спрутов, как это любят показывать в кино-ужастиках. Чтобы вывести дайв-нож из разряда холодного оружия, у некоторых моделей мы видим не острый кончик, а обрубленный конец клинка – типа плоской отвертки. Это оттого, что чаще всего подводный нож используется не для резанья, а как не странно это звучит, для «ковыряния» всяких подводных предметов – коряг, кораллов, камней. Но главная опасность подстерегающая дайвера – кем-то брошенные старые рыболовные снасти – сети, донки и переметы с крючками, мотки лески. Понятно почему большинство дайв-ножей имеет серейторную заточку лезвия – такая заточка отлично разрежет даже толстый канат, если в западню попал охотник-подводник.

Вспоминаю, как однажды в походе на весельных лодках по реке Уралу пришлось высвободить одну

девушку, «попавшую» на крючок браконьерского перемета. Сбежавшись на ее истошный крик, сначала никак не могли найти подходящий ножик. Потом этим ножиком никак не могли перерезать поводок. И глубина-то была небольшая, чуть больше метра, но все равно приходилось неоднократно нырять. Да еще приличное течение! Ох, и натерпелась бедная купальщица, пока освободили ее ногу от острого крючка. Вот когда пригодилась бы серейторная (пилообразная) заточка ножа, способного легко перерезать даже крепкий канат (фото 25).



**Фото 25. Дайв-нож для подводной охоты**

Замечено, что любители рыбной ловли – народ более дотошный и педантичный, чем неугомонные ружейные охотники. Да и сами рыболовы своим характером и поведением более похожи на вдумчивых исследователей. Из разрозненных фактов, фрагментарных наблюдений и фантастических гипотез они создают вполне стройные теоретические концепции – почему же сегодня не ловится рыба! Рыболовные снасти постоянно совершенствуются, идут постоянные эксперименты с насадкой. Именно поэтому велико желание рыболову самому (именно самому!) изготовить идеальный для рыбалки нож. В гараже берется обломок ножовки по металлу длиной около 20 – 25 сантиметров. Примерно 10 сантиметров стачивается под хвостовик, здесь будет смонтирована рукоятка рыбацкого ножа. Другой конец полотна ножовки заостряется к середине полотна, чтобы получилось колющее острие, пригодное для умерщвления пойманной рыбы. С той стороны, где нет зубцов, кромка полотна затачивается на лезвие на электрическом точиле. Когда рыбацкий нож будет готов, то зубчиками бывшей ножовки, как гребенкой, можно будет счищать чешую с пойманной рыбы, а заточенным лезвием вспарывать брюхо, пластовать рыбу и разрезать тушку на куски. Если у режущей кромки лезвия возникнут затруднения с прочным рыбьим хребтом, то на помощь придет пила с другой стороны клинка. Не следует также забывать, что от замороженной тушки кусок рыбы легче отпилить, чем отрезать даже самым острым ножом.

Теперь о рукояти. Рукоять самодельного рыбацкого ножа делается целиком из березы – исконного русского дерева. От ошкуренной березовой ветки отпиливается два кружка по 3 – 4 сантиметра в диаметре и толщиной не более одного сантиметра. Один деревянный кружок (поменьше диаметром) насаживается со стороны хвостовика до упора с пятой клинка. Потом на хвостовик очень плотно накручивают 2 – 3 оборота свежей (эластичной) бересты. Неплохо нанести между слоями бересты водостойкий клей. У самого края хвостовика просверливается маленькое отверстие, в котором закрепляются два кусочка мягкой, но достаточно прочной металлической проволоки. Четыре проволочных конца вместе пропускаются через маленькое центральное отверстие, просверленное во втором деревянном кружке (побольше диаметром, чем передний), концы проволоки выводятся на окружность, разделяя ее на четыре равные части (для красоты). Затем оставшимися свободными концами проволоки обматывают уже наложенную на хвостовик бересту, притянув второй деревянный кружок в торец к хвостовику. Пространство между двумя кружками заполнить, наворачивая уже на имеющуюся на хвостовике бересту необходимые дополнительные слои.

Не нужно опасаться, что рукоять будет непропорционально толстой. Во-первых, нож с такой рукоятью никогда не утонет, во-вторых, замечено, что работать толстой и мягкой рукоятью гораздо удобнее. Последний слой бересты (белой стороной наружу) плотно (но не сплошь) обмотать тонкой витой капроновой нитью. Обматывать нужно так плотно, чтобы шнур вминался в поверхность эластичной бересты.

Пару слов о ножнах идеального рыбацкого ножа. Из березового полешка выстругать только что изготовленным и наточенным ножом две дощечки по размеру клинка. Вставить меж ними клинок ножа и закрепить (проволокой, капроновой нитью, изоляционной лентой, скотчем) соединенные деревянные пластинки вместе, добиваясь того, чтобы нож плотно удерживался в ножнах, но в то же время извлекался без особых усилий. После чего ножны украшаются (резьбой, выжиганием, раскрашиванием) в силу имеющегося у изготовителя художественного таланта. Заодно на одной стороне клинка (в прошлом – полотна ножовки) нацарапать (шилом, штопором или острым кончиком другого ножа) какое-нибудь умное изречение. Только не надо трудиться над набившими оскомину банальностями типа «Ловись рыбка большая и маленькая» или «Ни хвоста, ни чешуи».

На другой стороне ножовочного полотна нанести риски, обозначающие длину в сантиметрах, чтобы

можно было объективно измерять размер пойманной рыбы. Наносить риски нужно так, чтобы расстояние между ними было чуть меньше настоящего сантиметра. От этого рыбацкие байки станут более убедительными.

К верхней части ножен на колечке крепится кожаная петелька, чтобы гордо носить этот прекрасный рыбацкий нож на пояском ремне. Такой нож действительно будет хорош, потому что сделан самостоятельно, то есть «в охотку».

## Нож грибника

Помимо ружейной охоты и рыбалки в русской жизни существует еще «смирная охота ходить по грибы», так назвал эту «тихую охоту» русский писатель Сергей Тимофеевич Аксаков. Всем-всем – мужчинам и женщинам, старикам и детям – доступна эта охота, замечательная охота без ружей и выстрелов, без удочек и червей, с одной лишь корзиной.

«Тихая охота» берет свои истоки в древнем собирательстве диких съедобных растений. Дары леса всегда кормили простой народ, а в неурожайные годы и в годы лихолетья спасали от голодной смерти. Грибы были весомым приварком на крестьянском столе. Особенно большой спрос на грибы был в дни православных постов, когда церковь предписывала верующим прихожанам воздерживаться от скоромной пищи, а таких «постных дней» в русском календаре более полугодом. Городские рынки всегда ломились от грибов белой и черной сушки, соленых рыжиков и груздей. Но все это было продуктами серьезного промысла русского крестьянства, а вовсе не любительской охоты. Раньше «-тихая охота» за грибами существовала лишь как беспечная забава дворянских семей и дачников. Лишь со второй половины XX века, когда стало бурно расти городское население, тогда и появилось множество любителей «тихой охоты». Горожане при первой же возможности устремлялись в леса – отдохнуть от городского грохота и суеты. Дети знакомились там с настоящим лесом, жалкое подобие которого им встречалось лишь в чахлах городских скверах да парках. Старики-пенсионеры вспоминали прошлую деревенскую жизнь. А женщин тянуло за грибами генетически унаследованное беспокойство собирательства – традиционного женского занятия в крестьянском укладе жизни.

Вот упадут на землю первые утренние туманы, тогда появляются на рыночных прилавках кучки первых грибов, это служит как бы сигналом к открытию «тихой охоты» – грибы пошли!

Настоящие «тихие охотники», то есть истинные любители этой охоты, направляются вовсе не за грибами. Вернее, не только за грибами. Они устремляются в леса насладиться таким дефицитом, которым в современной городской жизни является тишина. «Тихая охота» тем и привлекательна, что дает возможность отвлечься от суетных забот, побыть наедине с собой, что естественным образом «причесывает мысли». А если повезет, то можно с гордостью привезти в городскую квартиру полную корзинку грибов. Ядреный запах жареных грибов долетает до соседей и тоже вдохновляет их отправиться в следующие выходные в лес за грибами. Охота за грибами не любит больших шумных компаний, какие бывают в туристических походах и выезде на шашлыки. Охотники-грибники ходят в лесу в одиночку, чтобы послушать шелест листвы и щебетанье птиц или просто задумчиво побродить по лесу, пронизанному солнцем. Только в одиночестве такая охота будет по-настоящему «тихой». Ну, может быть выезжают за грибами вдвоем или втроем, да и то лишь с близкими людьми – с женой, с детьми.

Есть особенная прелесть в пологе леса, под который вступил ранним утром. Это лучшее время для охоты за грибами – еще на рассвете до восхода солнца. Дело тут не в том, чтобы опередить других грибников. Ранним утром особенно звонко поют лесные птицы, полной грудью вдыхаешь свежий воздух, наполненный запахом росистых трав. Вдруг видишь, как важно, не торопясь, пересекает тропу ночной сторож колючий ежик. А то испугает грибника неожиданным шумом крыльев кормившийся на земле рябчик. В лесу раннего утра такие живые картинки встречаются гораздо чаще, чем в лесу полуденном, жарком и полусонном.

Есть и прагматическая сторона в раннем выходе на грибную охоту. Утром собирают грибы молоденькие, свеженькие, только что вылезшие из-под земли. Приятные такие грибочки с крепкой «сопливой» шляпкой, которые еще помнят прохладу ночи. Потом на грибах побывают дневные мухи и отложат там свои личинки, тогда они потеряют свою молодую свежесть.

Гриб вырастает до предписанного ему природой размера всего за пять-шесть дней, за сутки вырастая на один-два сантиметра. Недаром говорят: «Растут на глазах как грибы!» то есть очень быстро. Молодые (еще растущие) грибы – самые лучшие, крепенькие, без единой червоточки. Лови это время, грибник!

На «тихой охоте» трофей не улетает, не убегает и не ныряет в глубину, но все равно охотник-грибник должен вовремя «словить» свою добычу. Никто не может заранее знать, где в лесу, под каким деревом, с какой стороны притаился заветный гриб. Эта волнующая тайна и составляет увлекательность «тихой охоты».

Если отправился за грибами с раннего утра, то в полдень уже тянет как следует отдохнуть. Присесть где-нибудь у ручья на поваленное дерево. Разжечь там костерок, подвесить над огнем котелок с лесным сбором трав. Можно и пожарить над углями шашлычок, нанизав на прутики грибы вместе с колбасой или салом (вкуснее всего получаются рыжики, проверено!). Заодно, можно пересортировать собранные грибы, выбросив негодные, те которые сгоряча положил в корзинку в самом начале похода. Старые грибы лучше не вываливать кучей на землю, а нанизать на сучки соседнего дерева, как это делают белки. Потом ветер разнесет грибные семена-споры по лесу и образуется новая грибница.

В это время снять сапоги и просушить на солнце (в сырую погоду у костра) портянки. Вот так сидишь совершенно один в тихом лесу – босиком у костерка и попиваешь лесной чаек. Полная медитация! Это и есть чайная церемония по-русски! Такое лесное чаепитие учит нас находить прекрасное в самом обыденном. И пусть японцы (и не только японцы!) нам завидуют.

*Приготовление охотничьего «чая».* Слово «чай» взято в кавычки. Строго говоря, чаем можно называть лишь листья, собранные с чайного куста, растущего на плантациях где-нибудь в Индии, Китае или, в крайнем случае, на Кубани. Напиток, который готовится из других растений, лучше бы называть не «чаем», а как-то по-другому, например, «отваром» или «взваром». Называя лесной напиток «чаем», мы как бы невольно сравниваем его с привычным вкусом настоящего чая, а этого делать как раз и не нужно! Лесной «чай» не может быть лучше или хуже обычного чая, просто это другой напиток.

«Чай» лесного сбора полезнее и вкуснее обычного чая уже потому, что мы пьем его в хорошем настроении, отдыхая возле костра. Вовсе не присутствие в диких растениях биологически активных веществ, не лечебная польза, а только лишь оригинальный вкус и аромат – главное в охотничьем «чае».

Любой напиток с запахами леса и дыма костра всегда будет казаться нам вкуснее и ароматнее даже лучших и дорогих сортов чая, заваренного в стенах городской квартиры. Пусть не была добычлива охота, но если удалось попить горячего чайку, заваренного в походном котелке, посидеть, поговорить с друзьями, то можно считать, что ваша охота удалась. Лесная «чайная церемония» учит нас находить прекрасное в самом обыденном.

«Правильных» рецептов приготовления охотничьего «чая» не бывает. Что толку советовать заваривать оптимальный набор диких растений с точки зрения содержащихся в них витаминов, ферментов, пектинов и других полезных веществ? Что есть под рукой, то и следует заваривать! Но все же есть опыт и традиции в приготовлении охотничьего «чая». Наиболее приятный вкус приобретает этот лесной напиток, если туда бросить листья с ягодников. На ягодных кустах растут не только вкусные ягоды, листья и стебли тоже набирают приятные на вкус и полезные для организма вещества. Например, листья малины содержат витамина С в десять раз больше, чем сами ягоды. Считается, что брусничные листья накапливают больше «пользы» к осени, а листья земляники, наоборот, следует рвать еще до появления ягод, пока еще земляника цветет.

Кроме листьев с ягодных кустов в охотничий «чай» кладут разные травы. Большим уважением у охотников пользуется мята, которую можно найти в тенистых прибрежных зарослях. Холодящий вкус мяты приятно освежает в жаркий летний день.

Приятный на вкус охотничий «чай» можно заварить из душицы, родственницы мяты. Если мята предпочитает тень лесного полого, то душица – солнечные поляны. Часто вместе с душицей заваривают степной чабрец – ползучее растение с мелкими розоватыми цветочками, которое тоже предпочитает солнечные песчаные пригорки. Буйно растет на горячих и вырубках кипрей или «иван-чай». Из этого растения раньше изготавливали так называемый «копорский чай». Некоторые лукавые чаезаводчики подмешивали кипрей к настоящему чаю для большего веса. Говорят, что чаще всего это делали в селе Копорье под Петербургом. Такой «чай с подмесом» внешне не отличить от настоящего. «Копорское крошево и кисло и дешево» (В. И. Даль)

Кладут в «охотничий чай» встречающийся у лесных дорог зверобой. Хорош в заварке душистый донник. В Сибири предпочитают заваривать таволгу. Совсем неплохо добавлять в «чай» цветы липы и шиповника, только их надо предварительно подсушить, расстелив на солнце.

Когда вы идете в лес, возьмите с собой какой-нибудь пакетик. В одном месте вам по пути попадутся заросли малины, в другом – брусничник или черничник. Где-то вы сорвете гроздь спелой рябины или ягоды шиповника, а на солнечной полянке попадутся душица или чабрец. Заварите собственный сбор, наверняка лесной «чай» понравится и пойдет на пользу.

Охотничий «чай» готовить просто: листья с ягодников и дикие травы ополоснуть водой от пыли, положить в кипящую воду и кипятить 3 – 5 минут, сняв с поверхности набежавшую пену и мусор. Потом надо дать отвару настояться 10 – 15 минут. Или так: заливают сбор кипятком и настаивают около 20 минут под крышкой. Стебли и корни следует класть в холодную воду, доводить до кипения и на медленном огне варить около 10 минут, потом дать «чаю» немного настояться. Если заваривать свежие, только что собранные растения, то вкус «чая» всегда будет отдавать «травой», то есть напиток будет иметь привкус

свежескошенного сена. Вкус охотничьего «чая» значительно улучшится, если заваривать предварительно высушенные растения, или неплохо хотя бы немного (2 – 3 дня) подвялить их на солнце. Тогда напиток будет иметь более благородный вкус.

Чтобы в кружки не попадала всякая труха, рекомендуется заваривать растения (особенно высушенные) в просторном марлевом мешочке, который потом извлекается из котелка.

Сколько в котел класть «заварки» и пить ли охотничий «чай» с сахаром – дело вкуса. Кто-то всегда любит покрепче, погорячее и послаще. А отсутствие сахара заменит сладкий корень солодки – растения, несколько похожего листьями и размером на шиповник, (только без колючих шипов). Солодку следует искать растущую на краю обрывистого берега, обрушить землю и извлечь безо всякой лопаты длинный светлый корень. Корень очистить от земли, промыть и нарезать на куски. Положить в холодную воду, довести до кипения, снять пену и варить около получаса. Затем заварить в сладком отваре сбор душистых диких растений.

Не утихают споры среди грибников: как правильно собирать грибы – срезать их или срывать?

Следует помнить, что подземное грибное «дерево» (мицелий) гораздо сильнее страдает от вытаптывания людьми или скотом, чем от того срезают или срывают его плоды. Следует поступать так: каждый грибок сначала нужно немного «скрутить», обрывая его связь с родной грибницей, а потом уже ножом очистить ножку от земли. В любом случае, срываешь гриб или срезаешь его, поврежденное место грибницы следует присыпать землей или опавшей листвой.

Так что, кроме ружейных охотников и рыболовов есть огромная армия охотников, вооруженных ножами, – это грибники. Обычно мало кто из них придает значение ножу, собираясь за грибами. Просто берут с собой какой-нибудь завалящий нож, чтобы не жалко было его, если случайно обронишь его в лесу. Однако даже ржавый столовый ножик можно приспособить для тихой охоты: остро отточить лезвие, а ручку туго в два слоя обвить длинной полоской свежесрезанной бересты. Оставшийся кончик берестяной полоски приклеить, а для прочности еще и примотать крепким шпагатом. Такая рукоять весьма удобна: береста бархатиста, как говорят «ласкова к руке», и не боится сырости.

Плотно растущие грибы, такие как опята, маслята, грузди следует на месте срезать («косить») ножом, тем более, что ножки у этих грибов не так вкусны, как их шляпки. Отсюда и пошло образное выражение про грибное изобилие: «Грибов – косою коси!». Хотя это вовсе не означает, что кто-то всерьез пойдет за грибами не с ножиком, а действительно, с косою.

Грибнику нужен с собой нож не только для того чтобы срезать грибы. Нож нужен в лесу, чтобы мимоходом срезать «волшебную палочку» с рогулькой на конце: ею, не нагибаясь лишней раз, можно осторожно проверить – а что там под листвой? Нож пригодиться, чтобы соорудить небольшой костерок-теплинку, нарезать хлеб, открыть консервную банку.

Нож всегда нужен в лесу, где грибника-охотника могут подстерегать всякие неожиданности. Казалось бы, а какие неожиданности могут быть на этой тихой и безмятежной охоте? Обычно «тихая охота» представляется этакой красивой идиллией – ягодки-грибочки, солнышко-цветочки... Однако иного охотника так увлечет азарт при виде ядерных красавцев-боровичков и стройных красноголовиков-подосиновиков, что он невзначай заблудится в незнакомом лесу. Конечно, в лес (особенно незнакомый) без компаса не ходят, но, как назло, компас остался дома. Поэтому хорошо, если нож грибника оснащен компасом, смонтированным на ножнах. Ведь грибник может забыть дома компас, но никогда не забудет взять с собой нож!

В лесу следует опасаться укусов вредных насекомых и прежде всего клещей. Отсюда совет: не соваться в лес, если есть информация о неблагоприятном положении в данном районе, прежде всего по энцефалитным клещам, которые особенно опасны весной, когда собирают первые грибы – сморчки, и ранним летом, когда в лесу появляются грибы-колосовички.

Теперь о змеях и прочих опасных гадах. Этих ползающих тварей единодушно никто не любит. Хотя не все эти существа ядовиты и опасны. Если грибник обут в сапоги, то змеи ему не страшны. Наши русские змеи – не кобры какие-нибудь, высоко не прыгают и сапог не прокусят. А тех, кто ходит на охоту в легких тапочках, тех пусть кусают змеи – не ходи босиком!

Тем не менее, на тихой охоте (особенно при сборе ягод) всегда существует вполне реальная опасность быть укушенным змеей. Причем змеиный укус будет не в ногу, как мы это себе представляем, а более опасным – в руку.

Представим такую ситуацию: тихо присел охотник в моховом болоте и шарит вокруг себя обоими руками, собирая богатые россыпи клюквы. А за соседней кочкой спокойно спит, греясь на последнем осеннем солнышке, ничего не ведающая невидимая гадюка. Вдруг рядом со змеей возникает что-то шевелящееся – человеческая рука. Ну, как змее спросонья не укусить? Обязательно укусит. Отсюда совет: будьте осторожны, особенно при сборе ягод. Ходите с палочкой-посохом, не забывайте иногда пошурудить ею вокруг себя, собирая грибы или ягоды. А уж если такое несчастье случилось – цапнул все-таки гад! – надо



немедленно сделать на месте укуса вдоль мышцы небольшой (всего с пол-сантиметра) надрез кожи, чтобы с кровью вытекал змеиный яд. Не надо накладывать никаких тугих повязок и перетяжек. Хорошо бы обильно полить место змеиного укуса и разрез на коже водкой, а лучше – чистым спиртом, если, конечно, он есть под рукой. Внутри алкоголь при укусе змеи принимать не рекомендуется. Лучше проглотить зараз тройную (!) дозу какого-нибудь противовоспалительного лекарства. Через разрез можно и отсосать яд из ранки, но вообще-то отсасывать яд из места укуса не рекомендуется: яд может попасть в организм через любую маленькую ранку во рту. Если есть табак, разжуйте его и приложите к ранке – это уменьшит боль. В любом случае надо немедленно мчаться к врачу в надежде, что он введет вам соответствующую противозмеиную сыворотку.

Теперь о встречах грибника с дикими животными. Такие встречи вполне реальны. Но так ли они опасны, эти встречи? Все дикие звери, будь то заяц или волк, в обычной лесной жизни опасаются и всегда сторонятся человека. Другое дело, если дикий зверь неожиданно напуган или возбужден, вот тогда он может представлять реальную опасность.

«Тихая охота» потому так и называется, что проходит в полной тишине. Бесшумно и неторопливо идет грибник по лесу, выходит на небольшую полянку и... неожиданно встречается со стадом диких кабанов во главе с грозным вепрем-секачем. Ведь у грибника кроме обломка ножа ничего для защиты нет. Что надо делать грибнику в этом случае? Боже упаси кричать и пугать кабанов! Напуганные резким криком кабаны побегут в разные стороны, могут с испугу устремиться прямо на него. Если напуганный кабан наткнется на грибника, то испугается еще больше, да, глядишь, и полоснет острым клыком.

При неожиданной встрече с дикими животными грибнику прежде всего надо себя обнаружить, то есть сделать так, чтобы звери услышали и заметили грибника. Для этого нужно с громким звуком сломать сухую ветку, пошевелиться (неподвижные предметы звери плохо видят) или несколько раз кашлянуть. В девяти случаях из десяти дикие звери бросятся прочь.

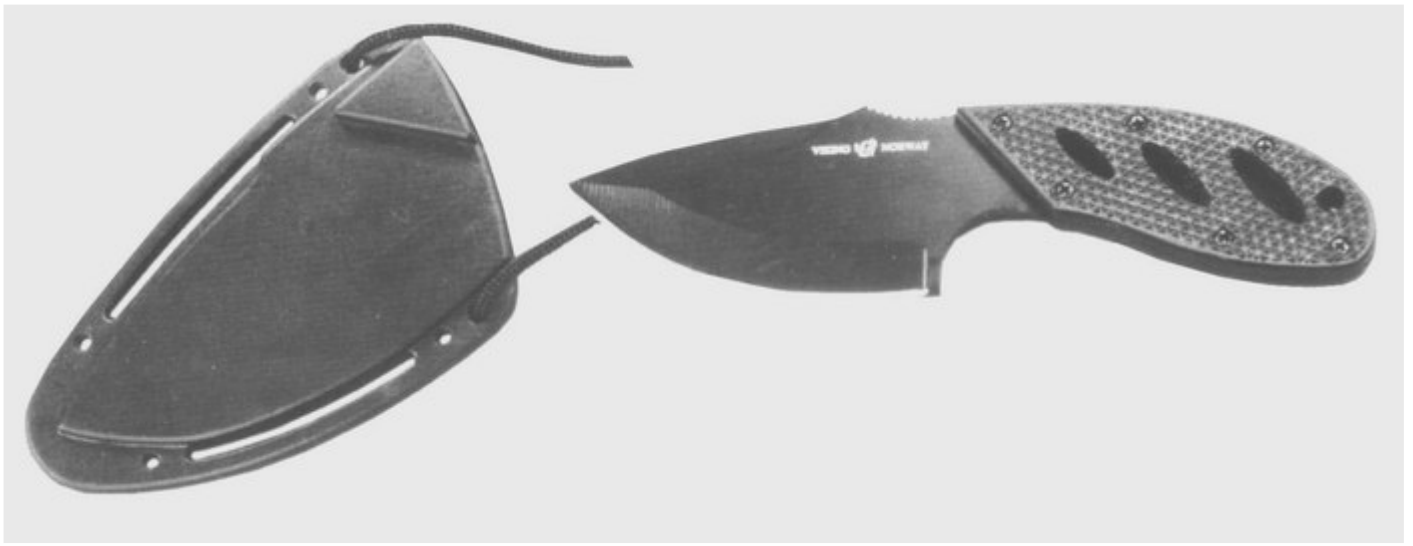
Гораздо опаснее неожиданно напуганный зверь. Такой случай: усталый грибник выходит из леса на убранный поле и видит – стоит невдалеке стог соломы. «Как хорошо я сейчас отдохну и перекушу там», – думает грибник, неторопливо направляясь к стогу. Его не насторожило, что стог весь изрыт какими-то подозрительными норами-подкопами. Поставив рядом корзину с грибами, усталый грибник с размаху бросается на мягкую солому. И вдруг весь стог зашевелился! Оттуда, разбрасывая охапки прелой соломы, с визгом и ревом вырывается стадо кабанов. Оказывается, кабаны с раннего утра устроились в этом стогу на дневной отдых. Ох, не позавидуешь такому незадачливому грибнику!

Какой-нибудь азартный грибник, напав на богатые россыпи рыжиков, в усердном поиске пытается пробраться в самый густой ельник. А в сырых ельниках любят днем отдыхать кабаны. Вот там-то они и столкнутся нос к носу – грибник и кабан, и трудно предсказать, что кабан спросонья выкинет. Отсюда совет: в глухих и захламленных местах, грибник должен постоянно себя обнаруживать, то есть как-то нарушать тишину леса – промурлыкать какую-нибудь песенку или слегка постучать палочкой о дерево. Это нужно для того, чтобы дикие звери узнали о вашем приближении и заранее освободили дорогу.

Но самым опасным зверем для грибников является не медведь, не волк, не кабан, а добродушный на вид губастый лось. Сейчас лосей в наших лесах достаточно много, и неожиданные встречи с ними не редкость. Именно в разгар грибного сезона – в августе-сентябре у лосей начинается гон, в этот период они становятся очень агрессивными и нападают на всякого, кто забредает на «его территорию», будь то другой лось, человек или собака. Опасны даже не рога разъяренного лося, сколько страшны мощные удары острым копытом передних ног. Такого лесного «сексуально озабоченного маньяка» грибнику надо обходить стороной. Если грибник заранее услышал лосиный рев, похожий на глухой стон, ему лучше удалиться в противоположную сторону.

Но если уж встреча состоялась, и лось проявляет агрессивность, то главный совет грибнику – бежать! Бежать прочь и как можно быстрее! Бросать корзину с грибами или же бежать с корзиной – это уже зависит от того, насколько осознана опасность происходящего. Вид трусливо убегающего «соперника» успокаивает разъяренного лося, и он сразу же прекращает преследование. Но если грибник убегает недостаточно быстро (так кажется лосю!) или вид убегающего грибника недостаточно труслив, то преследование может затянуться.

Если грибник чувствует, что силы иссякают, а лось настигает его, надо бросать корзину (даже с грибами) и проворно лезть на дерево, которое повыше, потолще и поудобнее. Загнав «соперника» на дерево, лось еще долго будет ходить вокруг, издавая грозные звуки: «Слезай, подлый трус! Давай меряться силами!» Через час (а иногда и через два или три часа) лось убеждается, что на дереве сидит действительно «неконкурентоспособное» существо и удаляется, освободив незадачливого грибника из заточения. И такое случается на тихой охоте! Поможет ли грибнику хороший охотничий нож в такой ситуации? Да, поможет... с пользой провести время. Сидя на дереве в осаде, можно от нечего делать не спеша вырезать ножом «Здесь был Вася» или имя любимой девушки.



**Фото 26. Нож-резака в надежных ножнах**

Выходит так, что никакого приличного ножа не стоит брать с собой на «тихую охоту»? Ничего подобного! Специально для грибников имеются в продаже компактные и удобные ножи-резаки (фото 26). Нож-резака в легких пластмассовых ножнах подвешивается на шею (или крепится к одежде клипсой) так, чтобы рукоятка резака «смотрела» в землю. Нож может быть извлечен из ножен легким нажатием кнопки. Точно также одной рукой без риска порезаться резака вставляется в ножны с характерным щелчком. Клинок такого ножа-резака небольшой (не более 6 – 8 см) и изготовлен из нержавеющей стали. На одной стороне ножен может быть вмонтирован миниатюрный компас, а на другой – кварцевые часы. Рукоятка ножа грибника обычно выполняется ярких цветов – синего, красного, желтого, чтобы упавший в опавшую листву нож был хорошо заметен. К рукоятке ножа прикреплена плоская кисточка, которая пригодится для очистки грибов от мусора. Словом такой нож – мечта грибника. Женщины с таким ножом чувствуют себя в лесу защищенными (что, конечно, является полной иллюзией).

А вот складные ножи очень неудобны на «тихой охоте». Представьте сами: сначала надо вынуть нож из кармана и разложить его, потом срезать гриб и очистить корень от земли, затем снова сложить нож и убрать его в карман. А одна рука в это время занята корзинкой – неудобно. Если уж брать с собой складной нож, то лишь такой, который можно легко открыть одной рукой со штифтом на плоскости клинка или с пазом на корневой части обуха.

С полной тяжелой корзиной приятно возвращаться с «тихой охоты» даже усталому грибнику. Но как бы он не устал после многочасового похода по лесу, а пришел домой, снял сапоги с натруженных ног, попил чайку и сядь за разборку и чистку грибов. Собранные грибы нужно обработать в тот же день и сделать все необходимое, чтобы сохранить грибы впрок.

Как приятно разбирать полную корзину грибов после возвращения с «тихой охоты»! Сидишь с ножом над корзиной и, перебирая грибы, как бы заново переживаешь все лесные встречи. Вот этот десяток крепеньких белых нашел в одном месте на опушке леса под старыми березами. Половина белых пойдет в суп, а остальные – в сушку. Молоденькие красавцы подосиновики еще сегодня росли на склоне оврага, к этим чельшам следует прибавить крепенькие моховички, взятые в сосняке, эти грибы отложим для маринования. Крупные (но не червивые!) моховики пойдут на сковороду для жарки вместе со всеми собранными сегодня подберезовиками. Маслята хороши для супа, но сегодня уже есть белые для супа. Тогда все маслята тоже пойдут на сковороду. Для тушения со сметаной хороши упругие лисички. Грузди и волнушки – сразу же в воду, чтобы они там как следует отмокли и отдали свою едкую горечь перед засолом. Гордость тихой охоты – красавцы-рыжики бережно кладем в особую посуду, они пойдут в почетный сухой засол без предварительного вымачивания.

Разборка трофеев, добытых на тихой охоте, не только приятное, но и ответственное дело. Требуется неусыпное внимание: все ли собранные грибы достойны того, чтобы пойти в пищу? Не притаился ли на дне корзины сатанинский гриб, выдавая себя за благородного белого или какая-нибудь поганка?

В России растут сотни разновидностей грибов, но далеко не каждый гриб достаивается чести очутиться в корзине охотника-грибника. Нет нужды объяснять нормальному русскому человеку, как отличить съедобный гриб от несъедобного. Кто же в России этого не знает? А кто не знает – того уж и не обучишь!

Нигде так не заметны особенности национальной кухни, как в приготовлении грибов. Обычно народ уважает только «свои» традиционные грибы и часто пренебрегает теми грибами, которые у других народов

считаются любимым лакомством. Например, в Италии особым почитанием пользуется желто-оранжевый мухомор Цезаря или как его еще называют «цезарев гриб», по нашим меркам – типичная «поганка». В Чехии популярен серый навозник, в Венгрии – гриб-зонтик. В Финляндии на первое место среди всех грибов ставят розовую волнушку, пренебрегая остальными груздями. В китайской кухне перворазрядным грибом считают вешенку. Французские гурманы кладут чесночный гриб (они называют его муссерон) на сковороду вместе с тепличными шампиньонами – для особого аромата. А вот белые грибы во Франции почему-то не берут, хотя они растут там в изобилии, что нам понять весьма трудно.

Потом русский народ стали «учить» собирать грибы. Появилась масса «умных» книг, где всерьез и «научно» доказывалось, что абсолютно все грибы съедобны – просто их надо уметь готовить. Даже коварная ядовитость бледной поганки была развенчана: писали, как французский ученый-химик в присутствии коллег съел полкило бледных поганок и остался жив! Приводился рецепт «блюда» из бледных поганок: их надо предварительно вымочить в крепком уксусе. Про мухомор написали, что древние викинги перед битвой для храбрости поедали сырые мухоморы, которые действуют как наркотик.

Некоторые грибы кочуют в «научной грибной литературе» из разряда съедобных в ядовитые и наоборот. Речь идет о свинушке, строчке, рядовке, валуе. Одни источники называют их ядовитыми, и предостерегают от их сбора, а другие называют их... условно съедобными. Нет, все-таки какая прелесть – назвать гриб «условно съедобным»! Прямо таки превращение смиренной тихой охоты за грибами в особенную русскую забаву – в знаменитую «русскую рулетку»!

Выходит так: скушал условно съедобный гриб и остался жив – значит повезло тебе, а если съел и откинул ноги, то, извини! – тебя же предупреждали, что гриб-то условно съедобный. Ну, чем не русская рулетка, когда в одно из гнезд барабана револьвера кладут боевой патрон. В результате такого «просвещения» «тихая охота» стала самой опасной из всех русских охот.

Ну, сколько людей гибнет на ружейной охоте или тонет на рыбалке? Единицы! А от отравления грибами ежегодно погибают (повторяю: погибают!) сотни людей, среди которых много детей. А счет на тяжелые (к счастью, не смертельные) отравления грибами идет на тысячи.

Разбирая с ножом в руках собранные грибы, надо безжалостно выбрасывать в помойное ведро все старые червивые грибы. Грибнику иной раз жалко выбрасывать крупный, но уже трухлявый гриб. Вот он и крутит-вертит гриб в руках, никак не решаясь выбросить его. Напрасно! Червивый гриб, хоть он белый, хоть рыжик, – верный яд! Некоторые «жадные» грибники считают, что если червивый гриб положить в соленую воду, то все черви выползут, а грибы потом можно использовать в пищу. Опасное заблуждение! Червяки-то выползут, а их ядовитые личинки останутся внутри, что наверняка приведет к отравлению. Червивые грибы следует выбрасывать не колеблясь, как мы решительно выбрасываем в помойку тухлую рыбу или мясо!

В домашних условиях для обработки свежих грибов удобны короткие ножи типа кухонных овощных (коренных) ножей. Клинок такого ножа из нержавеющей стали должен быть тонким – не толще 1 мм. Рукоять может быть деревянной или пластиковой. Таким ножом удобно обрабатывать грибы, отрезая ножки и нарезая шляпки кусками для жарки и тонкими пластинками для сушки. Лезвие такого ножа должно легко затачиваться, чтобы нож был постоянно острым (имел угол заточки не более 15 градусов), то есть хорошо резал, а не давил тело гриба.

Главный враг грибной кулинарии – земля, песок и мелкий лесной мусор, который налипает на шляпки грибов. Чтобы вы ни собирались делать с грибами, для начала залейте их горячей водой (кроме грибов, предназначенных для сушки) и дайте им «поплавать» 2 – 3 минуты. Жидкость потом немедленно слейте, а грибы хорошенько промойте свежей холодной водой и очистите от мусора. Рекомендуется добавлять в воду йодированную соль (1 – 2 чайных ложки на 1 литр воды), что избавляет грибы от радионуклеидов.

*Грибная икра (по В. А. Солоухину).* «Черная сушка» – сушеные впрок подосиновики, подберезовики, моховики, маслята – отлично подходят для приготовления грибной «черной» икры в качестве закуски. Одно из важных условий приготовления грибной икры – тщательно вымыть сухие грибы. Будет неприятно, если икра начнет хрустеть на зубах, как будто туда подсыпали песка. Промывать сухие грибы нужно тщательно – мыть их со щеткой. Тщательно вымытые грибы замочить в холодной воде на всю ночь, утром грибы выловить и снова залить этим же настоем. Только никогда не надо сливать этот настой до дна! На дне хоть немного да осядет песок, как бы тщательно вы не мыли грибы. Настоем залить грибы, покрыв их на два-три пальца, и отваривать на малом огне (без бурного кипения) примерно 45 минут, не более. Переваренные раскисшие грибы в икру не годятся. Затем грибы охладить, не вынимая из отвара, и пропустить через мясорубку. Хотя Солоухин негодовал по поводу мясорубки: какая же это грибная икра, если пропускать грибы через мясорубку. Настоящая икра та, когда грибы рубятся тяпкой в деревянном корыте. Конечно, писатель прав. Пропуская грибы через мясорубку, из них выжимается сок, и грибная икра будет посуше.

В приготовленный грибной фарш добавить пережаренный на растительном масле лук (на 100 г. сухих грибов 1 – 2 мелко нарезанных луковицы, 2 – 3 ст. л. растительного масла). Добавить совсем немного лимонного сока, посолить и чуть-чуть посахарить. Икра получается маслянистая и черная, все кто пробует ее

начинают сравнивать с черной осетровой икрой, убеждая окружающих, что грибная черная икра вкуснее настоящей осетровой икры. Знатоки утверждают: соленым грибом следует закусывать водку, маринованным грибом – виски, а грибной икрой закусывают благородный коньяк.

## Нож из комплекта «ёКЛМН»

«ёКЛМН» – так, в шутку, называют индивидуальный комплект для походной еды туристы, рыболовы и охотники. В этот походный комплект входит кружка (К), ложка (Л), миска (М) и, конечно же, нож (Н), а «ё» – это неопределенный артикль современного русского языка типа «ё-моё», «ёксель-моксель», «блин» и прочих прилипчивых выражений.

Нож из набора ёКЛМН – это вовсе не тот нож, которым охотник свежует добычу. Для этой цели у него есть нож-скинер. И это не нож-фишер, которым разделявают рыбу прямо на рыбалке. Место ножа-ёКЛМН у охотничьего костра, это основной помощник походного кашевара. Что же выходит нож-ёКЛМН – простой кухонный нож? Не совсем так. Хороший нож-ёКЛМН – это удобный нож для походной жизни, его еще называют кэмп-нож (англ. «camp» – лагерь) Прежде всего кэмп-нож (по-нашему «нож-ёКЛМН») должен хорошо послужить у костровой кухни. Таким ножом охотнику, рыболову, туристу удобно и приятно готовить еду для себя и своих друзей.

Мужчины, отправляясь тесной компанией на охоту или рыбалку, всем заявляют, что едут за добычей. На самом деле они покидают свой дом прежде всего для того, чтобы отдохнуть. Ведь так хочется на некоторое время отойти от надоевшей работы (даже доходной), от занудной жены (даже любимой) и от доставших тебя детей (даже отличников). На самом деле мужики просто бегут от привычной размеренной городской жизни.

Полностью отдаваясь на охоте и рыбалке своему любимому занятию, многим просто жаль тратить драгоценное время на приготовление еды. Так и живут мужики, питаюсь всухомятку привезенными с собой консервами и колбасой. А запивают пищу, чем придется; обычно чаем, а чаще водкой. Разве это отдых? Ведь хорошо известно, что бодрое настроение во многом зависит от вкусной еды.

Чем отличается кашеварство в отъезде поле от стряпни в городской кухне? Да тем, что поблизости нет ни любящей жены, ни заботливой мамочки, а на тебя смотрят голодными глазами нетерпеливые друзья. И привычного холодильника нет, откуда можно по-быстрому достать батон колбасы, оттяпать толстый ломоть, намазать его горчицей и немедленно (стоя) съесть. Набор кухонной посуды у костра тоже весьма ограничен, а приятель, не спросясь, забрал нужный котел, пустил туда живцов и уехал с этим котлом на лодке ловить рыбу. А острый филейный нож с дамасским клинком, купленный за... (баснословная сумма!), кто-то тайком унес и наверняка сейчас стругает им какие-нибудь деревяшки.

Продуктовый магазин далеко, а в запасе только самое необходимое, безо всяких излишеств. И посуду надо мыть самому. Чаще всего именно на охоте и рыбалке мужчины приобретают первые кулинарные навыки. Там нет ни приличной сковороды, ни мясорубки, а скалку, если нужно, заменит пустая бутылка. Кухонные операции у костра приходится проводить, в основном, при помощи охотничьего ножа. Именно так приходит умение не растеряться в любой ситуации и приготовить еду из тех продуктов, которые есть в наличии, и при помощи того, что имеется под рукой.

Что чаще всего готовят на костре охотники и рыболовы? Над приготовлением каких кушаний трудится нож-ёКЛМН? Помимо дегустации добытой дичи, пойманной рыбы и собранных грибов, чаще всего на примитивно сколоченный стол охотничьего или рыбацкого стана, ставится каша (фото 27).



**Фото 27. Костровая кухня**

Гречневая каша – матушка наша! Она популярна не только потому, что отменно вкусна, но еще и оттого, что практична: в темной гречневой крупе не так видны неизбежные огрехи походной кухни. Допустим, попадет в кашу уголек, отстрелянный костром, или вообще обнаружится какой-нибудь неподобающий «предмет», так он не так уж и заметен в темной гречневой каше.

*Крутая гречневая каша.* Отмерить в какую-нибудь емкость (удобно в широкую миску) нужное количество гречневой крупы-ядрицы из расчета один стакан на нормального охотника или полтора-два стакана на очень голодного. Крупу перебрать (освободить от черных «камешков»), залить чистой водой, промыть (хотя бы в одной воде) и мутную воду слить. Налить в котел, где будет вариться каша, необходимое количество воды.

Пропорция для приготовления рассыпчатой каши – на 1 стакан гречневой крупы 2 стакана воды. Но при варке на костре следует несколько увеличивать объем воды и заливать два с половиной стакана воды, полстакана – резерв на выкипание. Если воды будет больше 3 – 4 стаканов, то получится на рассыпчатая каша, а каша-размазня. Нужный объем воды вскипятить, снять пену, добавить в кипяток соли (1/2 ч.л. на 1 стакан крупы) и сахара столько же сколько и соли. Если вода жесткая распустить в кипятке сливочное (топленое) масло из расчета 1/2 ст.л. масла на 1 стакан крупы. В подготовленный кипяток (с солью, с сахаром, с маслом) засыпать перебранную и промытую гречку. Когда закипит, дать бурно покипеть 2 – 3 минуты, а потом перевесить котел в менее горячее место костра и продолжать варить 10 – 15 минут до загустения. После переместить котел на слабый огонь и варить еще 5 – 6 минут до полного выпаривания воды. Снять кашу с огня, накрыть котел крышкой и держать в теплом месте у костра 10 – 15 минут. Заправить кашу.

*Заправка русская – классическая.* «Кашу маслом не испортишь» гласит пословица, и этим все сказано. Репчатый лук порубить и обжарить на топленом (русском) масле. На 4 стакана крупы: 2 – 3 крупные луковицы, 2 – 3 ст.л. топленого масла. Хорошо бы добавить в эту заправку рубленые крутые яйца, если, конечно, они не побились после транспортировки.

*Заправка охотничья – с тушенкой.* Перед тем как ставить котел на слабый огонь в уже загустевшую кашу добавить измельченную (нарезанную охотничьим ножом прямо в консервной банке) говяжью или свиную тушенку (на 4 стакана крупы – 1 или даже 2 банки). Подержать на слабом огне 5 – 6 минут, снять с огня и дать еще упресть 5 – 10 минут.

*Гречневая каша с дичью.* В середине XIX века в Москве славились каши известного гурмана Рахманова. Эти рахмановские каши готовили на очень концентрированном бульоне из рябчиков. Также поступают и охотники: прежде всего нужно сварить бульон из дичи. Из какой дичи варить бульон, зависит от удачи на охоте. Сначала налить воды в котел в пропорции как для крутой каши, да еще плюс 1 стакан на выкипание. Воду вскипятить, но не солить. Положить в кипяток подготовленную тушку дичи (или куски) и варить на слабом огне не менее 1 часа. Потом мясо вынуть, немного охладить и отделить от костей. Кости слегка обжарить с небольшим количеством топленого масла и снова положить их в бульон довариваться еще около 1 часа. Затем кости извлечь и выбросить, бульон посолить и «посахарить» по норме. Засыпать в кипящий

бульон подготовленную гречневую крупу, потом нарезанное мясо и варить все как крутую гречневую кашу. Как только каша загустеет снять с огня, слегка посыпать черным молотым перцем и дать упреть 10 – 15 минут. Заправить кашу топленным маслом.

*Гречневая каша с грибами.* В котел налить нужный объем воды, вскипятить, посолить и засыпать мелко нарезанные свежие грибы из расчета 1 стакан нарезанных грибов на 1 стакан крупы. Из губчатых грибов вполне пойдут в такую кашу «черные» грибы – подосиновики, подберезовики, моховики, а из пластинчатых грибов – опята. Темный отвар этих ароматных грибов не отразится на внешнем виде гречневой каши.

Варить грибы следует 8 – 10 минут, снимая пену. Затем в котел, где варятся грибы засыпать гречневую крупу по пропорции крутой каши и варить 25 – 30 минут. Заправить топленным маслом или луковой пережаркой. Если собрано грибов не так много, то для вкуса в кипяток перед варкой каши можно добавить грибные бульонные кубики.

По сравнению с гречкой пшено считается малоценной крупой, и стоит пшено гораздо дешевле гречки. Обычно пшено бывает довольно загрязнено, поэтому его следует тщательно перебрать, отделяя черные зерна. Пшено надо обязательно промывать в нескольких водах, иначе каша будет несъедобно горькой. Промывать пшено надо до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Последний раз хорошо бы промыть крупу в горячей воде, как бы ошпарить ее, а воду тщательно слить.

*Кулеш.* Кулеш или полевая каша очень популярен на юге России, где его традиционно варят из пшена в виде жидкой кашицы. В украинской кулинарии для приготовления кулеша широко применяется обжаренное свиное сало в виде шкварок. Предание гласит, что украинское казачество стало широко культивировать употребление свиного сала в пику басурманам, которым запрещено употребление свинины.

В три литра подсоленного кипятка засыпать 1 стакан добросовестно промытого пшена и варить 30 минут. Добавить нарезанный кубиками картофель (6-7 картофелин) и варить еще 30 минут. Параллельно на сковороде пережарить на шкварки 500 г. соленого свиного сала и обжарить на этом вытопившемся жире мелко нарезанный репчатый лук (3 – 4 луковицы). Заправить кулеш этой пережаркой и поварить еще 3 – 5 минут.

В отличие от родных круп – гречки и пшена – рис в России долгое время считался зерном чужеземным. В старину его называли «сарацинским пшеном», а сарацинами тогда называли всех арабов. Нужно откровенно признать, что в России готовить рис, увы, не умеют. Нерадивые хозяйки варят рис в большом объеме воды, затем сливают слизь и промывают готовый рис холодной водой, чтобы получить рассыпчатый рис. В сущности, получается некий декоративный продукт, и стоит ли удивляться, что приготовленный таким образом рис, совершенно безвкусен.

*Рис по-китайски.* Когда поблизости нет чистой воды или нет под рукой подходящей посуды, то рис следует готовить «на пару», как это делают китайцы. В любой, даже в не очень-то чистый котел или ведро наливают до половины воду (даже весьма сомнительную), обвязывают котел сверху сложенной в несколько слоев марлей так, чтобы марля слегка провисала в центре как гамак. Немытый (!) рис засыпают в этот «гамак», накрывают сверху глубокой миской как крышкой и подвешивают это сооружение над костром, следя, чтобы пламя костра не подошло к марле. Такая варка на пару идет достаточно быстро: после того как вода в котле закипела, через 30 – 40 минут отварной рис будет готов. Понятно, что если рис не соприкасался с сомнительной водой и не касался стенок сомнительного котла, то этот способ хорош для быстрого приготовления пищи в экстремальных условиях. Готовый рис сдабривают различными приправами: луком и чесноком, соевым и томатным соусом, посыпают пряными специями (перцем, карри, зирой) и добавляют масло.

Упомянув о рисе, нельзя обойти вниманием такое знаменитое блюдо, как плов. По своей сути, плов – это особенным образом приготовленная рисовая каша, хотя назвать плов кашей будет оскорбительно для столь знаменитого кушанья. Если повседневный плов в Узбекистане обычно готовят женщины, то праздничным пловом для гостей занимаются исключительно мужчины. Каждый узбек считает для себя обязательным уметь приготовить вкусный плов. Искусство приготовления плова служит предметом гордости и острого соревнования между мужчинами. Поэтому любой человек, рискнувший приготовить плов, заранее заслуживает всяческого уважения.

Приготовление плова требует открытого огня. На электрической плите плов приготовить просто невозможно, а на газовой плите очень сложно, особенно в большом казане. Поэтому именно на костре следует начать тренироваться в умении готовить это сложное в кулинарном отношении блюдо.

Нож-«КЛМН» – незаменимый помощник в деле приготовления плова: придется нарезать гору лука – полукольцами, морковь – тонкой соломкой; подготовить мясо – мякоть нарезать, а кости порубить. Тот, кому удалось хоть раз приготовить удачный плов, может смело браться за приготовление любого блюда.

*Простой плов (без мяса).* Приготовление плова – это прежде всего приготовление вкусного ароматного риса. Не всякий рис годится для плова. Лучший рис для плова узбекский сорт «дев-зира». Хороши также некоторые мексиканские и испанские сорта. Из русских сортов риса предпочтительнее кубанский

(кругленький). Рисовое зерно для плова должно быть крупным и хорошо набухать, впитывая влагу и жир. Плов – это рассыпчатый рис, рисинка к рисинке, а не слипшееся каша. Рис должен быть напитан жиром, но не плавать в масле. Плов – это гарнир к мясу, наоборот, мясо выступает лишь как добавка к вкусному рису. Плов лучше всего готовить в толстостенном чугунном котле – казане.

Рис перебрать и промывать в теплой воде до тех пор, пока зерна не приобретут перламутровый вид. Следует помнить, что тщательная промывка риса обеспечивает рассыпчатость готового плова. Нарезать репчатый лук полукольцами или четвертькольцами следует острым ножом с тонким клинком. Тупое лезвие мнет луковицу, а в результате – слезы на глазах незадачливого кашевара (плововара?). Морковь следует нарезать ножом или натереть на крупной на терке в виде тонкой соломки.

Котел помещают над костром и наливают туда необходимое количество растительного масла – на 1 стакан риса 1/4 стакана жира (40 – 60 г). Лучшее масло для плова – рафинированное, без запаха, подсолнечное, кукурузное, соевое. Масло с резким запахом (хлопковое, кунжутное) надо как следует перекалить. Масло считается достаточно подготовленным, если исчезнет пена, и масло перестает «дымить». Если в этот момент в масло бросить крупинки каменной соли, то соль сильно «стреляет». Это означает, что масло уже подготовлено для приготовления плова.

Основа плова – зирвак. Этим нерусским словом называют жидкость, куда потом закладывается подготовленный рис. Для приготовления зирвака в разогретом масле обжаривается нарезанный лук до светло-коричневого цвета. Затем в котел складывается и обжаривается нарезанная соломкой морковь. Обжаренные лук и морковь посыпают специями: зирой, красным перцем и молотыми зернами кинзы (кориандра). Кладут также чеснок (целой головкой) и ягоды барбариса.

Главная пряная приправа для плова – зира! Зира – узбекское название этой пряности, ее также называют, кумин, бумин, ажгон и горный тмин. Если в наличии нет зиры, нечего и затевать приготовление плова – ничего путного не получится. Все заливают кипятком, примерно так, чтобы содержимое в котле напоминало густой суп – это и есть зирвак. Варят зирвак на слабом огне до готовности примерно 1 час. В готовом зирваке исчезает пена, и он становится прозрачным. Если зирвак остался мутным, что часто бывает, если морковь нарезана не ножом, а натерта на мелкой терке, то рис в готовом плове слипнется в кашу. После того как зирвак готов, его солят. Следует заметить, что соль и зиру в плов закладывают в два приема: половину в зирвак, вторую половину – после закладки риса. В готовый зирвак ровным слоем закладывают промытый рис и сразу же заливают рис кипятком. Очень важно налить нужное количество воды. Перельешь воды – рис слипнется, не долъешь – рис не успеет провариться и останется «сухим», то есть будет «драть горло». Уровень жидкости должен покрывать слой риса не более чем на 1,5 см. В это время на рис сверху кладут неочищенные головки чеснока. Котел помещают в горячее место костра и быстро доводят до бурного кипения, пробуют на соль и при необходимости досаливают. После того как жидкость в плове бурно закипела, котел перемещают на средний огонь. Если жидкость быстро выкипает, а рис еще сырой, то в рисовом слое палочкой прокалывают в нескольких местах отверстия и туда наливают немного кипятка. Такую процедуру проводят иногда несколько раз.

Чтобы довести рис до полной готовности, котел с пловом нужно переместить на совсем слабый огонь и накрыть крышкой. Важно правильно определить этот момент. Накрывать плов крышкой можно только после полного испарения воды, иначе рис слипнется. Чтобы правильно определить этот важный момент, несколько раз ударить ложкой о поверхность риса. Если влага еще не испарилась, слышится шипящий звук, если влаги нет – звук будет глухой. Конечно, умение распознавать такие тонкости приходит с опытом. Перед тем как накрыть плов крышкой, рис сгребают горкой от краев к центру котла и посыпают второй порцией зиры. Пусть плов под крышкой постоит на очень слабом огне (иначе подгорит!) еще 5 – 10 минут. Готовый плов снимают с огня, перемешивают (ото дна) и дают постоять несколько минут под крышкой. Потом готовый плов выкладывают горкой на просторное блюдо (тазик), посыпают нарезанным репчатым луком и свежими ягодами (брусникой, клюквой).

Пропорции для приготовления плова из расчета на 1 кг риса (на 4-х очень голодных охотников): 1 стакан растительного масла, 500 – 600 г. лука, 400 – 500 г. моркови, 4 головки чеснока, 2 ч.л. зиры, 2 ч.л. кинзы, 2 ч.л. соли, красный или черный перец – в зависимости от жгучести.

Надо хоть раз в жизни попытаться приготовить на костре охотничий плов из собственной добычи! Если вы сумели приготовить вкусный плов без мяса, то смело приступайте к приготовлению охотничьего плова. Охотничий плов готовится по той же технологии, что и плов без мяса, только в плов добавляется ваша добыча в пропорции на 1 кг риса – 1 кг мяса, рыбы или грибов.

*Плов с дичью.* Знатоки утверждают, что самый вкусный плов получается из дичи, которая бывает отменно жирна: из копытных – это сайгак, из пернатой – перепела. Но за неимением этой дичи для приготовления плова подойдет любая. Приступая к приготовлению плова, мясо дичи срезать с костей и нарезать мякоть небольшими кусочками – в половину спичечного коробка. Пернатую дичь нарубить вместе с костями. Мясо посыпать зирой, молотым перцем, сбрызнуть слабым уксусом или лимонным соком и

поставить в прохладное место мариноваться. В котле разогреть масло и обжарить в нем кости с остатками мяса на них. Потом кости извлечь и отложить в отдельную посуду, а в масле обжарить нарезанный лук, потом на лук положить кусочки сырого промаринованного мяса и обжаривать его, постоянно перемешивая с луком. Затем положить нарезанную морковь и тоже обжаривать, перемешивая. Залить все кипятком так, чтобы содержимое в котле лишь слегка покрывалось водой, опустить туда обжаренные кости и головки чеснока, добавить специи и варить зирвак до готовности (прозрачности). Из готового зирвака извлечь кости и головки чеснока, они потом пригодятся перед подачей на стол готового плова.

Заложить в котел промытый рис, долить до нужного уровня кипятком, выпарить воду и довести плов до готовности под крышкой. Готовый плов перемешать и выложить горкой на блюдо. На охоте блюдом чаще всего служит чистая широкая сковорода. По бокам горки из риса уложить кости (их тоже можно поглотить), а сверху – головки чеснока и нарезанный лук и зелень.

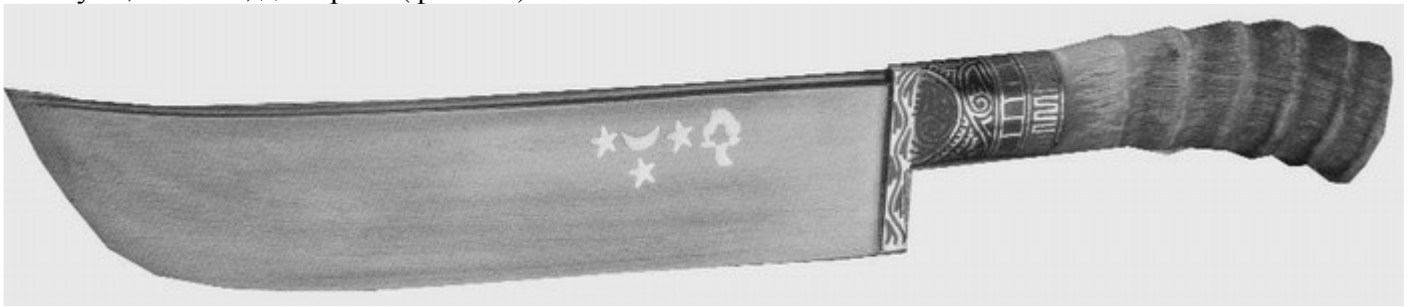
*Плов с рыбой.* Отменный по вкусу рыбацкий плов можно приготовить из жирной малокостистой рыбы – прежде всего это осетровые породы и угорь. Но это редкая добыча рыболова. Хороша для приготовления плова жирная сомятина. Рыбу (филе) нарезать кусками примерно по 50 г, посолить и замариновать в смеси растительного масла, уксуса, лука, чеснока с добавлением лаврового листа, черного перца и укропа не менее 1 – 2 часов.

В разогретом масле обжарить куски промаринованной рыбы до образования легкой корочки и сложить рыбу в отдельную миску. Затем в этом же масле обжаривается лук до золотистого цвета, потом – нарезанная морковь. В зирвак закладываются необходимые специи и обжаренные куски рыбы. Внимание! Рыба в зирваке варится не более 10 минут, после чего куски рыбы опять складываются в отдельную миску, а зирвак доводится до прозрачности. Потом закладывается промытый рис, а перед тем как накрыть плов крышкой, куски рыбы опять помещаются в углубления на поверхности риса – для согревания.

*Плов с грибами.* Такой плов можно приготовить с любыми грибами, которые пригодны в пищу, но лучшими грибами для плова являются белые и шампиньоны. Нарезанных грибов по объему должно быть столько же сколько в плов закладывается риса, то есть стакан на стакан.

Готовится плов с грибами так же, как и плов без мяса, только после обжаривания лука до светло-коричневого цвета, обжариваются вместе с луком в течение 5 – 6 минут нарезанные грибы, а потом уже морковь. В зирвак рекомендуется добавить толченые сушеные белые грибы или грибные бульонные кубики.

Будто бы специально для приготовления плова существуют национальные среднеазиатские ножи-пачак с клинками, изготовленными в селении Чуэт, которое расположено в Ферганской долине. Широкие клинки этих ножей имеют прямую форму. Рукояти обычно изготовлены из коровьего рога, но особенно удобна рукоять из рога сайгака. С помощью такого ножа удобно нарезать гору лука, тонко нашинковать морковь. Мясо и рыбу таким ножом тоже удобно разделявать. Более того, среднеазиатские ножи-пачак носят в ножнах на поясе на манер охотничьих ножей, их вполне можно использовать при свежевании добытых копытных зверей – косули, сайгака, джейрана (фото 28).



**Фото 28. Среднеазиатский нож-пачак, удобный на кухне**

Приготовить дичь можно и в городской комфортабельной кухне, а настоящее охотничье жаркое готовится на костре! Пожалуй, вертел – самое древнее орудие приготовления пищи. Наверняка вертел был изобретен на второй день после того, как человек впервые подошел к огню. Насадив на острые палки куски своей добычи, первобытные люди сидели вокруг костра и готовили себе еду. Они сразу же поняли, что такая еда гораздо вкуснее сырой пищи. Для запекания на костре крупного куска мяса вертел изготавливают из прямой ошкуренной палки несмолистых пород деревьев, которую охотничьим ножом надо наполовину сделать плоской, чтобы мясо, насаженное на вертел, не проворачивалось, иначе кусок мяса всегда будет обращен к огню одной стороной и обязательно подгорит. Толщина вертела должна быть такой, чтобы под тяжестью мяса он не прогибался.

Когда над костром запекают небольшие кусочки мяса (типа шашлыка), то при отсутствии металлических шампуров, каждый кусочек мяса следует насаживать на два (!) тонких прутика, тогда куски не



будут проворачиваться. На двух палках, как на веретелах, можно запекать крупные куски мяса. Таким же образом можно приготовить на костре целиком печень лося. Насаженные на два вертела куски мяса или ливера удобно поворачивать нужной (еще сырой) стороной к углям костра.

Для приготовления на костре пернатой дичи нужно подобрать такую палку-вертел, чтобы она плотно входила в грудную прорезь тушки, как бы запечатывала тушку с одной стороны. Во внутреннюю полость тушки для сочности и аромата хорошо бы положить какую-нибудь начинку (яблоки, сливы, дикие ягоды, кусочки сала и сахара) и зашпилить, чтобы начинка не вываливалась. На вертел можно насадить по нескольку тушек, чтобы грудка одной закрывала разрез брюшка другой, а ножки последней примотать к вертелу шпагатом или свежим лыком.

В качестве легендарного охотничьего блюда кулинары-энтузиасты могут приготовить на вертеле даже кабана – двухпудового подсвинка. Выпотрошенную тушу прямо в шкуре закрепляют на толстый вертел и запекают над углями в течение нескольких часов. Шкура за это время опаливается и даже сгорает, но внутри запекается отличное жаркое из молодой кабанятины.

Дичь никогда не бывает особенно жирной. Поэтому будет не лишним подшпиговать мясо тонкими брусочками сала (лучше копченого). Куски мяса дичи протыкают узким ножом и туда вкладывают брусочки сала. Когда над углями запекаются целиком тушки пернатой дичи, их надо обязательно бардировать тонкими ломтиками сала (бардировать – от французского «облачать в латы»). А мелкие кусочки мяса копытных зверей следует насаживать на вертел, чередуя с кусочками сала.

Сварить свою добычу – самый простой и надежный способ ее приготовления в отъезде в поле. Кажется, чего проще – сварить мясо! Положил целую тушку дичи в воду, поварил час-другой и – пожалуйста к столу! Действительно, это так, но есть тонкости, которые позволяют из такого простого кушанья, как вареное мясо, при желании создать маленькие кулинарные шедевры.

Не всякая дичь годится для варки. Наиболее вкусна в вареном виде пернатая дичь куриных пород – куропатки, перепела, тетерева, а также дикие голуби. Не следует без особой нужды варить водоплавающую дичь, вареное мясо и похлебка из диких уток и гусей отдадут специфическим (рыбным) запахом. Из диких животных не подходит для варки мясо кабана и зайца. Вкусная охотничья похлебка получается из мяса лося, косули и сайгака, особенно если берется мясо на костях.

*Шулюм.* Шулюм – традиционная еда сибирских промысловиков, что-то среднее между тушеным мясом и густой наваристой похлебкой. Готовится решительно из любой добычи, будь то изюбрь, марал, рябчики или утки. Некоторые промысловики не брезгают готовить шулюм даже из медвежатины и добытых белок.

Мясо нарубить кусками. Сколько? Столько, сколько поместится в котле – шулюм готовят не на один день, а с каждым разогреванием он становится даже вкуснее. В котле обжарить куски мяса, желательнее на топленом масле, но сгодится любой жир. От щедрой души добавить туда нарезанного репчатого лука (обязательно) и моркови (если она есть в наличии) и немного обжарить, помешивая. Долить кипятка так, чтобы мясо было чуть было покрыто жидкостью и тушить на слабом огне не менее двух часов, то есть чем дольше, тем лучше.

Почистить картофель. Сколько? Достаточно много, не менее трети объема мяса, и сложить картофель в котел. Снова долить кипятка так, чтобы чуть покрыть содержимое и варить шулюм до тех пор, пока картофель полностью не разварится. Посолить шулюм и добавить специи – молотый черный или красный перец. В миски, куда шулюм накладывают из котла, сверху щедро посыпать нарезанным репчатым луком, чесноком и зеленью.

*Дичь, как в ресторане «Максим».* Есть хорошее жизненное правило: если на тебя вдруг свалилась какая-нибудь неприятность, то подумай – как эту неприятность обратить себе в прибыль? Например, на охоте случаются проблемы с чистой водой. В этом случае можно применить способ, который знаменитый французский ресторан «Максим» использует для приготовления изысканных блюд: нужно варить мясо в герметичном полиэтиленовом пакете. Кусок мяса (желательно без острых костей) помещают в крепкий полиэтиленовый пакет (для верности в несколько пакетов), плотно завязывают и обматывают толстыми нитками. Вместе с мясом в пакет следует положить кусочки копченого сала, немного сахара, спелые (синие) ягоды можжевельника или дикого терна. Завязанный пакет помещают в кипящую воду и сразу же снимают котел с огня, пусть вода остынет несколько минут. Потом котел надо снова подвесить у костра, но так, чтобы вода не кипела и даже не подкипывала, а только лишь парила, что примерно соответствует температуре в 70 – 80 градусов. Таким манером держать котел на огне из расчета 1 кг мяса – около 2-х часов.

Затем извлечь мясо из пакета, поместить в коптильню с ольховыми (можжевеловыми) стружками и подвесить коптильню над костром. Не в режим горячего копчения, а в более горячий – для запекания мяса. Через 20 – 30 минут из под крышки коптильни повалит дым, и будет готово нежнейшее мясо с золотистой корочкой и совершенно изысканного вкуса и запаха. Такое блюдо не снилось даже клиентам ресторана «Максим».

Если нет коптильни, то сваренное в полиэтилене мясо освободить от оболочки, насадить на какую-

нибудь острую палку и слегка обжарить над углями костра.

Теперь о блюдах, которые готовят на рыбалке. Там тоже найдется работа для ножа-ёКЛМН. Одно иностранца, прожившего какое-то время в России, как-то спросили: «Что из себя представляет знаменитая русская уха?» Он ответил примерно так: «Русская уха – это обыкновенный рыбный суп, кстати, довольно жиденький. Но под русскую уху выпивается очень много водки». Строгих рецептов приготовления рыбацкой ухи не бывает и быть не может. Есть только традиции, опыт и советы. Если невозможно дважды войти в одну и ту же реку, то, безусловно, невозможно сварить два раза одинаковую уху. При приготовлении ухи следует придерживаться не скрупулезных рецептов, а принятых поколениями русских рыбаков священных принципов. Банально? Да, но банальны и тривиальны только верные истины.

*Двойная и тройная уха.* Двойная уха готовится в два приема. Сначала варится наваристый бульон – в кипящую воду (без соли) закладывается первая порция рыбы. Обычно это всякая мелочь-дробля – уклейки, плотвички и мелкие окуньки. Для приготовления наваристого бульона, а следовательно, вкусной ухи требуется на 1 литр воды не менее полукилограмма мелкой рыбы. Рыбешку закладывают полностью выпотрошенную, но чешую не счищают – от нее самый навар! При чистке многочисленной рыбной мелочи нужно быть предельно внимательным, чтобы ненароком не раздавить рыбку желчь (маленький «мешочек» ядовито-зеленого цвета). Единственная неосторожность может испортить всю долгожданную уху непомерной горечью. Даже у самой свежей рыбы следует удалять жабры, которые тоже придают ухе горечь. Мелочь помещают в марлевый мешок и варят не менее одного часа, пока вся рыба не превратится в кашу. Потом эта каша извлекается и выбрасывается.

Когда готовится двойная уха из крупной рыбы, то ее сразу же потрошат и удаляют жабры. С тушек узким филейным ножом срезается филе, затем с филе этим же ножом срезается кожа вместе с чешуей. Все эти обрезки вместе с головами и хвостами бросить в котел и залить водой в пропорции – на полкило рыбных обрезков один литр воды. Вываривать головы и обрезки следует не менее часа на медленном огне, сняв вначале грязную пену. Если нет марлевого мешка, то бульон потом нужно будет процедить или слить в другую посуду, оставляя головы, осевшую чешую и мелкие косточки на дне.

Филе нарезать кусками в размер спичечного коробка, сложить в другую миску и присолить – пусть рыба постоит в прохладном месте, укрытая от мух, пока варится бульон. Когда бульон, приготовленный из мелочи или обрезков, готов и процежен, то наступает второй этап приготовления двойной ухи: в кипящий бульон закладывается вторая порция рыбы – куски филе. Сколько класть? Кладите всю, что поймали – хуже не будет. Чем больше рыбы, тем наваристее и вкуснее получится уха. Вместе со второй закладкой рыбы положить нарезанный картофель и луковицу прямо в шелухе. Варить 15 – 20 минут на самом слабом огне после повторного закипания и снятия пены. За 5 минут до готовности довести уху «до ума»: досолить, положить укроп, лавровый лист. Тогда же опытные кулинары (ухо-вары?) решают – нужно ли еще чего добавить в уху? Может быть сахара или глутамината? А может быть бокал сухого белого вина или рюмку водки?

Тройная уха – это уже не уха, а сплошной кулинарный «выпендрёж» (vip&amp;ррёж!). Конечно, если улов богат и разнообразен, можно соорудить комбинацию из трех разных сортов рыб и удивить всех самим фактом приготовления тройной ухи. Чтобы потом при случае похвастаться среди друзей-рыболовов таким событием. Возможны разные комбинации в приготовлении тройной ухи. Например: 1) сварить в марлевом мешке рыбную мелочь для бульона, 2) в этом бульоне отварить куски леща или судака, а в конце (3) – куски стерляди или осетра. Или такая комбинация тройной ухи – северный вариант: 1) варится бульон из окуней, 2) закладываются куски щуки, а в-третьих, какая-нибудь лососевая рыба, например, форель или хариус. Теоретически возможна и «четверная уха»: в качестве четвертого компонента (помимо трех разных сортов рыбы) в уху еще дополнительно закладывают живых раков, тщательно вымытых – со щеткой!

В популярной книге «Трое в одной лодке, не считая собаки» английского писателя Д. К. Джерома рассказывается, как три джентльмена (что по-русски означает три нормальных мужика) путешествовали по Темзе и готовили на берегу реки еду – ирландское рагу. Путешественники положили в большой котел всю имеющуюся у них чищенную и нечищенную картошку, кочан капусты и пять фунтов гороха. Все прошлые обеды тоже пошли в дело: кусок вареной грудинки, полпирога и недоеденная банка консервированной лососины. Присоединили туда разбитые в дороге яйца, а также вытряхнули в котел все, что нашлось на дне корзины – ничего не пропало. Под конец фокстерьер Монморенси (который с самого начала проявлял большой интерес ко всей этой процедуре) принес в зубах дохлую водяную крысу. Очевидно, он намеревался предложить ее как свой вклад в приготовление ирландского рагу. Путешественники заспорили, стоит ли пускать крысу в дело. Кто-то говорил: а почему бы и нет – все пригодится, другие убеждали воздержаться по причине, что никогда ранее не слышали, чтобы в ирландское рагу клали дохлых водяных крыс. Потом дебаты путешественников ушли в глобальную плоскость: если никогда не испытывать ничего нового, то как же узнать, хорошо оно или плохо? А это может затормозить прогресс человечества.

*Загадочный кондёр.* Ирландское рагу, как интернациональное блюдо всех туристов, охотников и

рыболовов, по-русски называется «кондёр». По традиции приготовление кондёра завершает поход, охоту или рыбалку.

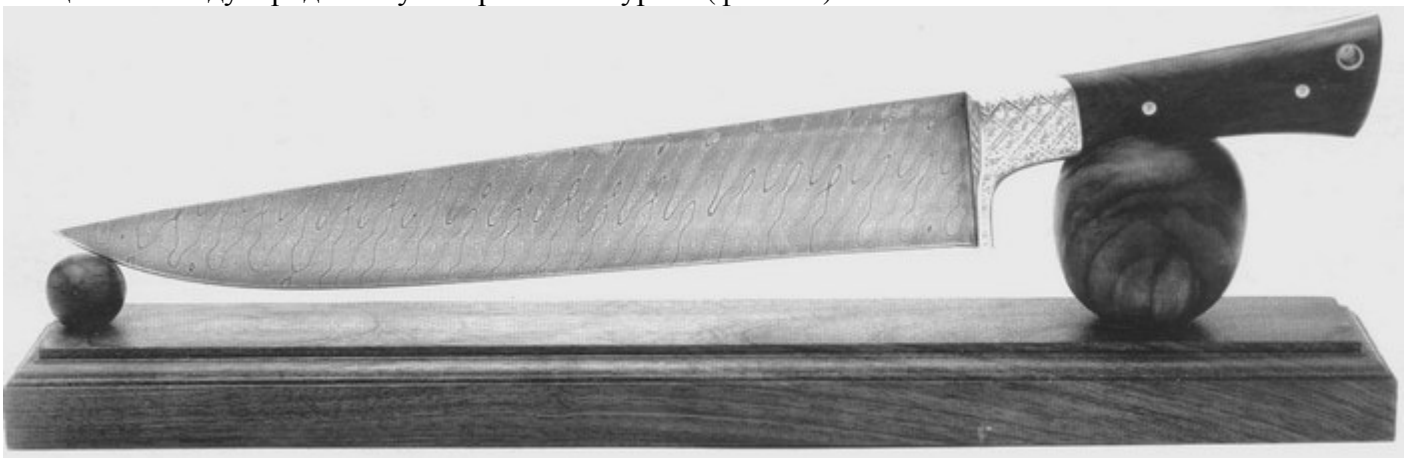
Кондёр – сплошная кулинарная импровизация. Чтобы приготовить кондёр нужны две вещи: во-первых, прислушиваться к инстинкту, который точно укажет, что съедобно, а что нет; во-вторых, все-таки надо соблюдать чувство меры, особенно, когда это касается остатков запаса соли, специй и пряностей. Главное достоинство кондёра в том, что сразу же можно освободиться от всех съестных припасов и возвращаться домой налегке.

Все крупные ингредиенты должны быть предварительно нарезаны по принципу «китайской кухни», то есть никакой кусок в готовом блюде не должен резаться ножом или отгрызаться зубами. По консистенции кондёр должен напоминать жидкую кашу или густой суп. Кондёр едят ложками. И самое главное – продукты, закладываемые в котел, должны быть не то чтобы свежими, но хотя бы без тревожного запаха. Хотя свежих продуктов к концу путешествия, как правило, уже не остается.

При приготовлении охотничьего кондёра главное – это нарушение всех кулинарных правил, но все-таки необходимо сделать несколько замечаний-советов, которые можно с негодованием отвергнуть. Сначала в котле надо растопить оставшийся жир (растительное и сливочное масло, куски сала, маргарин). В нем обжарить оставшиеся лук и чеснок, которые все-таки лучше предварительно очистить от шелухи. Затем в котел решительно кладут все съедобные остатки, но сырую рыбу все-таки лучше выпотрошить и очистить от чешуи. Это только совет, а не строгое предписание. Для такого торжественного случая можно открыть и положить в котел сохранившиеся до последнего дня мясные и рыбные консервы. Потом в общий котел идут всякие овощи – картофель, грибы (свежие и соленые), морковь, огурцы и мятые помидоры. Неплохо, если в котел попадут сухие супы из пакетов и крупы (любые), но с учетом того, чтобы все-таки в результате получился густой суп, напоминающий жидкую кашу, а не «бетонная» масса. Все это заливается кипятком – пусть вся эта «дьявольская смесь» поварится хотя бы один час. Все это заправляется майонезом и томат-пастой (кетчупом) и даже сгущенным молоком. В конце приготовления подбросить в костер сырых дров или лапника, чтобы блюдо как следует пропиталось запахом дыма. Вот теперь настоящий охотничий кондёр готов к употреблению. Извините, забыл одну важную деталь: из реки достаются охлаждавшиеся там бутылки с отклеившимися этикетками (чтобы никто не знал, что он пьет!)

Одна моя знакомая (очень элегантная дама), как-то услышав о приготовлении охотничьего кондёра, вдруг радостно вспомнила, что раньше уже слышала об этом легендарном блюде. Однако дама уточнила: по ее мнению, такое кушанье называется вовсе не кондёр, а «заебуриха».

Какие же ножи-ёКЛМН удобны для кухонных работ на охоте и рыбалке? Повар-профессионал вооружен специальным комплектом ножей, которыми можно выполнить все основные работы по приготовлению самых разных блюд из мяса, рыбы, овощей. Без хороших поварских ножей невозможна спорная работа на кухне. Главным «оружием» повара, которым он выполняет большинство кухонных работ, является длинный узкий нож с острием как раз посередине полотна клинка. В Западной Европе такой поварской нож называют «фюзи», от французского «fusil», буквально «личное оружие». Клинок ножа-фюзи, изготовленный из лучшей нержавеющей стали, оснащен удобной деревянной или костяной рукояткой с характерной «каплей» на хвостовике. Нож-фюзи входит в парадную униформу поварских команд, выступающих на международных кулинарных конкурсах (фото 29).



**Фото 29. Европейский универсальный кухонный нож «Фюзи»**

Активный прорыв на западный рынок японских поварских ножей связан с появлением качественных многослойных клинков и с тем, что японские производители радикально обновили на западный манер дизайн своих поварских ножей. Японская поварская тройка состоит из универсального ножа (gyuto), ножа для

тонкой нарезки мяса и рыбы (sujihiki) и ножа-секача (yodeba).

Русский кухонный нож имеет несколько другую форму, чем его европейский собрат. Его клинок короче. Длина клинка кухонного ножа считается достаточной, если им можно легко нарезать буханку черного хлеба. У острия русского кухонного ножа имеется характерная «щучка». Наличие «щучки» облегчает клинок у острия и обеспечивает хороший баланс ножа с центром тяжести у передней части рукояти. Рукоять русского кухонного ножа – прямая, деревянная, безо всяких «капель» на головке рукояти.

Главный нож знаменитой китайской кухни совсем не похож на европейские и русские модели. Нож, которым виртуозно работает повар-китаец, напоминает массивный секач. Клинок секача – широкий (как ладонь здорового мужика) и тяжелый, то есть рубкий. На русской кухне подобным секачом с покатым лезвием разрубает крупную рыбу и мясо на костях, не прибегая к помощи мясницкого топора. А китайцы массивным секачом привыкли не только рубить кости, но и мелко нарезать лук, шинковать овощи и проделать все то, что европейские повара выполняют узким и длинным кухонным ножом.

Национальные среднеазиатские ножи, прежде всего узбекские и таджикские, о которых было упомянуто ранее, как о ножах незаменимых при приготовлении плова, тоже можно считать очень удобными кухонными ножами.

На охоте функцию хорошего кухонного ножа вполне может выполнить нож-скинер. Обушок ножа-скинера несколько толстоват, чем у обычного кухонного ножа, но все основные работы по кухне нож-скинер выполнит безукоризненно. Особенно удобен на костровой кухне массивный охотничий нож с прямым длинным клинком, который может выполнить и роль рубящего секача, если взяться за самый хвостовик рукояти. При отсутствии специального секача или топорика при кухне, кости удобнее рубить ножом типа японского айгути или типа мачете.

Помимо основного универсального поварского ножа существуют еще узкоспециализированные кухонные ножи. Тушу добытого копытного животного удобно обрабатывать обвалочным ножом. Его может вполне с успехом заменить «финка» с коротким (соизмеримым с длиной рукояти) клинком. Как правило, сталь финских (скандинавских) ножей весьма хорошая и позволяет работать «по костям» без частой подточки лезвия.

Делать тонкую гастрономическую нарезку призван узкий и гибкий филейный кухонный нож. В отличие от рыбацкого филейного ножа кухонный филейный нож, как правило, прямой формы. Хотя в походной кухне филейный нож-фишер – с узким клинком и изогнутым лезвием сабельного типа – вполне его заменит.

Для обработки овощей и грибов тоже существуют специальные кухонные овощные (коренные) ножи. На охоте и рыбалке особую сложность для мужчин представляет чистка картошки на уху, да и на любую еду тоже. Поэтому вместо овощного ножа лучше захватить в поход специальную картофелечистку, места она не займет, а сил и нервов сэкономит много.

Складные ножи, даже самые лучшие, неудобны для походной кухни. Содержать складной нож в чистоте практически невозможно – грязь, кровь, остатки жира, всякий мусор забивают пазы складного ножа, где и образуется скопище болезнетворных микробов. Нужно взять за правило, что складным ножом, который используется для свежевания дичи и чистки рыбы, нельзя резать продукты и применять его для приготовления пищи.

Помимо кулинарных дел есть в походных условиях и всякие другие работы по хозяйству. Летом настоящая охота и рыбалка немыслимы без того, чтобы своими руками оборудовать где-нибудь в уединенном местечке охотничий или рыбацкий стан и пожить там тесной мужской компанией в свое удовольствие неделю – другую – третью.

По части обустройства стана основательные рыболовы дадут сто очков вперед более безалаберным ружейным охотникам. Самые обустроенные и основательные станы – это станы рыбацкие. Это и понятно: рыболовы выбирают место всерьез и надолго, вблизи любимых уловистых мест, где-нибудь на высоком берегу, где не бывает проблем с чистой водой и дровами. Для заядлого рыболова стан заменяет летнюю дачу, и он выезжает туда всей семьей с женой и детьми, часто кооперируясь с семьями других таких же азартных рыболовов. Обжитые и обустроенные рыбацкие станы со временем уже напоминают какую-нибудь усадьбу, где все продумано и предусмотрено для любимого отдыха. Встречаются такие основательно обустроенные рыбацкие станы, где капитально сооружены навесы, сложена печь-коптильня и даже срублена банька. Кто выезжает отдыхать на все лето, да еще всей семьей, часто держат в рыбацком стане кур в огороженных загонах, разнообразя свой стол куриным мясом и свежими яйцами. Можно разбить рядом и нехитрый огород: тогда и свежая зелень всегда будет на столе. А однажды я даже видел козу, пасущуюся на привязи рядом с рыбацким станом. Значит и свежее молоко там не редкость.

Обустройство охотничьего или рыбацкого стана не выполнить только с помощью одного ножа, будь это даже массивный нож-мачете, грозный нож-кхукри или рубкий нож-айгути. Здесь требуется хороший топор с ловким топорщиком! Для хозяйственных работ не годится малый охотничий топорик – напарник ножа-скинера, который предназначен лишь для обработки туш копытных зверей. Рубить им дрова и забивать

гвозди – непростительное кощунство. Не подойдет и огромный мясницкий топор-секира, которым разрубают туши на колоде.

Хороший топор для лагерных работ имеет покатое (рубкое) лезвие и топорище с тройным (!) хватом. Крепко взявшись за самый конец топорища, можно со всей силой расколоть полено на дрова. Взявшись за среднюю часть топорища, можно тесать бревна, доски и жерди, плотно подгоняя их друг к другу. А переместив хват руки к самому полотну можно выполнять топором самую тонкую работу: заострять колышки для палатки, изготавливать «петушки» для растопки костра и выполнять много-много других мелких хозяйственных дел.

Центром, а лучше сказать «горячим сердцем», охотничьего стана является костер. Костер – это объединяющий всех очаг, вокруг которого, как планеты вокруг солнца, вращаются обитатели охотничьего стана. Они собираются все вместе, то поесть, то обогреться – обсушиться, а то просто посидеть у костра – очага, глядя на живую игру огня и его отблески в темной вечерней глади воды. Две рогульки, воткнутые в землю, и перекладина между ними, чтобы подвешивать котел над костром – трудно что-нибудь другое придумать для устройства походного очага.

Кажется, нет ничего проще, чем найти пару подходящих рогулек. Тем не менее, ходишь-ходишь с топором по лесу и никак не подберешь то, что нужно – чтобы удобно было забить рогульки в землю обухом топора. С перекладиной проще – она должна быть прямой и достаточно толстой, чтобы не прогибалась под весом всех наполненных котлов.

Частая ошибка начинающих охотников – срубаются слишком низкие рогульки. Лучше всего если перекладина, установленная на рогульки, будет доходить почти до пояса, а подвес котлов будет регулироваться набором крючков, которые формой напоминают доллар (\$). Стряпать на костре без крючков, продевая перекладину под дужку котла, сплошное мучение, того и гляди опрокинешь кипящий котел.

Для обустройства стана кроме топора целесообразно иметь с собой другие хозяйственные инструменты и приспособления. Весьма пригодится для заготовки дров и для всяких плотницких работ пила. В поход лучше брать одноручную пилу с крупными зубьями, обязательно в чехле. Толстые сухие деревья легче пилить, чем рубить даже самым острым топором.

Дрова для костра бывают трех видов: плохие, хорошие и особые. К плохим дровам относятся все сырые и гнилые дрова, независимо от пород деревьев. Подобранные с земли стволы упавших деревьев – плохие дрова, они вобрали с земли влагу, это не дрова, а гнилушки. Все тонкие ветки тоже не дрова, а хворост, который дает высокое пламя, но хворост никогда не даст настоящих углей. Дрова, нарубленные из зеленых деревьев, плохо горят, дымят и далеко стреляют искрами.

Хорошие дрова – это сухие и достаточно толстые дрова. Поблизости от стана нужно валить сухостой – погибшие и до звона высушенные солнцем и ветром деревья. Такой сухостой и топор-то не берет, а со звоном отлетает от твердокаменной сухой древесины. Кто имел дело с саксаулом – деревом среднеазиатских полупустынь – знает, как трудно разрубить топором его перекрученные, словно морской канат, волокна. Толстые стебли саксаула предварительно приходится размочаливать тяжелой кувалдой или обухом топора.

Хорошие жаркие угли для приготовления еды нагорают из дров размером «в руку» и толще. Для костра предпочтительнее использовать сухие дрова хвойных деревьев. Из лиственных пород хороший жар дает береза, но береста дает много копоти. Смолистые и сильно коптящие дрова совершенно не пригодны для приготовления пищи на открытом огне, особенно когда еда готовится на вертеле и на решетке над углями костра.

Для приготовления пищи на костре нужны особые дрова, то есть специальные дрова для кулинарных целей, которые горят без копоти и придают кушанью особый приятный аромат. Это сухие дрова лиственных пород деревьев, таких как ольха, дуб, вяз. Особенно ценны для кулинарных целей дрова фруктовых деревьев. Особые дрова хранятся в охотничьем стане отдельно, надежно укрытые от дождя. И подальше от костра, чтобы кто-то по рассеянности не сжег их попусту. Их кладут в готовый костер перед самым приготовлением еды.

Немаловажный элемент охотничьего стана – более или менее удобные стол и скамьи. Их конструкция и время сооружения целиком зависят от ваших плотницких способностей. Если под рукой имеются доски, задача упрощается. Если досок нет, то стол и скамьи можно построить из каких-нибудь более или менее прямых жердей. Не надеясь на свои таланты, многие рыболовы загружают в багажники автомобилей походные складные столы и стулья, что освобождает их от части плотницких работ.

Однако в рыбацком стане обязательно нужно сделать удобные и прочные мостки для зачерпывания воды и мытья посуды – с берега никогда не удаётся зачерпнуть воду как следует. Обстоятельные рыболовы даже сооружают двое мостков: одни «чистые» – только для набора воды, а другие ниже по течению – хозяйственные, для мытья посуды и чистки рыбы.

Городские мужчины практически не имеют дело с рубкой дров в повседневной жизни, поэтому при выполнении хозяйственных работ от неумелого обращения с топором бывают очень тяжелые травмы.

Конечно, можно изложить основные положения по технике безопасности при работе с топором. Но это бесполезно: до конца все равно никто не дочитает, а если и прочитает, то ничего не запомнит. Умение работать с топором приходит только с опытом. Но несколько советов «лесорубам» все же следует дать:

? Топор всегда должен быть остро отточен и крепко сидеть на топорнице. Если топор тупой и разболтанный, им произвольно рубят с гораздо большей силой. Тем самым, снижается точность ударов – топор может соскользнуть и нанести тяжелую травму. Тупой топор всегда опаснее острого!

? Не рубите на весу, сил будет уходить много, а толку – чуть. Упавшее дерево всегда лежит, опираясь на сучья. Если пытаться рубить, то сучья будут амортизировать удары топора.

? Не рубите прямо на земле, не тупите лезвие топора. Всегда подкладывайте под место рубки упор-плаху. Не полнитесь – притащите поближе к костру какую-нибудь толстую корягу или корень, на которой все время будете рубить дрова для костра.

? Обрубайте сучья в направлении от комля к вершине дерева.

И последнее: шире расставляйте ноги при работе с топором и сильнее наклоняйтесь вперед. Тогда можно надеяться, что острый топор не познакомится с вашими ногами и путешествие обойдется без непредвиденных проблем.

Для обустройства охотничьего стана будет нелишним захватить с собой малую саперную лопатку, желательна складную. Лопатка пригодится, чтобы подкопать землю для установки ножек стола, скамеек, мостков. Лопатка нужна, чтобы вырыть яму для отбросов и мусора, а потом, покидая это место, все закопать и прибрать. Кстати, заядлые «гусятники» всегда носят с собой малую лопатку, чтобы после разведки мест кормежки гусиных стай, вырыть на поле окоп-укрытие и тщательно его замаскировать, а рядом поставить гусиные профиля или чучела.

В продаже появились «изделия» (не знаю, как их назвать по-другому), которые являются комбинацией топора (есть там рубящее лезвие), пилы (нарезаны острые разведенные зубья) и лопаты (имеется широкое полотно). Это «изделие» снабжено шарнирной рукоятью и помещено в чехол, что указывает на его походное предназначение. Но в погоне за универсальностью и многофункциональностью, теряется главное – удобство выполнения отдельных операций. В результате, такое, якобы универсальное, изделие плохо рубит, плохо пилит и им неудобно копать.

Кроме топора, пилы и лопатки для хозяйственных работ нужно иметь набор гвоздей, мягкую проволоку и крепкую веревку, а также брусок и напильник для заточки инструмента. Имея все это (а прежде всего – желание!) можно обустроить свой стан из подручного материала. А настоящие плотницкие навыки со временем обязательно придут!

## **Склад инструментов в кармане**

Чаще всего, когда говорят об охотничьем ноже, то обычно имеют в виду целиковую неразъемную вещь «клинок-рукоятка», как правило, помещенную в ножны. Многие охотники складные ножи и за ножи-то не считают. Так, детская игрушка. А зря! Нож-складник весьма удобен в походной жизни. Он немного весит, его удобно носить в кармане. В сложенном виде такой нож безопасен, а многопредметность складника может заменить несколько необходимых ножей и инструментов. Складной нож часто оказывается в походной жизни даже более удобным и полезным, чем целиковый нож. Конечно, в складном ноже нет того угрожающего вида, который привлекает многих при покупке охотничьего ножа. Но ведь охотничий нож – не кинжал! Назначение ножа – эффективно работать, а вовсе не угрожать жизни.

Еще в древности были изобретены складные ножи, которые было удобно и необременительно носить с собой. Самая простая конструкция складника – однолезвийный нож, когда клинок шарнирно соединен с рукоятью и убирается в прорезанный в рукояти паз. На всех континентах изготавливают самые разные складные ножи и размеры ножей-складников тоже разные. Тридцатисантиметровый клинок испанской навахи лишь наполовину помещается в деревянной рукояти, а на оставшуюся остроконечную часть надевается чехол. Обычно носят такое грозное оружие, заткнув его за пояс. Особое свойство складника-навахи в том, что ее клинок выбрасывается как бы автоматически – инерцией массивного клинка, а затем намертво фиксируется пружинной защелкой. Классическая наваха с выбрасываемым клинком сейчас встречается крайне редко, ее давно приравняли к опасному холодному оружию, которое используется в драках. Отвергнутый Хосе зарезал красавицу Кармен именно испанской навахой.

В качестве реальной попытки создать универсальный складной нож, который мог бы эффективно резать, колоть и рубить, мастерами был задуман складной нож с длинным клинком (не менее 30 см). По такому принципу был создан боевой нож-штык, бывший на вооружении итальянской армии во Второй мировой войне. В раскрытом положении этот нож крепился к стволу винтовки и несгибаемо фиксировался в качестве острого штыка. Когда же штык снимался, то клинок наполовину убирался в рукоятку и мог быть

использован как удобный режущий хозяйственный инструмент. В раскрытом виде такой трансформер напоминает кинжал с эффективными колющими и рубящими свойствами, а в сложенном положении рукоятка закрывает большую часть лезвия, из которой торчит лишь короткий клинок, удобный для бытовых работ. Подобный складной нож-штык (НШ – нож инженера Шилина) был предложен в конце войны для перевооружения Красной армии. Однако дальше небольшой опытной партии производство таких складников не пошло.

На русской псовой охоте применялся оригинальный складник, у которого клинок был почти в два раза длиннее рукояти. В сложенном состоянии клинок выступал из рукояти и мог быть использован для мелких работ, в том числе и для съема шкуры и свежевания добычи. В сложенном виде нож помещался в специальный кожаный чехол. В раскрытом состоянии нож превращался в грозное колющее оружие, которое использовалось для добывания зверя, взятого борзыми собаками.

Но у подавляющего большинства складных ножей длина клинка соизмерима с размером рукояти и лезвие безопасно убирается в рукоять ножа как в ножны. Бывают и совсем крошечные ножи-складники. Например, миниатюрные разноцветные ножи-брелочки, у которых длина лезвия всего один дюйм (25,4 мм). Его практическая польза сомнительна, хотя в наличии имеется приспособление для откупоривания пивных бутылок.

Так сложилось исторически, что в России центр производства складных ножей находится в Нижегородской области, в поселках Ворсма, Вача, Павлово-на-Оке. Там издавна изготавливали хорошие складные ножи. Еще в XIX веке фабрика Завьялова выпускала специальный складной нож для охотников, этот «завьяловский нож» называли также «егерским». Нож раскрывался при нажатии кнопки и мощная пружина выбрасывала довольно длинный клинок – около 14-ти сантиметров. В комплект входило также и небольшое вспомогательное лезвие, удобное для обработки пушнины и потрошения пернатой дичи. Характерное полукольцо на шарнире в головке рукояти служило для прикрепления ножа к одежде для сохранности. Этот нож отличался высоким качеством сборки и отличными рабочими качествами клинка, дошедшие до нас экземпляры хорошо это доказывают. Такие кустарные ножи сохраняют черты холодного оружия, хотя, по сути, представляют собой, прежде всего, хозяйственный инструмент.

Какой из многочисленных и разнообразных по форме и конструкции складников можно назвать «охотничьим ножом»? Во-первых, складной нож должен быть функционально полезен и удобен. На охоте нужен складник, которым удобно снимать шкуру и свежевать дичь. На рыбалке необходим другой складник – прикалывать и разделять рыбу. Размер складника, который «работает» на костровой кухне, должен позволить легко разрезать буханку хлеба, а острое и тонкое лезвие – не вызывать слез при чистке лука. В походе за грибами нужен складник особой конструкции – лезвие должно легко раскрываться одной рукой, когда другая рука занята корзинкой.

Во-вторых, охотничий складник удобно и безопасно носить с собой, не боясь его потерять. Для складных ножей удобны чехлы, которые крепятся к поясу или к одежде петлей, патями или пружинистым зажимом. Причем предпочтение следует отдавать таким чехлам, в которых складной нож лежит горизонтально и надежно закрывается клапаном на липучке. В принципе удобный и надежный чехол для складника – первый признак того, что нож предназначен для походов. А складной нож, который используется непосредственно на рыбалке (у воды) обязательно должен иметь колечко или отверстие, чтобы крепить его на длинном шнурке к одежде. Цвет рукояти ножа грибника должен быть ярким, заметным в опавшей листве, если нож нечаянно обронили.

В-третьих, чтобы объединить надежность целикового ножа (с неподвижным клинком) и удобство складного (шарнирного) ножа, желательно (хотя совсем не обязательно), чтобы охотничий складник имел устройство для запирания клинка – фиксатор. Чаще всего встречаются фиксаторы «насосного» действия, управляемые пружиной, смонтированной внутри рукоятки. Однако существуют и другие устройства фиксаторов складников.

Разнообразие складных ножей таково, что практически все целиковые охотничьи ножи имеют какой-нибудь функциональный аналог среди ножей-складников. Например, на охоте на лося и оленя роль ножа-скинера может с успехом сыграть альбацета – складной нож, сработанный искусными мастерами-оружейниками древней испанской столицы Толедо. Форма длинного (до 15 – 20 см) и широкого клинка с крутым скосом лезвия делает складную альбацету хорошим конкурентом целикового ножа-скинера. Роль фиксатора в альбацете выполняет зубчатое зацепление, смонтированное в шарнире ножа. Фиксатор управляется внешним рычажком в передней части рукоятки.

Для съема шкуры с барсука (ковром), а также для обработки добытой лисы или енота, когда шкура снимается «чулком», удобен скинер-складник с небольшой длиной клинка, не превышающей 8 – 10 см. Здесь пригодится складной карманный нож с характерной «щучкой» у острия. Классический образец – складной нож фирмы «Бак» (США), с которым традиционно сравнивают все другие модели современных складных ножей.

Хорошие скиннеры-складники изготавливает фирма «Пума» (Германия). Удачной моделью среди ножей-складников является «нож рейнджера» с рукояткой отделанной твердым деревом красивой текстуры, который изготавливают во Франции.

Оттого, какова рукоять охотничьего ножа, неважно, целиком это нож или складной, во многом зависит самое главное качество ножа – можно ли назвать нож «хорошим». Рукоять хорошего ножа должна быть удобна для работы, то есть должна быть ловкой и хватистой. Простые однолезвийные складники, как правило, имеют удобную рукоятку, чего не скажешь о многопредметных складных ножах с угловатой рукояткой и выступающими ребрами многочисленных «предметов».

Хорошим примером удобной рукояти является складной одноклинковый нож французской фирмы «Опинель». Нож-опинель имеет рукоять, выполненную из цельного куска, выдержанного бука. В нем циркулярной пилой аккуратно прорезают паз, в котором на две трети своей ширины размещается клинок. Складники-опинель выпускаются разных размеров (номеров) от крошечного №2 с клинком в 3,5 см до массивного №12 с клинком в 12 см. Правда, существует нож-опинель №13 с огромным клинком в 22 см длиной, но, пожалуй, такой нож интересен как сувенир. Самые удобные в походе ножи с №7 по №12, у которых клинки изготовлены из твердой углеродистой стали (темные клинки), что делает их удобными не только на кухне, но и при разделке дичи. Охотника может заинтересовать особая модель ножа-опинель, где клинок выполнен в виде пилы с острыми зубьями, таким ножом можно разделять добычу по суставам и сухожилиям.

Для кухонных нужд предназначены складные ножи-опинель с клинками из нержавеющей стали (блестящие клинки). Специально для кухонных работ создана «филейная модель» складника-опинель с узким сабельным клинком из нержавеющей стали под номерами 8, 10, 12, 15. Такой складной «филейник» пригодится на рыбалке при разделке крупной рыбы.

Нож-опинель для запираения клинка имеет простейшее и надежное устройство фиксатора – поворотное широкое кольцо на рукояти. Аналогичное устройство фиксатора имеют французские складные «нортоновские ножи» с рукоятками из самшита.

Встречаются охотничьи ножи со сменными клинками. Для съема шкуры используют клинок с крутым лезвием, обработанным керамическим износостойким покрытием. Для вспарывания брюшины ставят клинок в виде гарпунообразного крючка. В разделке суставов по ногам и шее участвует длинная острозубая пила. В сухарные пазы рукояти последовательно помещаются и надежно закрепляются эти три клинка, которые хранятся в чехлах отдельно от рукояти. Такие сменные клинки к одной удобной рукоятке, по сути, три разных хороших охотничьих ножа.

Вот чего не могут делать складники любого вида, так это рубить! Никакая конструкция фиксатора, обеспечивающая неподвижное соединение клинка с рукоятью, не гарантирует достаточной прочности к ударам. При рубящих ударах шарнирное соединение складного ножа разбалтывается, появляется шат и, в конце концов, нож приходит в негодность.

Складные ножи широко используются на рыбалке. Например, складной рыболовный нож-безмен используется для взвешивания добычи, что придает рыбацким байкам правдоподобность и достоверность. Кроме того, тяжелым грузом такого ножа можно оглушить рыбу. Узкий тонкий клинок предназначен для срезания филе с тушки рыбы, а пилка-гребенка на обухе пригодится для чистки чешуи. Сама гребенка размечена весовыми делениями для взвешивания рыбы.

Однако опытные рыболовы избегают приобретать складные ножи с пазами. Дело в том, что пазы и шарнирные соединения складника на рыбалке неизбежно забиваются слизью и всяким мусором. На рыбалке хорош складной нож без пазов. Примером такого складного ножа является складник рамочного типа, который состоит из клинка и двух рамок, соединенных общим шарниром. Сложив обе рамки и образовав из них рукоять, получаем нож с узким неподвижным клинком.

Другой пример складного ножа без пазов – складник-балисонг («бабочка»). Замок, фиксирующий две половинки рукояти ножа-бабочки, делает клинок неподвижным. В сложенном виде эти две половинки образуют как бы «ножны» складника. Такими остроконечными ножами удобно прикалывать и потрошить рыбу, а после разделки рыбы ножи, у которых нет пазов, легко отмыть от рыбьей слизи и грязи.

Из складных однолезвийных ножей рыболовы отдают предпочтение тем моделям, которые легко раскрываются одной рукой. Ведь на рыбалке руки постоянно заняты снастями, и часто приходится работать ножом, стоя в воде по колено, а то и глубже. Конечно, с непривычки трудно раскрыть «бабочку» одной рукой, но после некоторых тренировок неудобство снимается.

Легко раскрывается одной рукой складник со штифтом сбоку клинка под большой палец правой руки. Удобно раскрывается одной рукой складник со специальным широким кольцом или продолговатым пазом на обухе у корневой части клинка.

Известная американская фирма Buck выпустила складник со звучным именем «Раш» (Rush). Для его открывания необходимо лишь слегка сдвинуть клинок за боковой штифт, а дальше клинок мгновенно



выбрасывается сам с помощью двойной пружины (технология A.S.A.P. – As Soon As Possible). Складник-раш оснащен предохранителем от случайного выброса клинка.

Для тихой охоты предпочтительнее иметь легкие складники с тонкими нержавеющей клинками небольшого размера. В походе за грибами тоже предпочтительнее те конструкции складных ножей, где предусматривается боковой упор на полотне клинка или паз под большой палец на обухе. Поэтому можно сказать и про грибников: они, как и рыболовы, тоже отдают предпочтение ножам-складникам, которые легко раскрываются одной рукой.

Складной нож сразу же стал многоцелевым инструментом, то есть многопредметным ножом. Особую всемирную известность завоевали складные многопредметные ножи двух швейцарских фирм «Викторинокс» и «Венджер», имеющих столетнюю историю. Обе фирмы начали свою деятельность с выпуска армейских ножей. Одна модель ножа размером побольше была названа «солдатским ножом», и штопора в наборе инструментов не имел – нечего солдатам пить вино, обойдутся крепким ромом.

Другая модель, с клинком поменьше стала «офицерским ножом»: он имел в наборе инструментов обязательный штопор для извлечения пробок из винных бутылок, пинцет и зубочистку. Часто все современные складные многопредметные ножи называют «швейцарскими», хотя многопредметные складники выпускают во многих странах, в том числе и в России. Впрочем, как и «швейцарский сыр», «швейцарский шоколад» и «швейцарские часы», которые сейчас изготавливают по всему миру.

Конструируя складники, изобретатели ухитряются размещать большое количество предметов в ограниченное место – в рукоятку, которая, по сути, становитсяместищем всех этих инструментов. Такие складные ножи многофункциональны, однако их рукоятки, являясь «складом» всех нужных и полезных предметов, становятся очень неудобным в практической, особенно в продолжительной работе. Чем больше инструментов заложено в рукоятку складного ножа, тем более угловатую и неудобную форму она приобретает.

Хорошие многопредметные складные ножи имеют качественную и тонкую механическую сборку. Такие ножи имеют многочисленные пазы, которые, к сожалению, на охоте и рыбалке всегда забиваются грязью и мусором. Без нужды мыть складной нож или опускать его в воду не следует, это не пойдет на пользу шарнирным соединениям. Не следует также забывать, что капля ружейного масла складному ножу всегда полезна.

Многопредметные ножи ценятся прежде всего за свой «профессионализм». Есть перочинные ножи, удобные в канцелярской работе, с традиционным перочинным лезвием, которым в старину затачивали гусиные перья для письма. Есть маникюрные складники для ухода за ногтями, оснащенные всякими пилочками, ковырялочками и ножницами. Существуют многопредметные складники, изготовленные специально для любителей парусного спорта, для радиомонтажников, для механиков-водителей.

Назначение многопредметного складного ножа на охоте совсем не в том, чтобы им разделявать добычу, а в том, чтобы этот нож, в случае чего, мог помочь охотнику. Многопредметные складные ножи ценятся, прежде всего, не за свой ножевой клинок, а как удобный «склад» необходимых ремонтных и вспомогательных инструментов. Любой складник можно сравнить с переносной мастерской, а каков там ножевой клинок – не так уж и важно, кое-как режет, ну и хорошо!

В советское время выпускали складные ножи специально для охотников. Они имели на рукоятки характерные лапки экстракторов под патроны 12 и 16 калибров и два клинка – большой и поменьше, причем оба клинка по форме напоминали перочинное лезвие. Большое лезвие имело пружинный фиксатор. Потом «компетентные органы» спохватились и заставили убрать от греха подальше фиксатор. Затем упразднили и большое лезвие. Так что остались у этого якобы охотничьего ножа крохотное перочинное лезвие, шило, отвертка, открывалка консервов и пивных бутылок и, конечно же, непременный штопор.

Многопредметный складной нож типа швейцарского отличный помощник на ходовой охоте, он легко уместится в ягдташе или в кармане куртки. В рукоятке такого ножа, созданного специально для ружейных охотников, стали размещать не только клинок длиной около 10 – 12 см, но и те инструменты и приспособления, которые могут оказаться полезными в охотничьем быту. На охоте на копытных неизбежно понадобятся пилка для разрезания суставов и жил животных. Металлическим крючком можно извлечь внутренности из добытой пернатой дичи, чтобы она не протухла в жаркий день. Пинцетом, вставленным в соответствующее гнездо в рукоятки складного ножа, удобно удалять «пеньки» – корни линяющих перьев. Для калибровки разбухших от влаги гильз понадобится обжимное кольцо (разных калибров), а также экстрактор стреляных гильз. Шило, игла (с ушком у острия) и ножницы окажутся полезными для экстренного ремонта одежды и обуви. Рано или поздно, плоский надфиль наверняка пригодится для правки охотничьих ножей. Отвертки разных размеров – плоские и крестообразные тоже могут понадобиться для срочного ремонта ружья. Хотя следует заметить: нет ничего печальнее вида охотника, склонившегося над ремонтом своего ружья непосредственно на охоте.

Многопредметный складной нож в соответствующем чехольчике всегда должен быть в ягдташе

охотника, он обязательно пригодится при организации отдыха и перекуса на охоте, когда нужно соорудить небольшой костерок, открыть на привале консервную банку и бутылку, нарезать хлеб и колбасу. Им можно провести всю обработку добытой пернатой дичи: вспарывание и потрошение брюшка, обрезку шеи, крыльев и ножек, «раздевание» вместе с перьями, а также удаление с тушки солевых желез.

Хорош нож швейцарской фирмы «Венджер» из серии «Рейнджер»: достаточно длинный клинок со скосом (10 см) с серейторной заточкой, пила, консервный нож, отвертка, шило и, конечно, штопор. Аналогичен по набору предметов нож итальянской фирмы «Беретта». Используя складной многопредметный нож, не следует забывать, что потом нужно тщательно вычистить пазы складного ножа и пустить внутрь капельку ружейного масла.

Складные ножи немецкой фирмы «Беккер» помимо основного клинка имеют еще три дополнительных сменных: пилку, вспарыватель и универсальный ножевой клинок типа кухонного.

На рыбалке тоже необходим многопредметный нож, но только с рыбацким уклоном, входящих в него предметов. Мечтой рыболова является складной нож типа швейцарского, такой рыбацкий нож имеет два клинка: один шкерочный – широкий и довольно толстый (не тоньше 1,5 мм), которым можно перерезать хребтовую кость крупной рыбы, другой филейный – узкий и тонкий (около 1 мм). Гребенка для чистки рыбьей чешуи размещена на обухе шкерочного клинка. Нож оснащен экстрактором для вытаскивания крючков из пасти зубатых рыб. Для снаряжения рыбацких снастей реальную помощь окажут миниатюрные ножницы, а для ремонта снастей полезными окажутся отвертки разных размеров (плоские и крестообразные) Надфиль нужен для заточки крючков, шило и игла пригодятся для ремонта одежды, обуви и палатки, а консервный нож-открывалка и, конечно же, штопор – за столом. На щечках плоской рукоятки такого ножа размещены часы, компас и коробочка-футлярчик для рыбацких мелочей (крючки, карабинчики, мелкие грузила и т.п.) Такой нож должен обязательно крепиться шнурком к одежде: будет очень обидно утопить такой драгоценный нож. Вообще-то, чистить и разделывать пойманную рыбу таким ножом – кощунство! (фото 30)



**Фото 30. Швейцарский нож**

В 70-х годах XX века в ножевом производстве произошло значительное событие: американец Тим Лизерман изобрел складной нож «TOOL». Именно, к этому типу складных ножей более всего подходит название «инструментальный склад» (по-английски «tool» – инструмент). Ножом, в привычном понимании этого слова, нож-тул называть как-то не хочется. В этом «складе» ножевой клинок – всего лишь один из инструментов, выполняющих режущие функции, а знаковым инструментом в складниках этого стиля являются пассатижи. Название «трансформер» для такого ножа тоже подходит: из компактного положения он

быстро превращается в нужный рабочий инструмент.

Поначалу новинка показалась всем каким-то непривычным гибридом, но с помощью активной рекламы консерватизм был побежден и нож-тул прочно завоевал свое место среди общего разнообразия ножей. В России его даже стали называть «тульским ножом», но совершенно безосновательно – к русскому городу Туле этот складной нож не имеет никакого отношения.

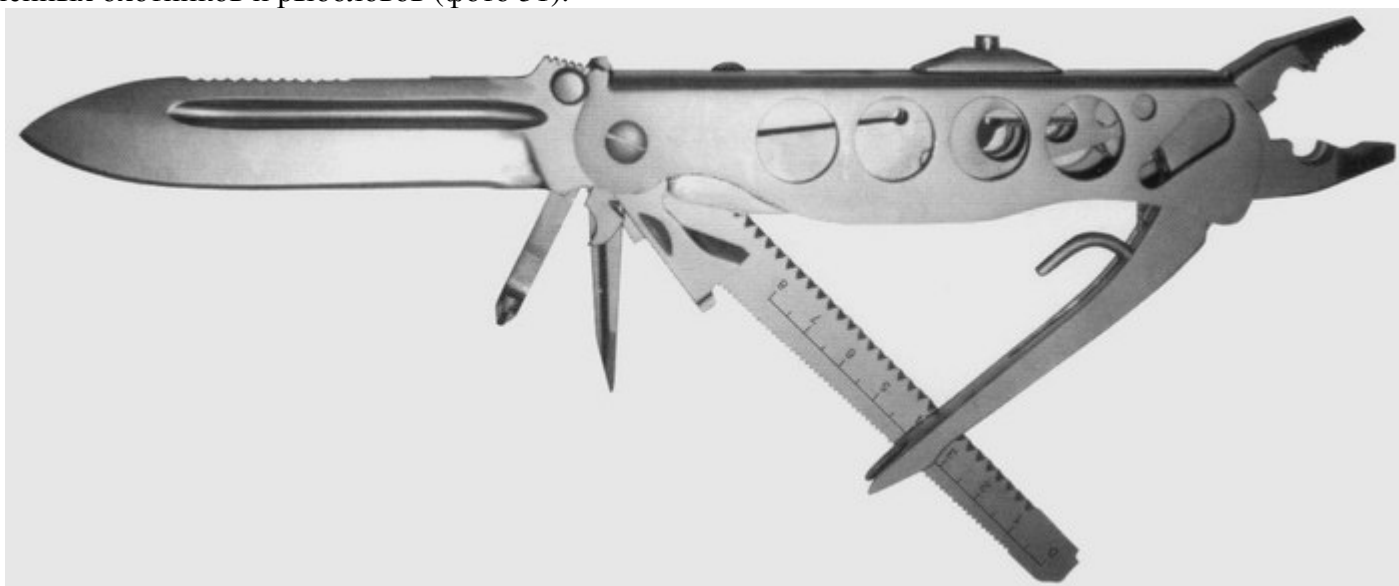
Комплект инструментов и приспособлений, которые размещаются в полых рукоятках пассатижей ножа-тул, разнообразен и даже неожиданен. Даже массивная рукоятка пассатижей в некоторых моделях сконструирована так, что вполне может быть использована в качестве гвоздодера или ломика при ремонте. «Нож-тул» весьма привлекателен именно для рыболовов из-за постоянного желания совершенствовать и ремонтировать свои рыболовные снасти. Непременные пассатижи этого ножа необходимы рыболову для того, чтобы прочнее затянуть узел на леске, придать рыболовному крючку необходимый изгиб, удерживать мормышку или блесну при пайке. Любому рыболову расскажет вам про десятки случаев, когда ему нужны пассатижи при подготовке снастей к будущей рыбалке. Следует заметить, что пассатижи ножа-тул пригодятся при съёме скользкой кожи при разделки безчешуйчатых рыб – сома, налима и угря.

В ноже-тул можно обнаружить мерную линейку, гаечные ключи и острую стамеску, а также множество других предметов, назначение которых, на первый взгляд, совершенно не ясно. Откидной светодиодный фонарик пригодится, чтобы, укладываясь спать, разобраться в палатке или осветить в висящий над костром котел, а не вскипела ли там вода? Однако при выборе ножа-тул следует обратить внимание, чтобы грани коробчатых рукоятей на впивались в ладонь, иначе работать трансформером будет не очень приятно.

Любители рыбной ловли – народ мастеровитый, а рыбалка помогает человеку раскрыть талант рационализатора и, по существу, изобретателя. Даже при наличии в продаже бесчисленного разнообразия рыболовных снастей настоящий рыболов предпочитает самостоятельно изготавливать для себя «идеальные» уловистые блесны, мушки и прочие искусственные приманки. Так что карманный склад инструментов совершенно необходим рукастому рыболову. Другое дело, брать ли нож-тул с собой в лодку или держать его на базе – это уже решать самому рыболову.

В США появились специальные ножи-тул для охотников. Фирма «Империял Шрейд» выпустила модель, где набор инструментов расположен не внутри полых рукояток, а перпендикулярно к плоскости пассатижей, то есть каждый инструмент можно извлечь без раскрытия ручек. Нож-тул имеет три клинка: один с обычной заточкой; другой – с серейторной заточкой по всей длине; третий предназначен для обезжиривания шкур. Комплект дополнен шилом, консервным ножом, набором отверток и специальной линейкой для измерения калибров оружия – в миллиметрах, «линиях» (1/10 дюйма) и «точках» (1/100 дюйма).

Существует разновидность ножа-тул, где место пассатижей занимает разводной (шведский) гаечный ключ, а неменные пассатижи размещены в одной рукоятке этого ножа, а кусачки (или ножницы) – в другой. Такой склад инструментов может выручить тех, кто в походных условиях берется отремонтировать двигатель автомобиля, мотоцикла, снегохода или лодочный мотор, а следовательно, тоже предназначен для современных охотников и рыболовов (фото 31).



**Фото 31. Нож-тул – склад инструментов**

Сравнивая все разнообразие многопредметных складных ножей, можно сделать такой вывод: в ягдташе охотника более уместен нож швейцарского типа со штопором и открывалкой, а для рыболова

предпочтительнее нож-тул с непременными пассатижами и многочисленными инструментами.

Заканчивая обзор складных ножей, следует обсудить самый практичный и незаменимый складной многопредметный нож для охотника, рыбака и туриста – складной столовый прибор, то есть складной нож-ёКЛМН. Такой нож должен иметь ножевой клинок поварского типа, ложку (обязательно!), откидную картофелечистку (желательно!), а также открывалку консервов и пивных бутылок и, конечно же, непременный штопор.

Нужно ли походный складной нож-ёКЛМН дополнять еще и вилок? Предание гласит, что вилка, как столовый прибор, была изготовлена сравнительно недавно – всего лишь в XI веке. Вилка понадобилась для одной очень манерной византийской принцессы, которая не желала есть руками, как все другие нормальные принцессы. Попытки вывести вилку за пределы узкого аристократического круга долго не имели успеха. Вилка считалась предметом роскоши и символом развращенности нравов. А после одного случая, когда один молодой король (горячо любимый своим народом) во время трапезы случайно уколол вилок язык (свой), получил заражение крови и умер, долгое время в этой европейской стране (не будем ее называть) пользование вилок было просто запрещено законом.

Говорят, что в Россию первая вилка была привезена в багаже Марины Мнишек и демонстративно использована Лжедмитрием во время пиршества в Кремле. Это вызвало неопишное изумление простого русского боярства и духовенства. Именно вилка показала всем, что Лжедмитрий не настоящий царь, а самозванец. Таким образом, вилка сыграла решающую роль в организации народных волнений и круто развернула ход отечественной истории. Вилка, по русским суевериям, – символ злой женщины. Приметы такие: нож упал со стола – придет в дом гость-мужчина; если ложка упала – жди женщину; упала вилка – непременно жди злодейку. Недаром в России всегда неодобрительно отзывались о вилке, о чем свидетельствует пословица «Ложкой – что неводом, а вилок – как удою». Так что подумайте, прежде чем брать с собой на охоту вилку (и чайную ложечку!): не будет ли это знаком высокомерия и вызовом общественному мнению?

Охотничья кухня (так же, как и знаменитая китайская!) не признает никаких вилок. За охотничьим столом едят или черпают ложкой, или берут руками. Следует помнить правило хорошего тона за столом: «птицу и девицу положено брать рукой». Мясо с костей срезается охотничьим ножом, который должен быть всегда при себе, а обглоданные кости выбрасываются под стол собакам. В древнем Риме не только вилок, но и любые ножи за обеденным столом были запрещены. Из опасения, что перепившиеся сотрапезники перережут друг друга. Слуги, подав на стол и нарезав еду, уносили ножи от греха подальше.

Конечно, если состоятельный охотник пребывает в комфортабельном охотничьем отеле и его там обслуживает свой повар (не обязательно китаец!), то никакой походный складной нож-ёКЛМН ему не понадобится. Готовую еду и серебряные столовые ножи-вилки ему подадут на крахмальной скатерти.

## Острая заточка

Рабочий нож, который берут с собой на охоту или на рыбалку, хорош не потому, что клинок богато гравирован сценами из охотничьей жизни, рукоять украшена серебром и позолотой, а на ножнах сверкают драгоценные камни. Прежде всего, в клинке хорошего ножа должна чувствоваться добротность стали.

Для колющего кинжала главное – упругость стали. Если клинок кинжала будет твердым, но излишне хрупким, то при сильном ударе клинок неизбежно сломается. При изготовлении ножей, чья основная функция не колоть, а именно резать, не обойтись без твердой стали. Клинки из твердой ножевой стали хорошо держат заточку. Однако «вечная заточка», которой так часто хвастаются владельцы ножей, скорее недостаток, чем достоинство. Излишне твердое лезвие тонкой заточки обязательно будет выкрашиваться от соприкосновения с твердыми костями при разделке туши добытого животного (фото 32).



**Фото 32. Кузнецы – мастера ножевых дел**

Если же сталь ножа излишне мягкая, то лезвие клинка неизбежно «завалится» и перестанет хорошо резать после первых рабочих движений ножа, не говоря уже о соприкосновении мягкого лезвия с твердыми предметами. Клинок ножа, выполненный из мягкой (железистой) стали требует постоянной подточки в процессе работы. Причем возможность быстро подточить нож в походных условиях даже о придорожный камень, воспринимается как несомненное достоинство охотничьего ножа. В результате на режущей кромке клинка от частой заточки появляется заметная вогнутость. Так выглядит «любимый бабушкин нож», сточенный до неприличия. А вот восстановить в походных условиях острую заточку твердого клинка весьма проблематично. Таким образом итог: если для охотничьего ножа к твердости клинка прибавить еще необходимую ему упругость, то цены не будет такому ножу! Некоторые фирмы специально делают ножи «сточенной формы», но из твердой стали, придавая им вид «любимого бабушкиного ножа» (фото 33).



**Фото 33. Кухонный нож в стиле «любимого бабушкиного ножа»**

Для рубящих ножей типа мачете или акути, а также для охотничьего топорика, на первое место выступает такое свойство стали как вязкость. В сочетании с упругостью вязкость обеспечивает хорошие рубящие свойства клинков, тогда как излишняя твердость рубящим клинкам вредна.

Чтобы обеспечить необходимое сочетание твердости, упругости и вязкости клинки изготавливают из разных сортов стали. Если содержание углерода меньше, то такая сталь будет мягкой, более вязкой. Заточить такой клинок можно и камушком речной гальки, и о кирзовый сапог. Если при выплавке сталь будет содержать больше углерода, то она станет твердой. Очень высокое содержание углерода (более 2-х процентов) говорит о том, что это уже не сталь, а хрупкий чугун. Углеродистая сталь на зарубежных ножах обозначается «The carbon» (углерод). Наиболее часто в серийных зарубежных моделях используется низкоуглеродистая сталь 400 и 420.

Углеродистая сталь легко затачивается и хорошо режет, но быстро корродирует – ржавеет. Однако, следует знать: если завернуть поржавевший клинок в тряпочку, пропитанную керосином, то через сутки от

ржавчины не останется и следа.

Добавляя при выплавке стали различные комбинации легирующих материалов, получают особо качественную сталь. Наличие хрома (буква X в обозначении марки стали) делает сталь не только твердой, но и упругой, что особо ценится для ножевых клинков. Для производства серийных отечественных ножей часто используют нержавеющую сталь марки 95X18 и 110X18, в состав которых входит до 18% хрома. Однако наличие хрома вовсе не означает автоматического появления у клинка антикоррозийных свойств. Только в процессе термической обработки на поверхности клинка образуется пленка с большим содержанием хрома, которая защищает нож от коррозии. В дешевых ножевых изделиях, где применяется сталь с незначительным содержанием хрома, защитная пленка очень тонкая и стачивается за 2 – 3 приема. Именно такие ножи с надписью «Stainless steel» (нержавеющая сталь) привозят из Китая.

Если добавить при выплавке немного кремния (буква С в обозначении марки стали), то клинку будет обеспечена особая твердость. Ведь древний кремниевый нож был твердым и острым орудием. Поэтому лезвие клинка, изготовленного из современной стали содержащей кремний, очень острое и износостойкое, что фактически является современным использованием технологии изготовления доисторического кремниевого ножа. Правда, клинок, изготовленной из стали с добавлением кремния, становится излишне хрупким и ломким – совсем как древний кремниевый нож. Современные технологии снова предлагают нам комбинацию доисторического и современного опыта: лучшие ножи, изготовленные из довольно мягкой стали, имеют лезвие с напылением тонкой керамики. Получается, научно-технический прогресс снова ведет нас в каменный век – к кремниевым ножам.

Помимо хрома (для неоржавляемости) и кремния (для твердости) при выплавке ножевой стали добавляют и другие легирующие присадки. Никель увеличивает твердость стали и ее стойкость к ржавлению, но понижает вязкость стали. Небольшие дозы кобальта увеличивают ударную вязкость. Вольфрам, марганец и молибден повышают стойкость ножа к износу. Например Златоустовский металлургический завод использует для своей серийной ножевой продукции отличную нержавеющую сталь марки 40Х10С2М, которая содержит углерода (С) – 0,45%, хрома (Cr) – 10%, кремния (Si) – около 2%, молибдена (Mo) – около 1%, марганца (Mn) и никеля (Ni) – около 0,5% каждого элемента, титана и меди – по 0,2 – 0,3%. Вредных добавок серы и фосфора допускается в этой марке стали не более нескольких сотых процента.

Добавки ванадия, наряду с прочностью обеспечивают ножевой стали упругость – необходимое качество для инструментальной стали, которая обычно идет на изготовление штампов. Клинок из инструментальной стали является твердым и упругим (прочным), острое лезвие не деформируется и не выкрашивается даже от сильного удара. Углеродистая сталь «Carbon V», легированная ванадием, прекрасно подходит для изготовления массивных ножей типа мачете, кхукри и топоров.

Нержавеющая сталь – более твердая и упругая, клинок из нержавейки, хоть и трудно затачивается, но хорошо держит заточку. Сталь названа «нержавеющей», однако, если забывать тщательно протирать лезвие после разделки мяса или рыбы, то полированная нержавейка быстро покроется сыпью ржавчины.

Сочетание твердости и упругости клинка также обеспечивается термической обработкой – закалкой. С тех пор как человек научился добывать железо, он стал прибегать к закалке, чтобы превратить мягкую «железяку» в твердый и упругий клинок. Еще Гомер упоминает в «Одиссее»: «как погружает кузнец раскаленный топор или секиру в воду холодную, и зашипит с клокотаньем железо, – крепче железо бывает, в огне и в воде закаляясь...»

Многие века считалось, что колдовское таинство закалки металла зависит от среды, в которую погружают нагретый клинок. За одними жидкостями признавалась закаливающая способность, за другими – нет. Помимо простой воды с глубокой древности для закалки применяли растительное масло, нефть, растворы щелочей и кислот. Использовали и кровь животных. Существует такая легенда: для приобретения особых качеств, раскаленный клинок для его закалки вонзался в тело живого раба. Потом русский ученый-металлург Дмитрий Константинович Чернов в середине XIX века доказал, что жидкая среда для закалки вовсе ни при чем. Структурные преобразования в металле зависят от температуры нагрева и содержания углерода в железе. Высокое содержание углерода позволят закаливать сталь до сверхвысокой твердости. Многие просто одержимы идеей высокой твердости клинка, несмотря на возможную его поломку и зазубрины на лезвии, образующиеся при работе.

Кроме закалки для изготовления ножевых клинков используется технология цементации. В процессековки нагретую железную полосу несколько раз посыпают чугушной крошкой и многократно проковывают, складывая несколько раз эту полосу вдвое. В результате многократного повторения этих операций науглероженные чугуном прослойки распределяются по всей заготовке. Клинок, выполненный из такой заготовки, где чередуются твердые и мягкие слои, имеет хорошие режущие свойства и упругость – не ломается и не крошится при сильных ударах.

Применяется и особая цементация с азотированием: металлическую заготовку помещают в металлический ящик (типа мангала для приготовления шашлыков), засыпают туда уголь, приготовленный из

твердых пород древесины (дуб, вяз, саксаул), и опилки рогов, копыт и костей животных. Закрытый ящик нагревают в кузнечном горне до температуры около 1000 градусов и выдерживают в огне около 6 часов. Углерод (из древесного угля) и азот (от рогов и костей), проникая внутрь металлической заготовки, обеспечивает поверхностную прочность будущего клинка. Этим способом изготавливали на Кавказе знаменитую «гурду»: клинок долго томили в горячем порошке из жженных лошадиных копыт. Твердость обработанного цементацией лезвия достигает запредельных величин – в 75 – 80 единиц по Роквеллу.

Технология изготовления хорошей ножевой стали подчиняется общему правилу: режущая кромка клинка обязательно должна быть твердой, а основное несущее «тело» клинка – упругим (вязким) при невысокой твердости. Это достигается искусством неравномерной закалки клинка или цементацией разных его частей. Раньше неравномерную закалку создавали так: обмазывали огнеупорной глиной те места клинка, где нужна была вязкость, оставляя незащищенными режущие кромки, где необходима высокая твердость. Сейчас целенаправленную закалку ведут токами высокой частоты (ТВЧ) и лазерным лучом.

Совершенно неверно было бы утверждать, что высокая твердость клинка – это всегда хорошо для ножа. Как правило, излишне твердый клинок – самый хрупкий. От сильного удара нож сломается, а острие может отломиться даже отковыряния в коре при попытке добраться до березового сока. Более того тонко заточенное лезвие на твердом клинке неизбежно искривляется.

Твердость стали, из которой изготовлен клинок, принято измерять в системе Роквелла (HRC). Для определения твердости алмазная стандартная пирамидка специальной формы вдавливается в поверхность клинка, глубина отиска указывает на степень твердости металла. Оптимальный диапазон твердости для охотничьего ножа от 54 до 59 HRC. Все, что ниже 52 HRC, слишком мягкая сталь, а что выше 60 единиц – излишне твердая. Признано, что обычную углеродистую сталь нельзя закалить выше 65HRC. Для получения стали высшего качества чистое (безуглеродистое) железо сплавляется с высокоуглеродистым чугуном, в результате на свет появляется легендарный булат. Под словом «булат» каждый русский человек понимает узорчатую сталь особых свойств.

«Люблю тебя, булатный мой кинжал,  
Товарищ светлый и холодный!», —

писал М. Ю. Лермонтов, а уж он, как служивший на Кавказе офицер, знал толк в холодном оружии.

Оружейный завод на Урале в городе Златоусте знаменит именно своей булатной сталью. Русский металлург Павел Петрович Аносов, который в XIX веке много лет проработал на уральских заводах, постиг великую тайну древних оружейников – производство булата. Многие века оружейники искали разгадку булата в особенных примесях, пытаясь воссоздать свойства древнего булата путем добавок драгоценных металлов – платины, золота и серебра, а иногда чуть ли не всей таблицы Менделеева. А тайна заключалась в том, что булатная сталь – это лишь сплав железа и углерода. И ничего более! П. П. Аносов создал русскую булатную сталь необыкновенной твердости и упругости, превосходящей по своим свойствам знаменитую золингенскую сталь. Примечательно, что настоящий «аносовский булат» имел очень высокое содержание углерода – до 2%! Характерный узор образуется на булатном клинке в процессе медленного остывания, и этот булатный узор имеет одинаковый характер по всей длине клинка. Узор булата характеризует качество клинка: чем узор крупнее и сложнее, тем выше качество булата. Низшие сорта булата имеют более светлый оттенок, а высшие сорта – более темный и называются «харалуг», от тюркского «кара-лук» (темный булат).

Булатные клинки из литой стали сейчас в России весьма редки. Чаще встречаются ножи с качественными клинками из кованого Дамаска. В отличие от литейного процесса изготовления булата, техника изготовления Дамаска (сварочной стали) заключается в многократной ковке чередующихся пластин из мягкого железа и углеродистой стали. В результате продолжительнойковки возникает слоистый волнообразный узор, проявляющийся на поверхности клинка после травления кислотой (фото 34).



**Фото 34. Дамасские клинки**

Свое название многослойная сварочная сталь получила от города Дамаск в Сирии, где еще на заре нашей эры мастера Востока изготавливали отличные клинки. Хотя многослойная сталь была известна с древности во многих странах. В Индии мастера делали многослойные клинки более 2,5 тысяч лет назад. Японские кузнецы-оружейники издавна ковали многослойную сталь для знаменитого самурайского меча-катаны.

На территории современной России скифы в IV – V веках, то есть гораздо раньше, чем в западной Европе, уже ковали свои мечи, подобные дамасской стали. Позже в России появилась так называемая многослойная «сталь-уклад». По этой технологии отдельные крошечные пластинки размером около 5 мм укладывают друг на друга в железную форму по размеру будущего клинка. «Уклад» нагревают в горне и долго куют тяжелым молотом. Эта древняя технология сохранилась в Сибири вплоть до XX века, куда ее завезли мастера-землепроходцы из Великого Устюга. Именно сталь-уклад шла на изготовление качественных якутских, корякских и нанайских охотничьих ножей.

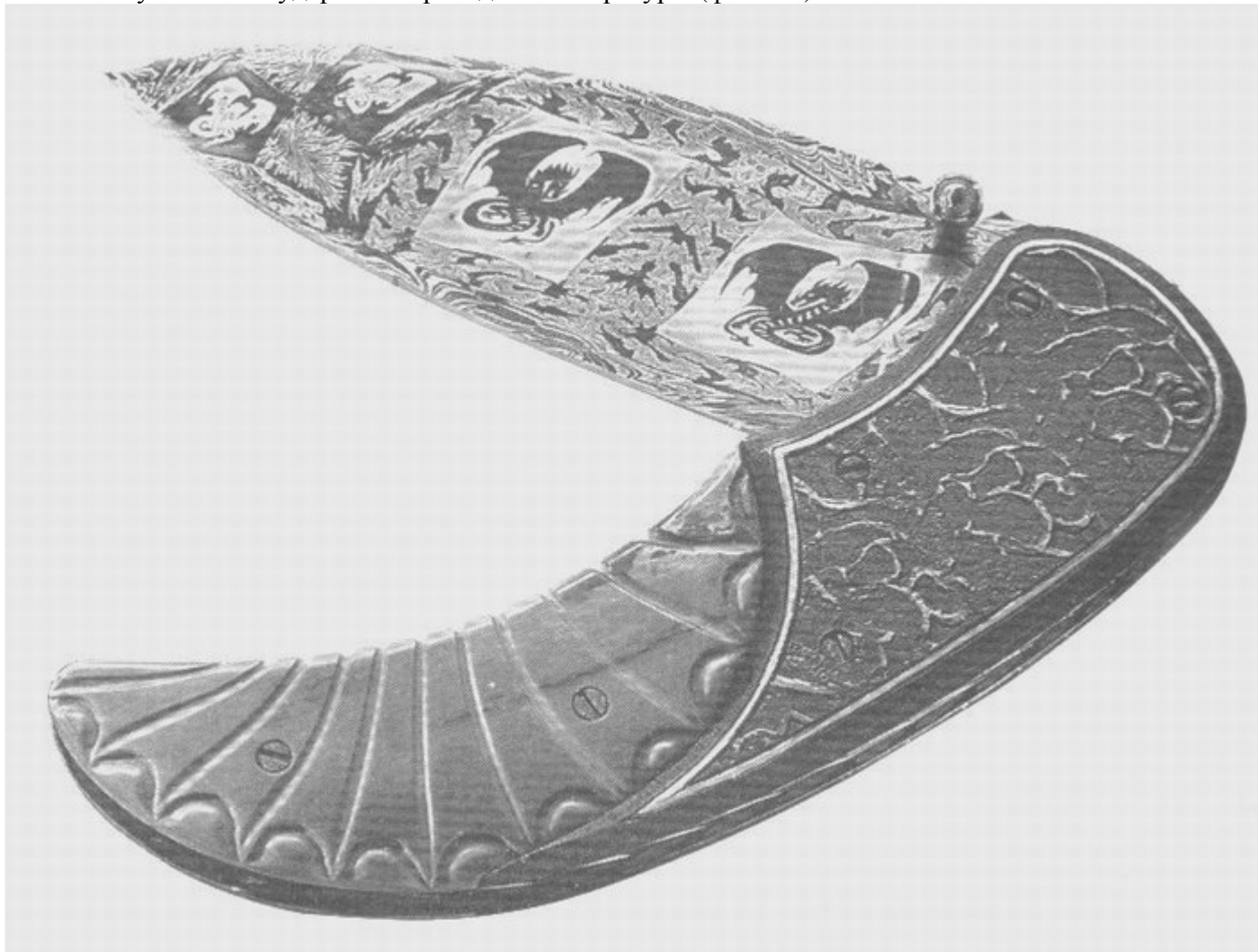
Многослойная кованая (дамасская) сталь тверда, остра и обладает гибкостью. На «Дамаске» узорчатые волны разные по длине клинка, что происходит от силы и направления ударов при ковке. Послековки нескольких сортов стали и железа на клинке отчетливо видны четкие ферритовые швы.

Впрочем «дамаск» можно спутать с многослойным композитом, который внешне напоминает «дамасскую ковку». В самом конце XX века ножевых дел мастера стали выполнять на клинках фирменные клейма и всякие узоры, используя технологию порошковой металлургии. Если ферритовые швы на клинке, протравленном кислотой (например, если его протереть половинкой лимона), не совсем чисты, то вполне может быть, что это не настоящий кованный дамаск, а композитная сталь, полученная спеканием металлического порошка. Ложный дамаск обнаруживает себя по месту заточки лезвия, где сразу видно отсутствие проковочных слоев на блестящей фаске.

Получение фиксированных узоров на клинках иногда называют «консервным Дамаском» или «Дамаском баночным». Суть названия произошла от технологии изготовления. Для фиксации никелевых или стальных элементов, которые впоследствии образуют мозаичные узоры на клинке, их помещают в толстостенную стальную банку (лучше продолговатой формы на манер коробочки для сардин), а пустоты заполняют металлическим порошком. Содержимое заваривают толстой стальной крышкой, нагревают эту «консервную банку» и тщательно проковывают, сначала слегка, а потом все сильнее и сильнее. Когда банка станет примерно втрое меньше по объему и приобретет форму заготовки для клинка, то узор из твердых



элементов должен проступить на поверхности. Порошковый состав, заложенный в эту «консервную банку», по-своему реагирует на травление кислотой. Клинок мозаичного Дамаска после травления приобретает окраску от угольно-черного до хромированного блеска, что открывает неограниченные возможности в формировании оригинальных узоров на нем и металлических частях рукояти ножа. Причем режущие свойства ножей из правильно прокованного мозаичного Дамаска ничуть не хуже классического (волнистого) Дамаска. Композитная сталь достаточно тверда, однако не обладает необходимой упругостью, клинок из нее не пружинит и неустойчив к ударам и перепадам температуры (фото 35).



**Фото 35. Узоры мозаичного дамаска**

В отношении состава и технологии производства стали, которая идет на изготовление ножевых клинков, всегда существовала некая тайна и заговор умолчания. Ножевых дел мастера предпочитают отделяться туманными намеками и снисходительным улыбками, а иногда написанием каких-то сложных формул легированной стали, отвечая на вопрос: из чего изготовлен клинок ножа. Обязательно упомянут про особый засекреченный материал, изобретенный специально «для космоса», или про специальную «поршневую» сталь. Как оказалось, легендарный булат, на самом деле, является сплавом ржавых гвоздей с обломками чугунной сковородки. Бывает, что в дело идут рессоры старого грузовика и раздробленные поршневые кольца – благо свалка рядом с кузницей! А то бывает так: водопроводную трубу наполняют обломками напильников, заделают ее с концов, нагреют в кузнечном горне и как следует прокуют эту заготовку. И ведь самое удивительное, что из такого дерьма часто получается отличный клинок!

Все, что касается ножевой стали поражает необъятностью этой темы и, конечно же, ограниченностью собственного знания.

Однако, чтобы отличная сталь составила славу хорошего ножа, клинок нужно правильно заточить. Некоторые считают, что точить ножи до особой остроты не надо – обрежешься. Как раз наоборот. Безопасней работать острым ножом, потому что работа тупым лезвием требует приложения большей силы. Ведь о затуплении ножа мы сразу догадываемся, когда возрастает усилие при работе. Тупой нож обязательно сорвется и угодит по руке (а иногда соскочит в ногу или в живот!). Тогда и окажется – тупой он или острый, чтобы поранить владельца.

Заполучив свой нож, охотник рано или поздно сталкивается с проблемой его заточки. Человек,

несведующий в этом деле (а таких подавляющее большинство), берется затачивать нож на свой страх и риск, повинувшись некоему внутреннему чутью. Обычно результат бывает плачевный. Еще хуже поручить заточку самонадеянному «специалисту», который вдруг почему-то решил, что знает, как точить ножи. Плохо заточенный нож быстро тупится и требует новой заточки. Начинают хаять сталь, из которой сделан клинок, а дело вовсе не в стали. Чаще всего виновата неправильная заточка клинка. Так что, если у охотника нет специального затачивающего устройства, лучше обратиться за помощью к точильщикам-профессионалам.

Лучше всего затачивать нож на фирменном точильном бруске. Брусок должен быть достаточно длинным, а ширина клинка не так важна, брусок в 4 – 5 см шириной вполне годится для заточки любых ножей. Точить можно как сидя, так и стоя. Главное, чтобы высота рабочего места была удобной по высоте. Чтобы брусок не елозил по столу, его кладут на специальную резиновую подкладку.

Однако даже самый дорогой и качественный (алмазный) брусок ничего не даст, если точить на нем неправильно. А как правильно? Клинок ножа следует установить под углом примерно 20 градусов к поверхности бруска и вести с небольшим усилием лезвием вперед, периодически смачивая поверхность бруска простой водой или мыльным раствором. Это очень важно – всегда вести клинок по бруску лезвием вперед! Дело в том, что абразивные зерна, как незначительны они ни были по размеру, оставляют на лезвии канавки. Они более мелкие, если используется самый мелкоабразивный брусок, но канавки есть всегда, и от них до конца не удастся избавиться. Да этого и не нужно делать! Будучи направленными поперек режущей кромки, они придают лезвию форму микропилочки, что обеспечивает хорошие режущие свойства. Такое лезвие даже более эффективно при работе, чем гладко ополитованное – без канавок, что достигается, если водить клинок по бруску вдоль лезвия или кругами, неважно по часовой стрелке или против. Точить на плоском бруске нужно спокойно и не спеша. Плавные ритмичны действия при заточке ножа схожи с медитацией: десять движений с одной стороны клинка, десять движений с другой стороны. Вначале давить как следует, в конце ослабить усилия. Отличное средство для восстановления душевного равновесия! И самое главное: оно наступает без помощи лекарств и даже алкоголя.

Почему не следует затачивать нож на высокооборотном точиле? Ответ: неконтролируемый нагрев лезвия во время заточки на абразивном круге испортит нож. Периодическое макание клинка в воду ничего не меняет. При заточке абразивным кругом сталь на ленточке лезвия перегревается моментально, лезвие становится хрупким и сразу же выкрашивается при работе.

А как же старые точильщики, которые раньше ходили по дворам со своим нехитрым точильным агрегатом и громко кричали: «Кому точить ножи – ножницы – топоры?» Стоя рядом, мальчишки заворожено смотрели на искры, летящие из-под точильного круга. И никто не жаловался на их работу! Почему? Во-первых, их точило приводилось в действие нажатием ноги и не было высокооборотным. Во-вторых, абразивный круг при заточке старались применять как можно большего диаметра, чтобы площадь его соприкосновения с клинком была побольше. В-третьих, окончательную доводку лезвия старые точильщики всегда проводили на кожаном ремне, оттого и не было перегрева лезвия при заточке.

В зависимости от назначения ножа и свойств стали, из которой изготовлен клинок, лезвие должно иметь нужную правильную заточку. Самой «режущей» является бритвенная заточка лезвия. Если затачивающее устройство изготовлено с вкраплением алмазной пыли, можно придать лезвию охотничьего ножа действительно остроту бритвы. Однако «бритвенная заточка» требует не просто доведения лезвия клинка до состояния чрезвычайно тонкого жала. Такой заточке подвергаются лишь клинки, изготовленные по форме «вогнутого клина», то есть вдоль всего клинка с обеих сторон должна идти «ложбинка», или как ее называют в США «hollow ground» (лощина). Бритвенная заточка составляет всего 8 – 10 градусов. Охотничьим ножом бритвенной заточки при необходимости можно даже сбрить щетину, успевшую отрасти за время пребывания на охоте. Резонный вопрос: а зачем на охоте бриться? Ну, может быть, вы собрались на романтическое свидание с местными доярками и перед этим захотели побриться...

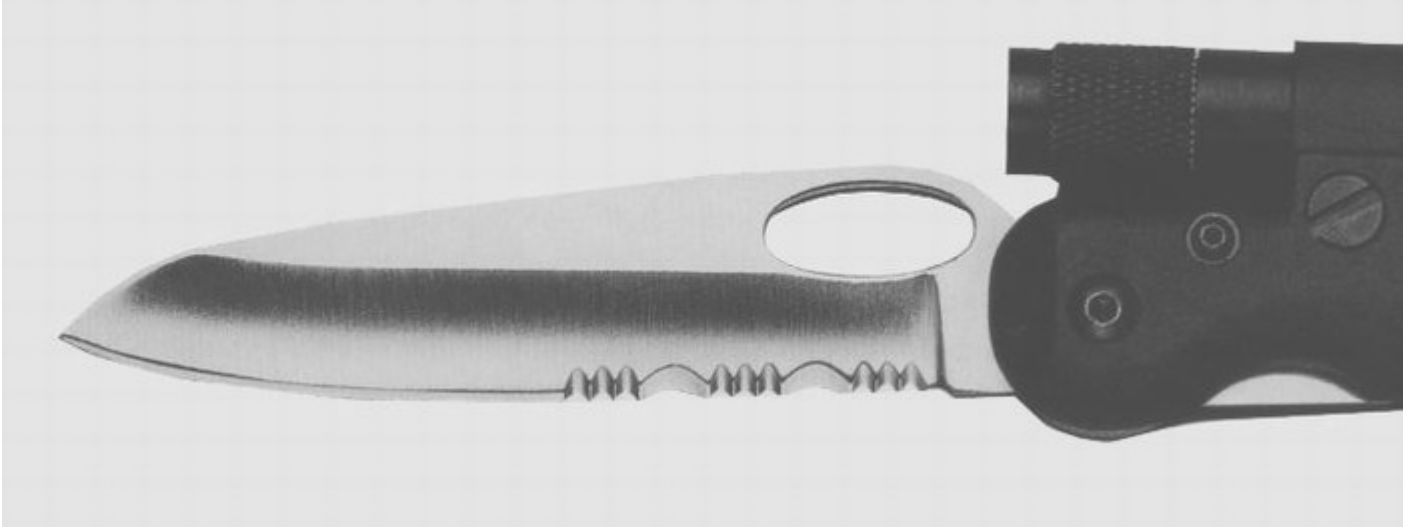
Понятно, что тонкая бритвенная заточка до остроты жала быстро выходит из рабочего состояния. Если сталь излишне мягкая, тонкое жало «заваливается» и уже не режет, а только давит. Если сталь чересчур твердая и хрупкая, жало моментально превращается в выщербленную зазубренную пилу. Именно к бритвенной заточке относится русское предостерегающее выражение: «Смотри, остро точишь – выщербишь!» Так что для нее годятся лишь ножи с высококачественной прочной и упругой сталью. Наши солдаты и офицеры, возвращающиеся с победой из Германии, привозили с собой золингеновские бритвы (опасные) и всячески нахваляли их качество.

Универсальной заточкой режущих клинков является их заточка под «прямой клин». В этом случае клинок с половины его полотна (или даже от обуха) сводят к лезвию. Охотничьи ножи-скинеры и рыбацкие филейные ножи рекомендуется затачивать под углом 10 – 15 градусов, кухонные ножи под углом 15 – 20 градусов. Чем меньше толщина клинка, тем тоньше (острее) будет клин.

Для большинства охотничьих ножей заточка под прямой клин должна составлять порядка 20 – 25 градусов. Авторитетные оружейные фирмы рекомендуют заточку лезвия в 23 градусов, как наиболее

оптимальную. Чтобы предохранить лезвие, заточенное на прямой клин, от быстрого разрушения при работе, вдоль всего лезвия с двух сторон наносят тонкую (до 1 мм) фаску.

Сейчас стала очень популярна серейторная или пилообразная заточка лезвия (от англ. serrated – зазубренный, пилообразный). Такая заточка предназначена прежде всего для клинков по форме вогнутого клина (с ложбинкой), изготовленных из нержавеющей стали. Серейторная заточка хороша для разделки мяса (мякоти без костей) и пластования рыбы. Для разрезания канатов, веревок и сухожилий животных серейторная заточка тоже лучше, чем традиционная. Удобна комбинированная заточка клинков: основная активная часть лезвия имеет обычную заточку (на клин), а та что ближе к пяте клинка – зазубренную, серейторную (фото 36).



**Фото 36. Серейторная заточка лезвия**

Попробуйте разрезать лист обычной писчей бумаги, держа его одной рукой за уголок. Не получается? Значит, ваш нож недостаточно острый. Чтобы проверить остроту лезвия и результат работы точильщика, следует, держа одной рукой перед собой лист писчей бумаги (газеты), другой рукой легким движением лезвия ножа (а не усилием руки) постараться срезать с листа полоску. Бумага не должна рваться, а именно резаться.

Для рубящего клинка и полотна топора не нужна тонкая заточка. Рубящее орудие необходимо точить под «клин с ребром», когда от кромки лезвия заточенная сторона идет под углом от 30 до 50 градусов и образует ребра на обеих сторонах клинка. Для твердой стали угол заточки рубящего жала должен быть пошире, а для упругой и вязкой угол заточки может быть поуже и поострее.

Правильно заточенный нож нужно беречь. Избегайте тыкать ножом в кипяток, проверяя готовность вареной картошки. Не открывайте им консервные банки. Не используйте нож в качестве отвертки – обязательно отломится острие. Не упражняйтесь в метании ножей, что особенно любят делать молодые охотники, поскольку это самый верный способ привести нож в негодность. Не выясняйте, чья сталь лучше, ударяя клинки друг о друга.

Если блестящее лезвие охотничьего ножа потемнело, не расстраивайтесь: хорошая упругая и прочная сталь всегда со временем слегка тускнеет. Никогда не оттирайте потемневшее лезвие наждачной бумагой. Лучший способ осветлить клинок – протереть его стальной ватой, пропитанной ружейным маслом, или тряпочкой, смоченной в керосине.

## **Красота – это страшная сила!**

В октябре охотники-гончатники, собравшись компанией, когда с гончей-одиночкой, когда со смычком – парой гончих (редко встретишь стаю гончих из трех и более собак), выходят по чернотропу, чтобы добыть зайца. Идут они на эту охоту не только для того, чтобы потом приготовить и съесть зайца. Тянет их в поле и такая «охота» – собачек послушать.

Голоса гончих в осеннем лесу, в лесу полураздетом, но еще нарядном яркой последней листвой, – это особая красота нашей скромной русской природы. Тишина леса то вдруг взрывается фигурными голосами гончих, то пререзается залихватским охотничьим порсканьем: «Аи, давай-давай-давай! Ай-я-яй, ай-я-я-я-я-яй!» Гулко и далеко плывет вокруг задумчивый баритон охотничьего рога. Ведь недаром охоту с гончими сравнивают с оперой: «Хор так певуч, мелодичен и ровен, что твой Россини! Что твой Бетховен!» (Н. А.

Некрасов «Псовая охота»)

Когда идет жаркий гон, замрешь неподвижно на лазу и внимательно смотришь – не мелькнет ли где заяц, серым комочком или белыми, уже вылинявшими к зиме «штанами». А вокруг угасает осень... Оглядываясь вокруг, обязательно вспомнишь верную народную примету: если лист с березы облетает не совсем чисто – жди суровую морозную зиму. Когда же на лес плотно ложится пушистый покров снега, то везде уже царит новая русская «красота» – красота белоснежных кружевных узоров. И вся лесная живность проявляется на этом белом покрывале кроссвордом самых разных следов. В лесу, укутанным снежным одеялом, голоса гончих слышатся уже не так звонко, как по чернотропу, а гораздо глуше и невнятной, будто из-под сурдинки.

В конце концов, когда заяц отстрелян, охотник громко кричит на весь лес «До-шо-о-о-о-ол» и трубит в охотничий рог (или просто в пустой ствол ружья) «общий сбор». Подоспевшим гончим в качестве вознаграждения охотник отрезает заячью лапку (пазанок), не забыв предварительно срезать с нее когти, чтобы собака не оцарапала пищевод. А вот подтянулись и все охотники. Собравшись в кружок, они наливают традиционную чарку «на крови». Представьте такую картину: охотничьим ножом (которым только что отпазанили зайца и слегка обтерли об рукав) на пеньке разрезана хрустящая луковица и краюха черного хлеба. А если рядом еще оказалась заветная фляжка, серебряная чарка да шматок сала... Какая вырисовывается чудесная картина! Какой нужен нож, чтобы гармонировал с этим замечательным натюрмортом? Ответ напрашивается сам собой: нужен очень красивый охотничий нож!

Красивый нож вовсе не тот, который богато украшен гравировкой, золотом и самоцветами. Такой навороченный нож может быть дорогим сувениром или даже произведением прикладного искусства, но совсем необязательно, что он будет считаться «красивым охотничьим ножом».

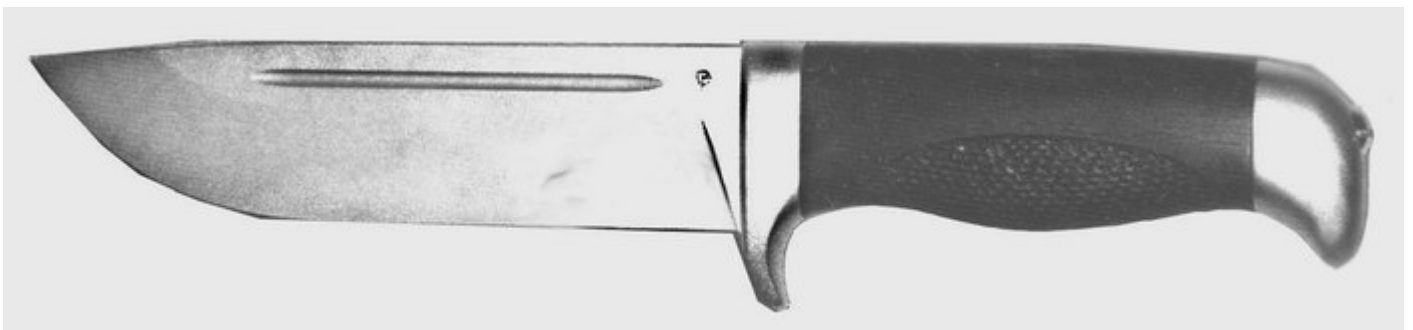
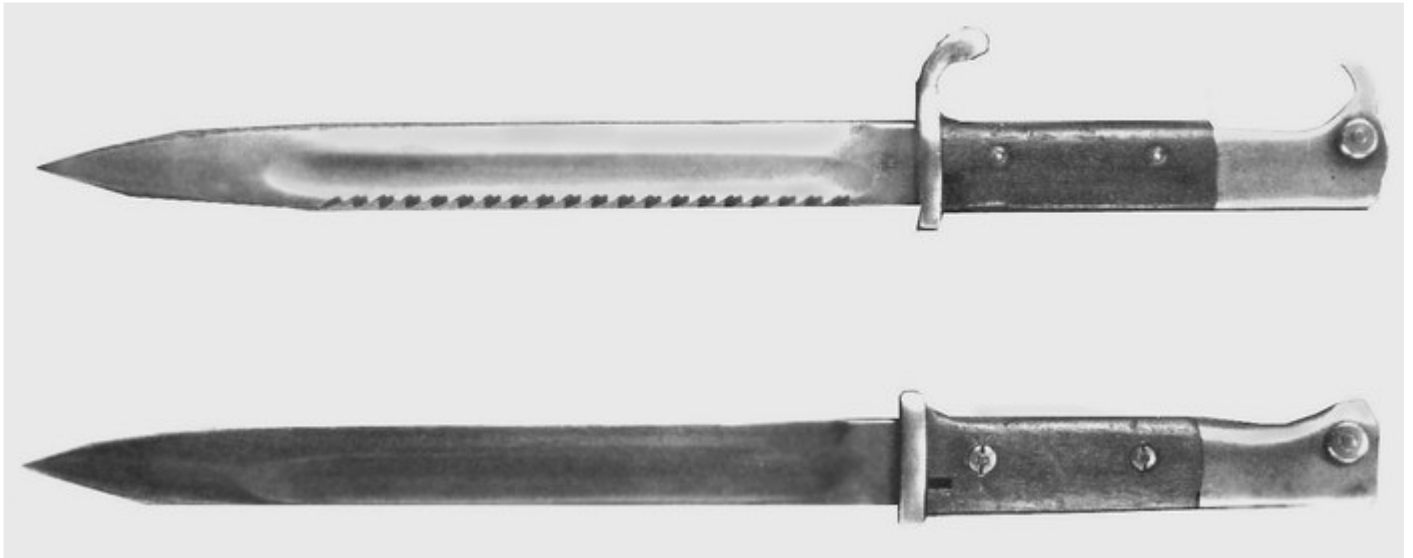
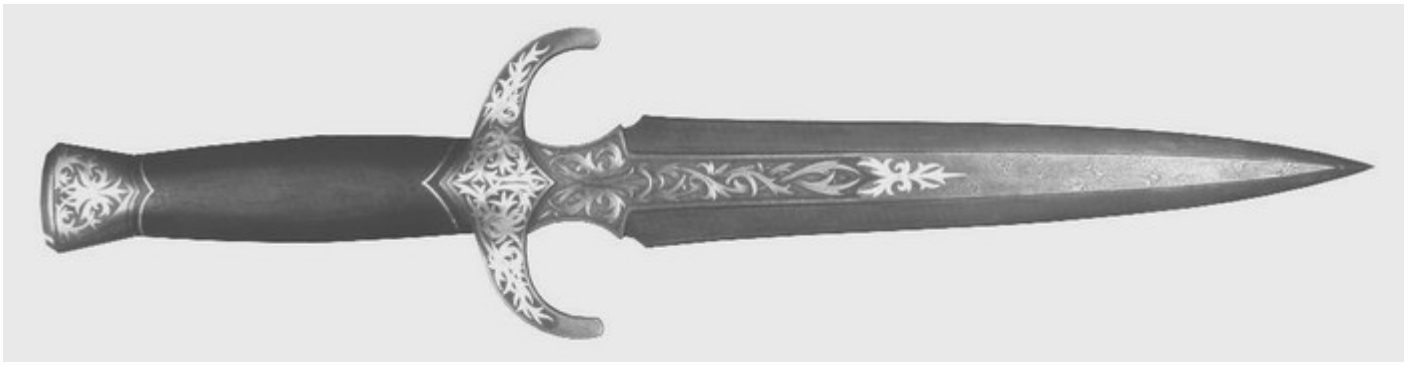
Понятие «прекрасного» – самое загадочное и запутанное в нашей жизни. «Красоту» невозможно объяснить ни разумными доводами, ни логическими рассуждениями. Недаром в классической (европейской) философии для познания действительного мира помимо раздела «Логика», есть еще и «Эстетика» – способ чувственного (подсознательного) восприятия. Загадочное изречение русского классика «Красота спасет мир (миръ)» одними понимается так: красота – это совершенство и человек, осознав это, уже не может разрушать все совершенное, что создано Богом или с его позволения человеком.

Другие считают, что смысл «спасения в красоте» в том, что человек всегда должен жить страстями, опираясь прежде всего на свои чувства (любя и ненавидя), а вовсе не на науку-логику и мудрость рассуждений. «Красота – это страшная сила!» – философски изрекла Фаина Раневская в фильме «Весна», примеряя перед зеркалом новую шляпку. Конечно, актриса имела в виду ту настоящую женскую красоту, которую никакой дурацкой шляпкой не испортишь.

Каждая вещь в нашей жизни (и охотничий нож в этом числе) ценится не только за свою полезность, но и за свою красоту. Полезность ножа в том, что он должен прежде всего хорошо резать, то есть нож должен быть хорошим «резаком». А уж хорошо ли нож рубит или колет – не столь важно. Ведь для хорошей рубки под рукой есть тяжелый топор, а чтобы колоть нужен не нож, а остроконечный кинжал. Это что касается полезности.

Появление и широкое распространение огнестрельного оружия вытеснило как из охотничьего, так и из армейского арсенала практически все холодное оружие, его утилитарная полезность безвозвратно утрачена. Теперь холодное оружие – лишь символ былого ратного мужества: наградные генеральские сабли, парадные офицерские кортики, бесполезные солдатские штыки.

Все, что касается «красоты» холодного оружия, крайне субъективно. В облике холодного оружия всегда ясно проступает собственный национальный стиль. Например, в Европе в оружейной эстетике преобладают строгие прямые линии, то есть над европейским холодным оружием как бы давит образ средневекового меча. Мы видим наиболее характерную форму оружейного евровостия у гольбейна – кинжала с широким клинком, равномерно сужающимся к острию. В нацистской Германии кинжалы подобного вида с патриотическими надписями на клинках носили штурмовики и эсэсовцы. Существует легенда, что эскиз такого кинжала создал один из художников эпохи Возрождения – Ганс Гольбейн-младший. У штурмовиков на клинке было выгравировано «Все для Германии», на эсэсовском кинжале – «Моя честь – верность», на кинжалах-тесаках гитлеровского «Трудового фронта» – «Труд облагораживает». Прямой нож-штык, бывший на вооружении германской и австро-венгерской армий, типичный образец европейского холодного оружия. То же можно сказать и о современном офицерском парадном кортике – правнуке старинного абордажного оружия моряков, их вид также восходит к старинному европейскому оружию (фото 37).



**Фото 37. Европейский стиль**

Общие каноны лаконичного европейского стиля веками закладывались мастерами-оружейниками германских Золингена и Пассау, испанского Толедо и Альбасета, английского Шеффилда и французской Савойи. Строгие прямые линии мы наблюдаем в большинстве скандинавских ножей – шведских, финских, норвежских. Мода на строгую «прямолинейность евростилля» холодного оружия проникла на все континенты (аналогия с глобальным проникновением европейской одежды и музыки). В качестве примеров проникновения такой «прямолинейности» можно привести кавказские кинжалы в стиле «кама», среднеазиатские ножи-пчак, нож-боуи и нож-рембо в США. Нож-штык подобный германскому взяли на вооружение армии в Японии, Иране, Мексике и Уругвае (Россия до последнего времени отдавала предпочтение винтовочному штыку с клинком в виде трехгранного стилета).

Европа издавна являлась центром производства отличной оружейной стали. «Волчком», как знаком высокого качества, клеймили мастера-оружейники мечи средневековых рыцарей, изготовленных в германском Пассау. Клеймо «близнецы» ставили на великолепных золингеновских ножах. Ножевая золингеновская сталь так же знаменита, как английская – для стволов охотничьих ружей или шведская инструментальная сталь.

Сейчас в Европе уже нет увлечения (раньше переболела этим) литым булатом и кованым Дамаском. Европейские оружейники при выплавке стали ищут оптимальный состав легирующих добавок. В европейских охотничьих ножах постоянно чувствуется особый блеск – от яркого сверкания нержавеющей стали до тусклого отсвета углеродистой стали.

Национальный колорит, а следовательно, и своя красота ножа во многом зависит от рукояти, от ее

формы и материала, из которого она сделана. Для изготовления рукоятей европейских охотничьих ножей традиционно используется древесина твердых пород – орех, бук, вереск, самшит, вишня, груша. Популярны ножи с рукоятками из оленьего рога (рукоятки дешевых моделей охотничьих ножей часто выполнены из пластмассы «под рог»).

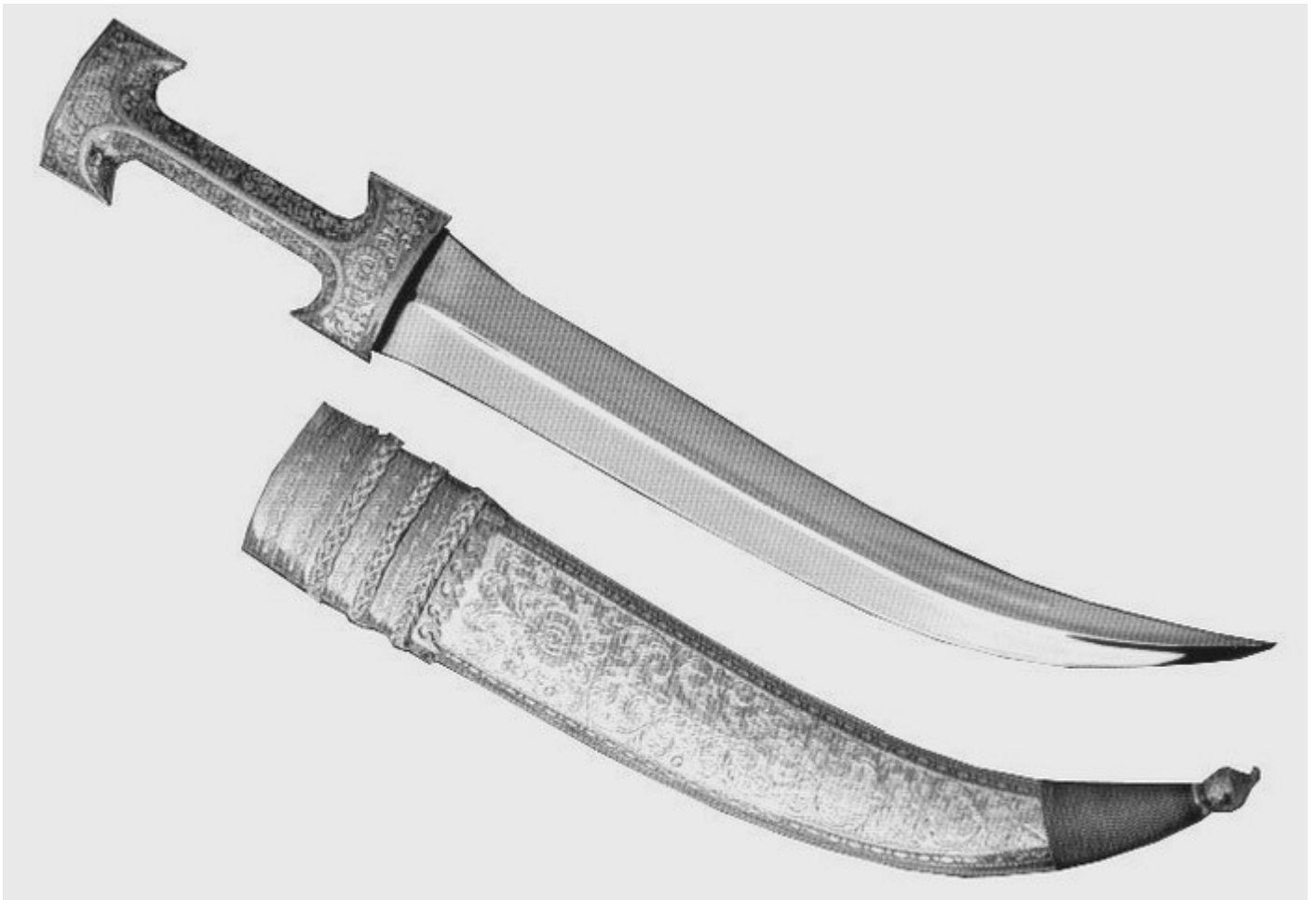
Знаковым ножом германского охотника является нож с рукояткой, выполненной из высушенной косулей ножки с копытцем. Наборные рукоятки из кожи не скользят во влажных руках. Ножи скандинавских мастеров узнаваемы по рукояткам из узорчатой карельской березы и корня ивы. У северных народностей Евразии встречаются экзотические рукоятки ножей, изготовленные из бивня моржа или из клыка медведя.

Часто встречаются рукоятки европейских ножей с головкой в виде массивной «капли». Особый (тевтонский) стиль придает ножу «острая капля», где головка рукоятки, выполненная из металла, напоминает профиль головы хищной птицы с характерным «птичьим глазом».

Не разрушая традиционные формы европейского стиля, рукоятки охотничьих ножей современного стиля изготавливают из ударостойкого полипропилена, из углепластика, из нетоксичной нейлоновой смолы, из твердой ударопрочной резины. Пластик «Micart» обладает красивой узорчатостью, имитирующий ценные породы дерева и слоновую кость. Для современного стиля также вполне допустима оплетка хвостовика клинка, изготовленного под рукоятку охотничьего ножа, узкими полосками кожи или шнуром.

На Востоке признается совсем другая «красота». Никогда не спутаешь западноевропейское холодное оружие с оружием Востока. Если в европейской эстетике господствуют «прямызна» и «угловатость» (стиль латиницы, римских цифр, германских рун и архитектурной готики), то на Востоке больше уважают «кривизну» и «изогнутость», то есть стиль арабских цифр и вязи, персидских округлых форм в живописи и архитектуре. Когда мы произносим «янычар», то сразу же встает образ воина в чалме, в широких шароварах, с кривой саблей в одной руке и круглым щитом в другой. Его облик – полное отличие от европейского рыцаря, который как бы весь сотворен из прямоугольных форм – прямоугольный щит, прямой меч, строгие формы доспехов.

В большинстве мусульманских стран распространены изогнутые ножи, по стилю напоминающие арабский кинжал джамбию. Обычно джамбию носят, подсовывая круто загнутые кверху ножны за поясок. Ножом такой изогнутой формы можно не только заколоть врага, но и перерезать горло барану на священном для мусульман празднике Курбан-байрам. Изогнутость клинка позволяет нанести удар в несколько раз более разрушительный, чем удар прямым мечом того же размера. Такую заимствованную «мусульманскую изогнутость» мы наблюдаем в кривизне европейских охотничьих ножей-скинеров и филейных ножей-фишеров. Это происходит потому, что кривизна лезвия обеспечивает отличные режущие свойства ножа при свежевании животных и пластовании рыбы (фото 38).



**Фото 38. Арабский стиль**

На «востоке» любят пышное украшательство, поэтому рукояти и ножны даже рабочих ножей часто делаются целиком из серебра, с богатой позолотой и отделкой слоновой костью и самоцветами (сейчас восточные ножи «украшают» пластмассой «под кость» и фальшивыми «камнями»).

Именно с «востока» к нам пришла булатная (литая) и дамасская (кованая) сталь. Хотя современные дешевые ножевые поделки с «востока» отличаются ужасающей мягкотелостью клинков. Да и чему удивляться, сейчас в арабских странах чаще продают не рабочие, а сувенирные ножи в псевдовосточном духе.

«Восточное лицо» (арабско-турецко-персидское) облику ножа придает и характерно загнутая к низу рукоять ножа – в ятаган-ном стиле или просто с утолщением к головке. Иногда головка «восточного ножа» (или кинжала), выполненного в металле, украшается рельефным изображением головы какого-нибудь хищного зверя – барса, медведя, собаки. На «востоке» особенно популярны рукоятки, отделанные рогом, чаще всего это коровий или бараний рог. Красива (и удобна!) рукоять из рога сайгака или джейрана: кольцевые желобки рога словно специально приспособлены природой для пальцев руки. На примитивные ножи, которые изготавливают арабские кузнецы-ремесленники из подручных материалов, часто ставят совсем грубые рукоятки из трубчатых лошадиных или верблюжьих костей.

На Дальнем Востоке совсем другая «красота» холодного оружия, там характерна совсем другая «изогнутость». Несомненным лидером, задающим свой стиль в изготовлении холодного оружия на Дальнем Востоке, безусловно, является Япония. Стилевая особенность японского холодного оружия (стиль «танто») в том, что большинство его видов напоминают дугу растущей луны – полумесяц «рожками» вверх. Наиболее характерна для этого стиля катана – самурайский меч с двуручной рукоятью. Тяжелый клинок катаны с покатым лезвием обеспечивает отличные рубящие свойства. Существует легенда, как японский офицер в ходе боев на островах Тихого океана мечом-катаной перерубил ствол стреляющего американского пулемета (фото 39).



### Фото 39. Японский стиль

Охотничий нож в стиле японского ножа-аигути по форме напоминает маленькую катану. Только нож-аигути не имеет ограничителя-гарды, обязательной для катаны, а клинок ножа-аигути не бывает длиной более полутора-двух рукоятей.

Японская сталь – такая же загадка, как и самурайская душа. Большинство современных серийных японских ножей изготовлено из высококачественной легированной стали: AUS-6A, AUS-8A, AUS-10A, ATS – 34, 154-СМ. Вокруг этих марок стали тумана напущено немало!

Увлекаются японские мастера и дамасской сталью. Сталь марки «San May III» – это трехслойный кованый клинок. Дамасская сталь в 32 слоя, легированная кобальтом, молибденом и ванадием, используется для изготовления знаменитых японских кухонных ножей. Стандартом предусмотрен выпуск 161-слойной стали марки «San May Damascue Steel». Известен старинный кованый японский клинок, в котором насчитывают около 4-х миллионов узорчатых нитей микроскопической толщины. Поверхность такого клинка напоминает волнистую муаровую ткань – настоящее произведение искусства!

У ножа, выполненного в японском стиле, рукоять всегда чуть-чуть вздернута вверх – для лучшей рубкости. Материалом рукояток помимо дерева и синтетики (для модерна) у японских ножей являются материалы, связанные с морем: акуляя кожа и кожа ската, китовая кость и зуб касатки, светлый и черный перламутр жемчужных раковин.

Особый национальный стиль имеет холодное оружие стран юго-восточной Азии (Китай, Индии, Таиланда, Малайзии), которое у нас малоизвестно. В этих странах в общих контурах кинжалов и ножей преобладает знак «интеграла» – вздернутый кверху клинок и резко опущенная к низу головка рукояти (фото 40).

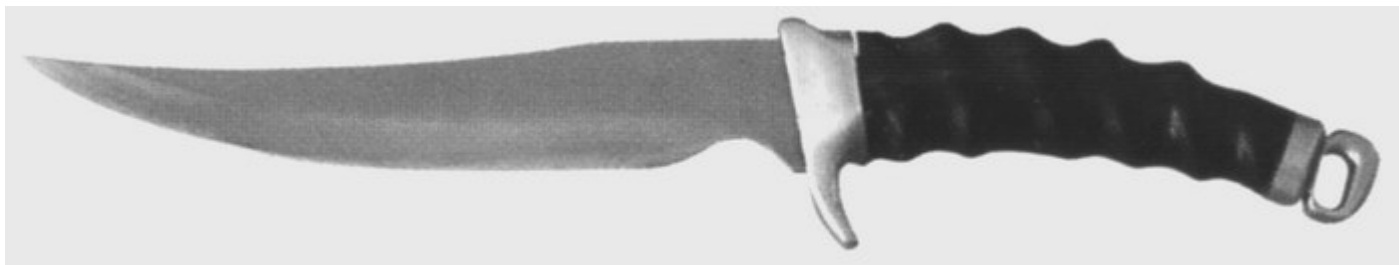


Фото 40. Юго-восточный (малазийский) стиль

Следует заметить, что понятие «национальный нож» – это собирательный образ. Это всего лишь обозначение общего стиля холодного оружия, что воплощено в форме линий ножа, в стали, из которой изготовлен клинок, в характерных материалах рукоятки и ножен. Лишь тот охотничий нож нами признается «красивым», который выполнен в родном национальном стиле. Такая любовь ко всему родному («нашему») инстинктивна и не поддается разумному объяснению. Недаром считается: все, что «наше» – это всегда самое хорошее, достойное и красивое! Будь то наша еда – самая вкусная еда в мире, наша одежда – самая красивая и удобная, наши люди – самые добрые, самые умные, самые красивые и самые храбрые. Говорят же, что каждый кулик только свое болото хвалит – и это правильно! И, конечно же, русские охотничьи ножи должны быть самыми лучшими и красивыми в мире!

Благодаря тупому законодательству советского периода, производство отечественных охотничьих ножей находилось в полном упадке. Раньше в охотничьем магазине продавались ножи, которые гордо именовались номерными охотничьими ножами», но без слез на них и смотреть-то было невозможно. Но чтобы приобрести даже такого «уродца», требовалось предъявить массу справок и документов.

Теперь в новой России на полках оружейных магазинов засилие иностранной продукции. Иногда это вполне качественные ножи, а чаще – полное барахло. Русским оружейникам предстоит выдержать жесточайшую конкуренцию в производстве ножей. Конечно, можно копировать лучшие модели скандинавских, испанских, германских или японских оружейников. Такие ножи, произведенные непосредственно в России, будут охотно покупать и хвалить. Можно даже привносить в них что-то свое. Но это будут ножи «made in Russia», то есть ножи «изготовленные в России», а вовсе не «русские ножи» (Russian Knives). Отечественным мастерам-оружейникам следует искать свои собственные пути к душе русского охотника. Пусть у них есть Золинген, Шеффилд и Толедо, зато у нас есть на Урале Златоуст и Ижевск, на Волге – Нижний Новгород и близлежащие от него Ворсма, Вача и Павлово, на Кавказе – Кубачи и Кизляр. В Москве и Петербурге работают талантливые мастера, которые тоже могут создать свой собственный стиль



русского охотничьего ножа.

Особенность охоты в России в том, что основной охотничий (и промысловый) сезон приходится на время холодов. Это предъявляет свои требования к охотничьему ножу – его рукоять не должна холодить руку. Полностью металлические рукояти вполне уместны где-нибудь в тропических джунглях, а в нашей сибирской тайге такая рукоять непременно обожжет на крепком морозе обнаженную руку. Так что лучший материал для рукояти русского ножа – дерево. Особенно красиво выглядит полированная текстура рукояти, выполненной из березового капа, такая рукоять не только красива, но она как бы теплая на ощупь. Следует заметить, что деревянные рукояти не следует покрывать лаком, они начинают скользить во влажной и потной руке.

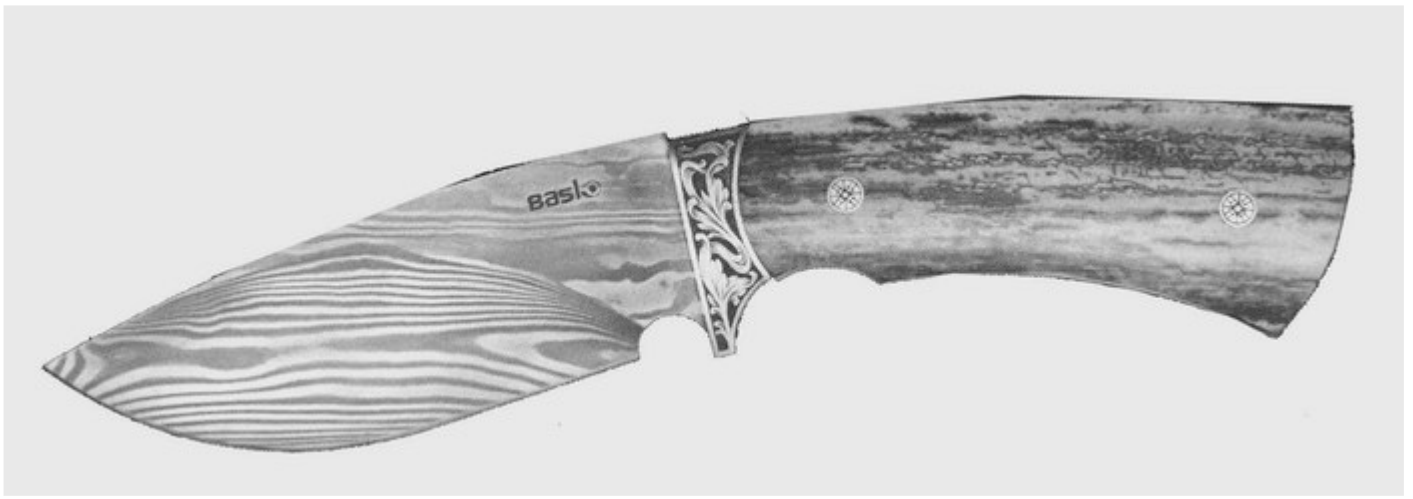
Лучше всего, если рукоять «русского ножа» будет изготовлена из наборной бересты. Рукоять из бересты остается «теплой» в самые суровые морозы, она не лопается при ударах, не скользит во влажных руках, что особенно важно при свеживании добычи. Не следует забывать, что и сама белоствольная березка – поэтический символ России.

Хотя Россия является евразийской страной, однако русские больше тяготеют к Европе: все, что приходит с «запада», воспринимается в России с охотой и прочно. Чего никак нельзя сказать о культуре «востока» – Ближнего Востока (арабско-турецко-персидского), Дальнего Востока (китайско-корейско-японского) и «очень Дальнего Востока» (индийско-таиландско-малазийского). Все «востоки» приживаются в России лишь в силу необходимости, когда имеет место климатическая близость, и если есть практическая целесообразность такого заимствования. То, что идет с «востока» воспринимается русским человеком, как чужое – басурманское. Так и с обликом холодного оружия: в России восточная кривизна оружия просматривается лишь в русском засапожном ноже, дополняющим жестокий образ «разбойника с большой дороги» с топором в руках. Засапожный нож помещался за голенищем сапога и извлекался оттуда за темляк – шелковую или ременную тесьму с кистью.

А вот финские ножи, то есть ножи северных евразийских народностей – от западных саамов до дальневосточных коряков, русские считают «своими». Остроконечные формы северных ножей-финок воспринимаются не только как практичные, но и как «красивые». То же можно сказать о лаконичной «прямолинейной красоте» ножей западно-европейского стиля. Германские, шведские, испанские, англо-американские охотничьи ножи (если они действительно высокого качества) по эстетике тоже воспринимаются как свои.

Однако русский стиль приносит в формы охотничьего ножа свои заметные особенности. По сравнению с четкой западноевропейской прямолинейностью, нож, выполненный в русском стиле, имеет загнутое к низу головку рукояти и опущенное острие клинка (фото 41). Так выглядел «подсагдашный нож» древнего русского лучника. Название этого ножа произошло от слова «сагдак» – заплочного чехла (налуча) для лука и стрел. Нож был задуман как грозное оружие ближнего боя и представлял собой мощный тесак с широким загнутым внутрь лезвием и подвешивался к поясу с левой стороны от налуча. Подсагдашный нож формой напоминает знаменитый нож-кхукри – боевой нож из Непала и ряда других стран юго-восточной Азии. Подсагдашный нож, также как и кхукри, обладает односторонней заточкой клинка на вогнутой его стороне.





**Фото 41. Русский стиль**

Можно сказать так: форма русского ножа такова, что клинок вместе с рукояткой образует как бы «полумесяц», но не такой как у японской катаны или айугути – рожками вверх, а по-русски – полумесяц рожками вниз, то есть вид убывающей луны.

В современной интерпретации, не меняя своей основной формы (полумесяца рожками вниз), нож в русском стиле должен быть прежде всего удобным и эффективным режущим, а не рубящим ножом, каким был задуман древний боевой подсагайдачный нож или нож-кхукри. Плотное клинка русского охотничьего ножа должно быть достаточно широкое: отношение ширины клинка к его длине в среднем 1:3, бывает даже соотношение 1:2, но никогда 1:4 и более. Широкое полотно клинка позволяет варьировать крутизну скоса лезвия, а заточка клинка в виде крутой «скинерской дуги» делает русский нож удобным для съема шкур, то есть ножом с отличными режущими качествами. Для лучшей управляемости баланс ножа должен быть смещен в сторону рукоятки, что достигается облегчением толщины клинка к острию, то есть обух, толщина которого максимальна в пяте клинка, сходит на нет к острию. Именно такая форма клинка и рукоятки соответствуют образу русского охотничьего ножа. Конечно, это не стандарт, а лишь некоторые стилевые особенности русского ножа.

Клинок ножа, выполненный в своем национальном стиле, может быть изготовлен из любой стали, обеспечивающей хорошие режущие свойства. Однако русский нож отличает совсем тусклый отблеск клинка. Более того, клинок настоящего русского ножа предпочитают ковать из литого булата или многослойного Дамаска. В России отношение к таким клинкам было всегда самое уважительное. Ведь для человека важно, чтобы клинки были не только твердыми и гибкими, но и узорчато-красивыми. Недаром все русские былинные богатыри были вооружены легендарными булатными мечами.

В архитектуре есть такое ключевое понятие – «золотое сечение», которое определяет гармоничные («красивые») пропорции, заложенные в общепризнанные шедевры мировой архитектуры.

Охотничий нож можно назвать «красивым», если в его размерах тоже соблюдается «золотое сечение», то есть соотношение длины рукоятки и длины клинка отражено замечательной непрерывной «дробью гармонии»:  $1/1$ ,  $1/2$ ,  $2/3$ ,  $3/5$ ,  $5/8$ ,  $8/13$ ,  $13/21$ ,  $21/34$  и т.д. Приведенный здесь ряд «гармоничных дробей» образуется так: в каждой последующей дроби знаменатель становится числителем, а в знаменатель идет сумма числителя и знаменателя предшествующей дроби.

Почему именно такие пропорции являются наиболее гармоничными, отчего они названы «золотыми»? Полная загадка! Начиная с древних греков, люди пытались раскрыть эту тайну. Над обоснованием пропорций красоты и гармонии бились ученые и художники эпохи Возрождения, среди них и гениальный Леонардо да Винчи, который и ввел термин «золотое сечение».

Наличие такой пропорции «красоты» объявлялось то божественным провидением, то дьявольской мистикой. Тщетно! Объяснения так до сих пор нет, как тщетны до сих пор интеллектуальные усилия «проверить алгеброй гармонию».

Соотношение рукоятки и клинка в гармоничной пропорции  $1/1$  (длина рукоятки соизмерима с размером клинка) обеспечивает ножу «красоту практичности» – хороший баланс ножа при резании. Для рубящего ножа необходим другой баланс, то есть для хорошей рубкости размер клинка должен быть минимум в два раза длиннее рукоятки ножа (дробь  $1/2$ ). Если же клинок длиннее рукоятки более чем в два раза, то, безусловно, его рубкость усиливается, но по внешнему виду это уже и не нож вовсе, а тесак, кинжал, кортик или даже полусабля.

Однако «самым красивым» будет только тот нож, в котором соблюдена «углубленная золотая пропорция», где соотношение размеров рукоятки и клинка составляет  $\frac{2}{3}$  (и более точно –  $\frac{3}{5}$ ,  $\frac{5}{8}$  и т.д.), то есть клинок (вместе с пятой) в «самом красивом» ноже должен составлять ровно 62,5% общей длины ножа. Если обычно размер рукоятки охотничьего ножа около 10 см, то длина идеального клинка должна составлять около 16 см. Именно такая пропорция в соотношении «клинок – рукоять» обеспечивает и режущие, и рубящие свойства ножа, и гармоничный образ грозного колющего оружия.

Более того, характерная точка изменения конфигурации клинка (выемка-щучка, ятаганый скос и т.п.), что диктуется обеспечением хорошего баланса ножа, уместна на расстоянии ровно  $\frac{2}{3}$  от рукоятки. Именно такие соотношения в форме клинка воспринимаются гармонично и создают образ «красивого ножа».

Несколько слов о ножнах «красивого ножа», ведь ножны во многом определяют его национальное лицо. Красивый охотничий нож может быть только в кожаных или деревянных ножнах – никаких пластмасс и заменителей. И, конечно же, на красивых ножнах не должно быть никаких застежек, кнопок и липучек!

Нарядные ножны, обтянутые лосиным камусом, они как бы подчеркивают русский стиль ножа. Чтобы русский нож (в форме полумесяца «рожками вниз») надежно фиксировался в ножнах, внутри у самого устья монтируется небольшой металлический зубец, а в пяте ножа со стороны лезвия должна быть предусмотрена выемка соответствующего размера. Когда нож помещен в ножны до упора, то коротким движением рукоятки в сторону лезвия выемка садится на зубец. На таком принципе крепится в ножнах нож-кхукри. Переворачивай и тряси нож как хочешь, он не выпадет из ножен. А вытащить нож из таких ножен удобно даже в толстых рукавицах: чуть сдвинул рукоятку вперед – и, пожалуйста, извлекай нож.

В итоге получается, что красивый охотничий нож в русском стиле, это тот нож, который имеет право на русской охоте дополнить замечательный натюрморт: простая закуска, разложенная на пенке, чарка водки, которая выпивается «на кровях», а рядом нож с клинком длиной в 15-16 см из ковanej узорчатой стали, с рукояткой из наборной бересты и помещенный в надежные ножны, обшитые лосиным камусом.

Да, красота охотничьего ножа – это, прежде всего, соответствие национальному стилю и гармоничность пропорций. Но не только! Изящество форм и линий ножа, в первую очередь, подчеркивают красоту его функциональной полезности. Недаром дизайнеры утверждают, что некрасивый корабль обязательно утонет, а некрасивый самолет неизбежно разобьется. Такова красота утилитарной и функциональной полезности вещи. Однако с того самого момента, как только человек появился на планете (убедительная гипотеза, что это произошло 150 – 200 тысяч лет назад в центре африканского континента), он занялся украшательством. Иначе говоря, обезьяна стала человеком вовсе не потому, что научилась изготавливать утилитарные орудия труда, как нас долго убеждали товарищи Маркс и Энгельс. Чтобы стать людьми, наши пра-пра-предки начали хоронить своих сородичей и ставить надгробья, мужские особи надели штаны, чтобы прикрыть срам, а женщины нацепили на себя первые украшения. То есть, люди осознали себя людьми лишь тогда, когда в их сознании возникло понятие «красоты».

С древних времен люди украшали свое оружие – прямые мечи и кривые сабли, литые пушки и кремневые ружья. Разве оттого, что кинжал причудливо украшен, он станет «лучше» колоть, а ружье с богатой гравировкой будет точнее стрелять? Конечно, нет! Люди всегда украшали и будут украшать необходимые им в жизни вещи. Почему? Просто человек не может жить без «красоты», той самой «красоты», как ее понимает не только лично он, но и целые народности и нации. Не может – и всё тут!

Красота оказывается важнее и практической полезности, и голой целесообразности. Так что именно Красота (с большой буквы) «спасет мир», а вовсе не научно-технический прогресс.

Как в древности, так и теперь мастера-оружейники при изготовлении холодного оружия всегда как-то украшают его: гравировку клинок, выбирают красивую текстуру дерева для рукоятки, наносят орнамент на обоймицу ножен. В эти украшения мастер вкладывает свое понятие красоты и свою душу.

Свой особенный стиль имеет сувенирное холодное оружие златоустовских мастеров. Украшением первых видов златоустовского оружия занимался потомственный немецкий оружейник Вильгельм Шааф и его сын Людвиг, которых император Александр Первый пригласил на работу в Россию. Позже замечательные образцы холодного оружия создавали русские мастера Иван Бояршинов и Иван Бушуев. Златоустовские мастера создавали и создают сейчас настоящие произведения оружейного искусства, используя технологию «синения» и насечку золотом на булатных клинках. О работе златоустовских кузнецов слагались легенды. «Иной раз такой узор старинного мастерства на ноже покажут, что по ночам тот узор тебе долго снится», – писал уральский сказитель Павел Бажов о златоустовских клинках.

В России ножи и кинжалы, богато отделанные серебром, ассоциируются с Кавказом. В дагестанском селении Кубачи, где трудятся знаменитые мастера-оружейники и ювелиры, домики-сакли, как пчелиные соты лепятся по склону горы: крыша нижнего дома служит как бы террасой для верхнего жилища. Отовсюду доносится мелодичный звон металла о металл, это кубачинские мастера начали свой трудовой день.

В местном музее хранятся богато украшенные старинные шашки, сабли и кинжалы с насеченными на клинках изречениями из Корана. Совсем как у М. Ю. Лермонтова:

«Из Корана стих священный  
Писан золотом на них...»

В Кубачи для украшения оружия используется особый сплав «чернь», состоящий из серебра, меди, свинца и серы. Чернью по серебру наносится знаменитый кубачинский орнамент – причудливое сплетение стеблей, веточек, листочков, цветочных бутонов, расположенных или симметрично (узор «тутта»), или в виде спирали (узор «мархарай»). Такие образцы уже не просто «холодное оружие», а замечательные произведения декоративно-прикладного искусства. Однако во всем надо знать (чувствовать!) меру. Излишнее и чрезмерное украшательство превращает нож из практичной вещи в предмет декоративный – красивый, но бесполезный. Красивый нож-сувенир, в отличие от обычного рабочего ножа, не предназначен для практической работы, даже несмотря на его изящные формы. Поэтому клинок ножа-сувенира обычно изготавливается из мягкой стали, чтобы нож при его сертификации не сочли холодным оружием.

Обильная гравировка охотничьего ножа-сувенира (изящная или безвкусная – это другой вопрос) чаще всего воспроизводит сцены из охотничьей жизни, птиц, зверей. Или изображение горы Фудзи, как это делают для сувенирных японских ножей. По сути, обильная гравировка клинка предупреждает потенциального покупателя: это не рабочий нож, а всего лишь сувенир. И не надо предъявлять к этому ножу утилитарные требования.

То же самое можно сказать и о вычурной рукояти ножа-сувенира, которые часто покрывают замысловатой резьбой или рельефным рисунком. При работе таким «красивым ножом» в узорах неизбежно скапливается грязь. Не говоря уже о том, что такая рукоять врезается в ладонь. Как можно работать рукоятью многопредметного ножа, если в нее помещена масса всяческих инструментов? Например, в книгу рекордов занесен складной нож, изготовленный в Англии, в рукоять которого помещено 1822 предмета. Ну как таким ножом работать? Его практическая ценность равна нулю, зато такой нож ценен как музейный экспонат – символ человеческой изобретательности и мастерства.

А ножны вообще не нужны охотничьему красивому ножу-сувениру! Ведь он предназначен не для того, чтобы носить его с собой на охоте или рыбалке, а для того, чтобы им любоваться!

В ноже-сувенире постоянно должна быть на виду гравировка и отделка клинка. Поэтому место ножу-сувениру не в ножнах, а на медальоне, висящем на стене, или на подставке, водруженной на полку камина, или в футляре с бархатной обивкой. Так должны выглядеть так называемые «кабинетные ножи», для которых дизайн и качественный материал подставки, медальона или футляра гораздо важнее твердости, упругости и остроты клинка. Такой нож существует не как верный помощник охотнику, а только лишь как декоративный символ холодного оружия и охоты.

## Коллекция и арсенал

Сколько ножей должно быть у охотника? Много! А зачем? Да просто так! Зачем люди держат в шкафу по несколько рубашек, костюмов и несколько пар обуви? Зачем иметь несколько часов, если все без исключения часы показывают одинаковое время? Когда люди могут позволить себе много всяких лишних вещей, значит, они ведут комфортную жизнь, а не борются за выживание. И никто не ответит на вопрос: а для чего все эти лишние вещи нужны? Ведь, если воспринимать все всерьез, то и никаких вопросов не хватит, чтобы докопаться до сути. И без того забот хватает. Можно сожалеть и морализовать по этому поводу, но это так. Во всяком случае, так живет подавляющее большинство людей в развитых странах.

Всем хорошо известно, что у мужчин существует архаическая потребность в оружии. Наверное, это заложено генетически. Ни один взрослый мужик и ни один мальчишка не пройдет спокойно мимо витрины оружейного магазина. Обязательно остановиться, рассмотреть, задумается, даже если и не собирается ничего покупать (фото 42). Удивительное это чувство – держать в руках оружие! Любой, оценив таинственную тяжесть и холодный блеск клинка, совершенно преображается – крепко сжимаются челюсти, и во взгляде появляется строгость. Ведь в руках ощущается некий сгусток угрожающей силы, а на остроконечном клинке как бы отражается власть над чужой жизнью.



**Фото 42. Сувенирные ножи**

Чувство собственного достоинства тоже тесно связано с обладанием оружия. Аристократы в свое время имели право носить шпагу, а казачье сословие в России было постоянно при оружии. Только ряженые казаки и фальшивые дворяне сейчас могут ходить без оружия. В Германии кинжалы с патриотическими надписями на клинках носили не только полицейские, эсэсовцы и штурмовики, но и немецкие почтальоны, летчики и даже врачи скорой помощи.

На Кавказе горец носит свой кинжал на поясе совсем не для красоты: если тебя оскорбили, то немедленно должен отомстить! Даже существует такая присказка: «Пристало ли обращаться с жалобой в суд тому, кто носит оружие?» Ведь материальный ущерб от грабежа вполне возместим, а вот потеря достоинства невосполнима. Ведь грабеж и хамство исходят от уверенности, что содеянное останется безнаказанным.

Мужчины во всем мире приобретают, достают, обмениваются или получают в подарок антикварные сабли и сувенирные кинжалы, охотничьи ножи и плотницкие топоры. Что-то для дела, а многое просто так, для коллекции. Аналогично поступают все женщины в мире, когда приобретают или с радостью получают в подарок еще одно колечко с камушком, еще один браслетик или еще один кулончик. Для чего? А чтобы было!

Главным украшением моей коллекции является старинный кавказский кинжал. Его подарил дядя Митя Хромов, когда я был еще школьником. Дядя Митя, в прошлом революционный матрос, потом чекист, занимался во время войны этническими чистками на северном Кавказе и привез оттуда два кинжала. Однажды, будучи после застолья в хорошем настроении, он положил их передо мной и сказал: выбирай – дарю! Один кинжал был в простых кожаных ножнах с рукоятью из слоновой кости, другой – весь серебряный, и ножны, и рукоять. Я выбрал серебряный.

Этот первый экспонат моей будущей коллекции холодного оружия долго висел и пылился на стене в одиночестве. Потом к нему добавился приобретенный по случаю старинный (начала XX века) охотничий кортик из Германии с позолоченной гардой и дужкой. На его клинке были искусно вытравлены силуэты кабанов, оленей, вальдшнепов и глухарей. На самом деле таким золоченым охотничьим кортиком невозможно ни снять шкуру, ни разделать дичь – его лезвие совершенно тупое. Если кому-то в голову придет мысль заточить его, то непременно будет уничтожена часть рисунков на клинке. Такой нарядный кортик

существует лишь как атрибут парадной одежды немецких охотников.

После поездки в Дагестан в моей коллекции появился еще один богато отделанный серебром небольшой кинжал современной работы. Продавая, мастер называл его «женским»: клинок довольно короткий, а узор на ножнах точь-в-точь повторяет традиционное украшение кубачинских ювелирных изделий. Головку рукояти этого «женского» кинжала украшает литая голова собаки – символ верности, а наконечник ножен – змеиная головка, символ мудрости.

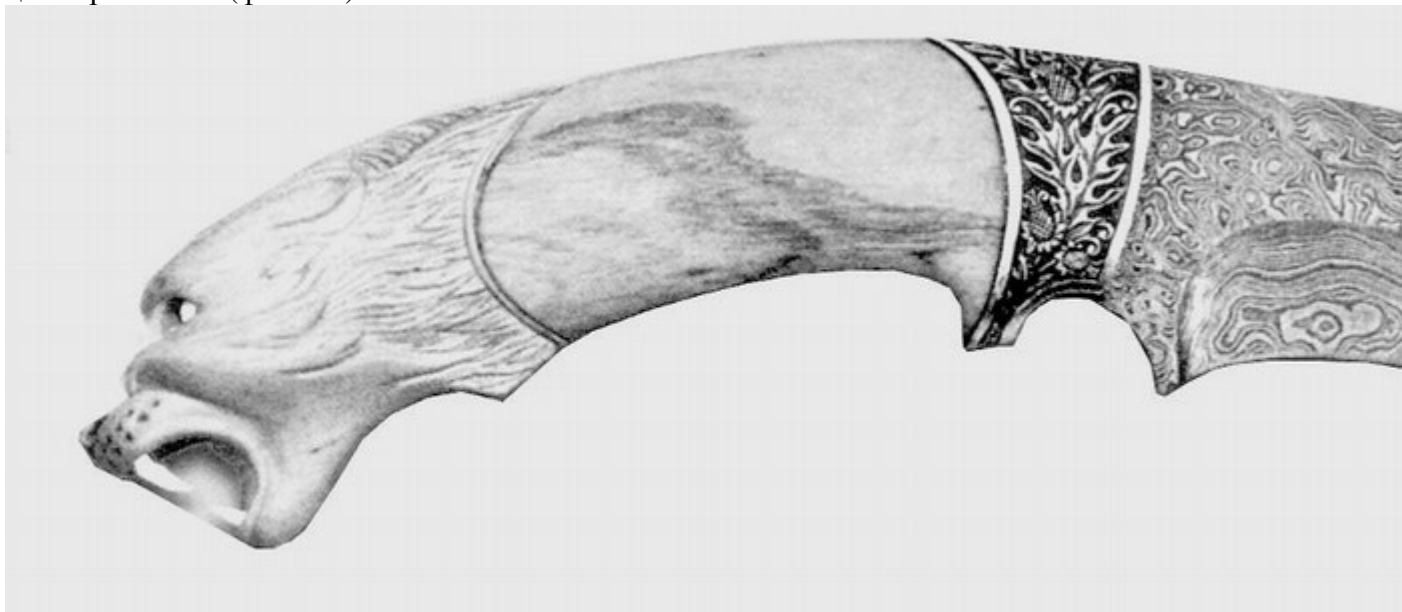
Стоит только начать что-либо собирать – не остановишься! Из каждого путешествия или служебной командировки я старался обязательно что-нибудь привезти для своей коллекции. Так из ГДР, удачно минуя все пограничные и таможенные досмотры, был привезен нож, у которого рукоять была выполнена в виде ножки козули – с копытцем. После поездки на Байкал в коллекции появился прямой и узкий бурятский нож. Из Средней Азии – ножи с клинками «чует», которые сразу же были изъяты женой для кухонных целей.

Взаимовыгодный обмен с такими же, как и я любителями холодного оружия пополнил коллекцию несколькими экзотическими экспонатами: очищенным от ржавчины австрийским штык-ножом, венгерском кривым засапожным ножом и короткой полусаблей неизвестного происхождения. Как-то случайно в карты был выигран совершенно безвкусный сувенирный то ли меч, то ли палаш. Выбросить это «произведение оружейного искусства» было жалко, а демонстрировать неудобно.

После того как в России стало возможным свободно ездить за рубеж, коллекция пополнилась несколькими ножами-сувенирами: из Таиланда – нож-кхукри с приспособлением для заточки лезвия, размещенным непосредственно в ножнах, из Арабских Эмиратов – кинжал-джамбия в ножнах, наконечник которых круто загнут вверх, из Египта – примитивный кустарный нож с рукояткой из верблюжьей кости.

В 90-х годах российский рынок оккупировали известные испанские фирмы «Denix», «Acero Toledano», «Art Gladius», которые специализируются на изготовлении копий холодного и огнестрельного оружия и сувенирных доспехов. Поддавшись ажиотажу (стало продаваться все что угодно из старинного холодного оружия!), я приобрел копии английского морского кортика и турецкого ятагана, стилизованную под старину российскую казачью шашку и эсэсовский псевдокинжал с готической надписью. На самом деле, клинки этих копий изготавливались из мягких материалов – сплава «Zamak» (сплав на основе цинка) и сулумина, а лезвия никогда не затачивались. В отделке копий широко применяются современные материалы: пластмасса под слоновую кость, обоймицы ножен под бронзу и фальшивые самоцветы. Эти точные и красивые копии лишь внешне не отличались от оригиналов, но в них совершенно отсутствовали рабочие свойства.

Коллекционное оружие не имеет какого-либо утилитарного значения и никогда не используется в деле. Любая коллекция холодного оружия состоит из антиквариата, копий и сувенирных изделий. Ее ценность лишь в том, что коллекционные экземпляры являются лишь символами холодного оружия, да еще напоминают владельцу о путешествиях и странах, о разных историях и людях, как-то связанных с коллекционированием (фото 43).



**Фото 43. Узорчатая рукоять**

С другой стороны, все, что предназначено для практического использования (на охоте, на рыбалке, в походе, на даче, в домашней кухне), в конце концов, составляет арсенал охотника. Разница между коллекцией и арсеналом очевидна. Каждый нож из арсенала или уже побывал на охоте (рыбалке, походе и т.п.), или собирается там побывать, чтобы с честью выполнить возложенные на него практические функции.

Тогда как коллекционные экземпляры призваны лишь вечно висеть на стене или лежать на полках за стеклом в запертом шкафу. Так что многочисленный арсенал охотника – это не коллекция! Тому, кто постоянно ездит на охоту по перу, но избегает охоты на копытных, зачем ему держать в своем арсенале огромный нож, необходимый для обескровливания зверя? Человеку, увлекающемуся рыбалкой, вовсе не нужен нож-скинер для снятия шкуры. Однако каждому, кто выезжает на охоту или рыбалку, обязательно понадобится нож, удобный как для кухонных работ, так и для чистки рыбы. Специализированный нож всегда удобнее ножа, который вроде бы считается универсальным. Вместо того, чтобы заниматься поисками универсального ножа, годного на все случаи жизни, лучше завести себе несколько ножей. Так со временем у каждого охотника (рыболова, туриста, дачника) образуется целый арсенал разнообразных ножей.

Сейчас нет проблем с выбором нужного ножа. Оружейные магазины и выставки-ярмарки клинкового оружия предлагают широкий спектр ножей – дорогих и дешевых, отечественных и зарубежных, грозных «номерных» (для приобретения которых требуется разрешение) и сертифицированных как хозяйственно-бытовые. Это в советские времена приходилось покупать нож в охотничьем магазине, выбирая из двух-трех уродцев. Большинство охотников тогда как-то исхитрялись и доставали подпольно изготовленные ножи-самоделки (иногда даже вполне приличного качества), постоянно рискуя попасть под недремлющее око строгих блюстителей законности и порядка.

Мой арсенал так и начинался. Сразу же после получения охотничьего билета, который давал право на приобретение охотничьего ножа, был предпринят поход в охотничий магазин. Там состоялась покупка «номерного» ножа, который и был записан в свежий охотбилет. Конечно, тогда был куплен самый грозный на вид нож – с длинным клинком и крестовиной, мешающей нормально что-либо резать (как выяснилось позже на охоте). Правда, купленный в магазине «номерной» нож стал уже вторым экземпляром в моем арсенале. Еще раньше друг детства Иван С. с донского хутора Рыбный подарил мне остроконечный «зековский нож», изготовленный из отличной подшипниковой стали, с рукоятью из наборного разноцветного плексигласа – по тогдашней «зековской» моде. Вид у этого ножа был, конечно, внушительный и грозный, но самое лучшее, что им можно было делать на охоте, так это разрезать арбузы за обеденным столом. Кстати, я сразу же «легализовал» этот нож – выбил на клинке тот же номер, что и на «магазинном» ноже, а на рукояти ножа нацарапал «государственную» цену «ц.7р.34к.» – стоимость двух поллитровок водки (кто забыл: в советское время цена должна была несмыслаемо указана на каждом отечественном товаре – хоть на ноже, хоть на вилке, хоть на подошве башмака).

Так уж вышло, что несколько ножей в моем охотничьем арсенале – подарки друзей. С Валерием Б. я знаком много лет, еще со студенческих времен и занятий спортом. Его последующая работа всегда была связана с длительными поездками за границу (по какому ведомству – неважно). Из США дипломатической почтой он умудрился переправить мне в подарок несколько отличных ножей. Особенно я был рад ножу «Old Timer» американской фирмы «Schrade» в ножнах из толстой шкуры бизона. Это был скинер классической формы с кривым клинком отличной булатной стали. Не один раз я выслушивал просьбы егерьей продать или сменить его, после того как этот нож демонстрировал свои отличные рабочие качества при свеживании лося.

Другой подарочный нож из США имел короткий клинок твердой стали (с добавлением кремния, а потому излишне твердой) и рукоять из натурального оленьего рога, он был изготовлен мастером по фамилии Гордон Ромес в форте Майер во Флориде (о чем свидетельствуют соответствующие клейма на клинке). Этот нож хорошо зарекомендовал себя на кухне, где после добычливой охоты традиционно готовится целый набор блюд под названием «Полная охотничья печенка». Его тонкая заточка справлялась не только с чисткой картофеля, но и с бритьем волос на лосиной губе. Из Японии Валерий привез и подарил мне нож с гарпунообразным крючком, как это принято для ножей-фишеров, используемых для разделки рыбы на Дальнем Востоке. Нож знаменитой фирмы «Compass» с золингенским клинком, выполненный в строгом классическом европейском стиле, был привезен Валерием... из Индии, где он тогда работал. Этот нож имел удобную рукоять, выполненную из наборных кожаных пластинок, и оригинальную форму клинка – «клин с ложбинкой», обозначенной вытравленной позолоченной надписью «Extra Hollow Ground».

Очень правильная поговорка: «Не имей сто рублей, а имей сто друзей». Прямой массивный нож-скинер с рукоятью из березового капа подарил мне коллега, профессор Самарин из плехановской Академии, заядлый охотник. По его эскизам мастер-кузнец изготовил несколько отличных ножей, доводя до совершенства их баланс и изящество формы. Этот подаренный мне солидный нож (толщина его клинка 4 мм) скорее промысловый, чем охотничий. Это типичный трап-нож, то есть нож промысловика (трапера). Нож обладает не только крутым скосом лезвия (за счет широкого полотна клинка), но и приличной рубкостью. Солидный нож! Удивительно, но автор эскиза и мастер, не подозревая о существовании «золотой пропорции», интуитивно точно выдержали размер этого ножа: длина клинка составляет ровно 62,5% общей длины ножа – самый «красивый» размер, обеспечивающий гармоничный вид ножа. Конечно, таким массивным трап-ножом, который предназначен как резать, так и рубить, можно изрядно потрудившись, снять шкуру с лося, но традиционным скинером хорошего баланса, каковым является мой нож-скинер «Old Timer», сделать это

легче и быстрее.

На вопрос: «Какой нож автор чаще всего берет с собой на охоту? – ответ такой: – Любимый»!

Из всего арсенала рабочих охотничьих ножей самый любимый – нож финской фирмы «Fiskars». Этот нож – трофей с финской войны, лет тридцать назад подарил мне родной дядя Иван Яковлевич Косов. При этом он рассказал несколько историй о ночных атаках финских лыжников, одетых в белые маскировочные халаты. Финны считались искусными метателями таких ножей, могли бесшумно подкрасться и без промаха попасть в горло часовому. Что здесь правда, а что – армейские легенды, сказать сложно. Этой финкой мне приходилось свежевать лося и кабана, а на рыбалке разделявать рыбу. Удобен он и на кухне, и у костра, где готовилась охотничья добыча и рыбацкая уха. И носить его удобно, прицепив ножны надежной металлической цепочкой за пояс. Сталь клинка «Fiskars» отлично держит заточку: этим ножом приходилось рубить кости, вскрывать консервные банки и раскалывать полено на растопку. Рукоять этой финки удобна для ладони – сидит как влитая, а большой палец крепко ложится на чуть утолщенную пятую клинка. Рукоять входит в ножны примерно на четверть своей длины, в конусное устье ножен оковка рукояти входит в натяг и так надежно закрепляется. Однако в лес за грибами этот любимый нож я не беру никогда, так как боюсь его потерять.

Во всем мире признается высокое качество скандинавских ножей – финских, шведских, норвежских, лапландских. В моем арсенале таких ножей несколько и каждый из них претендует на звание «любимого». Причем, какой из них «любимее», угадать просто: у самых любимых ножей самые потрепанные ножны, оттого что их чаще всего берут с собой на охоту или на рыбалку.

Удачная покупка хорошего охотничьего ножа состоялась еще во времена СССР, когда я впервые побывал в Хельсинки. В оружейном магазине «Шредер», который расположен на улочке, идущей от порта к площади, где установлен памятник почитаемому финнами русскому императору Александру Второму, был приобретен отличный лапландский нож с рукоятью из узорчатой карельской березы. Со всевозможными ухищрениями он был перевезен через границу. Потом оказалось, что лапландский нож отлично работает как обвалочный нож, срезая мякоть с костей, а плоским утолщением головки рукояти удобно отбивать мясо для бифштексов.

Есть в моем арсенале три ножа широко известной у нас финской фирмы «Martini», которые были приобретены позднее, уже во времена постсоветской России. Один из них, с рукоятью из темного ореха и с бронзовой головкой, стилизованной под птичий клюв, я люблю брать на рыбалку – в лодку или когда идет ловля спиннингом взаброд. Я не боюсь потерять этот изящный нож, так как всегда привязываю его толстым шнуром (тонкий шнурок всегда путается!) одним концом к поясу, а другим – петлей через широкое отверстие («птичий глаз») в головке рукояти. Остроконечной финкой немедленно прикалываются все пойманные на спиннинг рыбы, чтобы они не бились и не мешали продолжать ловлю взаброд. Несколько раз нож выскальзывал из моих рук, но благодаря привязи, не утонул.

Следует особо отметить непрременное достоинство настоящих финских ножей: их ножны никогда не имеют кнопок-застежек. Не глядя в сторону ножен, клинок сам собой попадает в устье ножен и надежно крепится там внатяг.

Два других ножа Martini – совсем простенькие, но практичные. Один нож – типичная финка с коротким (даже короче рукояти) кованым темным клинком. Рукоять сделана из обычной березы, пропитанной морилкой, но в отличие от традиционных финок, на рукояти выполнено небольшое углублением под указательный палец, что, на мой взгляд, очень удобно. Этот нож был куплен в Финляндии в магазине при рыболовческой ферме, где останавливаются все туристические автобусы, следующие в Россию. Там туристы покупают свежую и копченую форель, селедку, икру и ароматный черный хлеб финской выпечки. Там же выпивают под эту закуску рюмку-другую хлебной водки «Финляндия», памятуя о том, что в России хлебной водки уже давно «днем с огнем не сыщешь». Кстати, следует сделать предупреждение: бдительные наши таможенники изымают в свою пользу на русско-финской границе все ножи, купленные в Финляндии, несмотря на возмущенные вопли пострадавших о том, что точно такие же ножи совершенно свободно можно приобрести в магазинах Москвы.

Еще один рыбацкий филейный нож Мартини с длинным гибким клинком и светлой деревянной рукоятью был куплен в московском магазине, где представительство среди множества других скандинавских ножей. Приобретен он был скорее в качестве кухонного ножа: острым филейным ножом удобно делать тонкую нарезку к обеденному столу из свежепросоленного лосося, из окорока или копченой колбасы. На рыбалке нож Martini тоже побывал, там он не только пластовал пойманную рыбу, но и показал себя мастером в приготовлении салата по-астрахански из помидоров. Острым филейным ножом можно тонко нарезать помидоры не на дощечке, а на весу, держа их прямо над миской, куда и стекает помидорный сок.

В Стогольме в охотничьем магазине, расположенном на главной торговой улице города (пешеходной), в том конце, которая ближе к королевскому дворцу, были приобретены сразу два ножа. Один – нож шведской фирмы «Frosts», с клинком из твердой нержавеющей стали (Stainless – High Carbon), который показал



отличные качества на охоте, на рыбалке и на кухне. Перейти этому шведскому ножу в разряд любимых мешает одно обстоятельство: он крепится в кожаных ножнах кнопкой, словно какой-нибудь заурядный туристический нож, а это уже не то!

Другой нож, купленный в Стокгольме, изготовлен норвежской фирмой «Helle», ставшей широко известной у нас в последние два-три года. Очень простой аккуратный ножичек, у которого длина клинка равна размеру рукояти, что очень удобно для рабочего ножа. Рукоять ножа «Helle» – наборная, очень гармоничная по составу: светлый березовый кап и полоски темного корня ореха на обоймицы. У этого ножа очень удобные ножны из плотной кожи: рукоять плотно входит туда наполовину и дополнительно крепится сверху кожаной петелькой, которая надевается на специальный маленький бронзовый штифт в торце головки рукояти. «Хелле» – хороший нож для поездки на рыбалку, только клинок немного толстоват – около 4-х мм, хорошо бы потоньше.

Стоит упомянуть и о других любимых ножах из моего охотничьего арсенала. Собираясь на ходовую охоту по болотной мелочи (за тетеревами, за рябчиками), я обязательно кладу в ягдташ складной многопредметный нож, который обычно называют «швейцарским ножом», хотя, на самом деле, это нож китайского производства. Дело в том, что два прежних многопредметных складника (действительно дорогих – швейцарских) были утеряны (попросту забыты) в различных поездках. Ведь главное достоинство многопредметного ножа в том, что он помимо обычного (перочинного) лезвия, которым можно нарезать (а попросту накромять) хлеб и колбасу (сало, сыр и т.д.) имеет штопор и открывалку консервов и бутылок, что совершенно необходимо для устройства перекуса в пути. А для этого сгодится любой дешевый складник, который и потерять не жалко.

А вот любимый складной нож рамочного типа, который был у меня еще с советских времен и потом нечаянно утоплен на рыбалке, действительно жалко. Это был простой и дешевый рамочный складник, то есть складник без пазов. Такой складник особенно удобен на рыбалке, так как пазы обычных складников всегда забиваются слизью и мусором. Достойную замену этому «утопленнику» никак не найти – складники рамочного типа вышли из моды и их уже никто не производит. А жаль!

Изредка «выезжает» на охоту нож в так называемом «русском стиле» – с рукоятью из наборной бересты и клинком златоустовской стали. Это хороший и даже красивый нож, но по рабочим качествам (имеется в виду охота на копытных) он все же уступает скинеру «Old Timer», финке «Fiskars» и лапландскому ножу из моего арсенала. Более того златоустовские мастера, выпускающие сейчас вполне приличные охотничьи ножи, совершенно не заботятся о ножнах. А у ножа, чтобы он стал «любимым», должен быть хорош не только острый клинок и ловкая рукоять, но и удобные красивые ножны.

Совсем недавно мой арсенал пополнился массивным трап-ножом, приобретенном на традиционной выставке-ярмарке «Клинок: традиции и современность». Изготовителем ножа является фирма «Русское холодное оружие» в городе Угличе. По сути, этот нож является разновидностью трап-ножа, или «таежного ножа». Несомненным его достоинством является то, что он может заменить топор при разделке туши непосредственно на месте отстрела. Когда этот нож работает как рубящее орудие, то хват руки приходится ближе к головке рукояти.

Если же работа ножом идет режущей стороной клинка (например, при съеме шкуры), то рукоять перехватывается с противоположной стороны, ближе к лезвию. В этом месте рукоять, оплетенная полосками мягкой кожи, имеет упор для большого пальца на обушке и выемку-ограничитель со стороны лезвия, чем достигается хорошая управляемость ножа при резании.

К сожалению, проверить рабочие качества этого трап-ножа, сочетающем функции ножа-скинера и рубящего ножа, пока не удалось. Как-то раз от одного «нового» русского бизнесмена (почти олигарха), имеющего собственные охотничьи угодья в Тверской области недалеко от Калягина, мною было получено приглашение поучаствовать в охоте на лося и кабана. Только что купленный трап-нож был предусмотрительно упакован в чехол для карабина вместе с узбекским ножом. Китайский многопредметный складник на всякий случай был помещен в карман камуфлированной куртки. Думалось так: вот все забудут про топор, а как придет время разделять добычу, тут подоспею я со своим новым трап-ножом. Разрублю этим массивным ножом «замок» и располовину тушу по хребту, и все поймут какой я опытный и предусмотрительный охотник.

А про узбекский нож-пчак планировалось так: наверняка он пригодится мне, когда буду помогать готовить охотничью печенку для общего стола. Проявлю инициативу и приготовлю пирог с начинкой из легкого. А чтобы мелко порубить отварное (но чрезвычайно жесткое!) легкое лося, нужен хороший острый нож. Для этой кулинарной цели я заранее приготовил и взял с собой на охоту кусок теста, поместив его в смазанный изнутри растительным маслом полиэтиленовый пакет.

Ну, а многопредметный нож возможно тоже пригодится: вдруг на столе окажется натуральное вино, а ни у кого не будет под рукой штопора, чтобы извлечь пробку. Вот тут я и достану китайский складник.

*Пирог с начинкой из ливера.* Готовить и брать с собой на охоту тесто следует в тайне. Почему? Да

потому, что это плохая примета. Если охота будет безрезультатной, все скажут: «Ты виноват со своим тестом!» Будут иронизировать и обязательно вспомнят про шкуру неубитого медведя. А вот после удачной охоты, когда все находятся в веселом и возбужденном настроении в предвкушении охотничьей печенки, проявленная предусмотрительность вызовет только уважение. Тесто готовится дома заранее.

На 1 кг муки нужно: 1 стакан воды, 50 г. дрожжей, 4 ст.л. топленого (русского) масла, 2 ч.л. соды, 2 ч.л. сахара, 2 ч.л. соли.

В небольшом количестве теплой воды распустить дрожжи, подсыпать туда 1 ч.л. муки и дать постоять в тепле 15 – 20 минут. Остальную воду смешать с топленным маслом и замесить крутое тесто, постепенно добавляя муку и разведенные дрожжи. Соду, соль и сахар смешать с мукой, насыпать смесь тонким слоем и на нем вымешивать мягкое тесто до тех пор, пока оно не станет плотным и крутым. Дать тесту расстояться пару часов, как оно поднимется, снова обмять. Поместить тесто в прочный полиэтиленовый пакет, смазанный внутри растительным маслом, чтобы не прилипло.

Перед тем как выпекать пирог, тесто раскатать (скорее всего, это придется делать бутылкой) на два пласта по размеру имеющейся в наличии сковороды или противня. Нижний пласт потолще – около одного сантиметра толщиной, верхний потоньше – не толще полсантиметра. Смазать противень маслом, уложить на него нижний пласт теста и равномерно разместить остывшую (!) начинку. Не забыть положить на фарш несколько маленьких кусочков сливочного (или топленого) масла. Накрыть другим (тонким) пластом теста, защипать края, чуть-чуть смазать верхний пласт сырым яйцом (или жидким маслом), проткнуть в нескольких местах вилкой, чтобы пирог дышал. Поставить пирог в духовку и следить, чтобы он не подгорел. Если нет в хозяйстве плиты с духовым шкафом, можно приготовить пирог на сковороде, зажаривая его с двух сторон.

Для начинки пирога можно использовать ливер добытого лося – печенку, сердце, почки, мозги. Однако эти части ливера обычно идут на приготовление других блюд. Из всего ливера легкое ценится меньше всего, и совершенно справедливо: даже после длительной варки легкое очень жесткое. Когда в готовом блюде среди печени и сердца попадается кусок легкого, его никак не разжуешь, разве что эту «несъедобность» незаметно выбросишь. Так что лучше всего использовать фарш из вареного легкого для начинки пирога.

*Приготовление начинки.* Нарезанное кусками легкое варить не менее 2-х часов (его можно варить в той же посуде, где варятся лосиные губы и язык). Отваренные куски легкого остудить и мелко-мелко порубить острым ножом. В топленом масле обжарить пару мелко нарезанных луковиц, нарубить 5 – 6 крутых яиц, смешать с фаршем из легкого, посолить, поперчить черным перцем, чуть посахарить и дать окончательно остыть.

На деле все оказалось совершенно по-другому. Лось был «поставлен» загонщиками именно в то место, где стоял сам «почти олигарх» со своим маузером под патроны магнум. И «почти олигарх» не промахнулся: лось был бит чисто, на месте и с одного выстрела. Лось был молодой, не трофейный, а «мясной»: рога – не лопаты, а всего лишь «спицы с вилками» – с двумя-тремя отросточками. Не успели участники охоты сойтись все вместе с номеров, чтобы выпить традиционную чарку «на крови», как подъехал вызванный по рации вездеход на огромных «болотных» колесах. На него погрузили с помощью лебедки несвежеванного лося, и вездеход, поднимая снежный вихрь, умчался на базу.

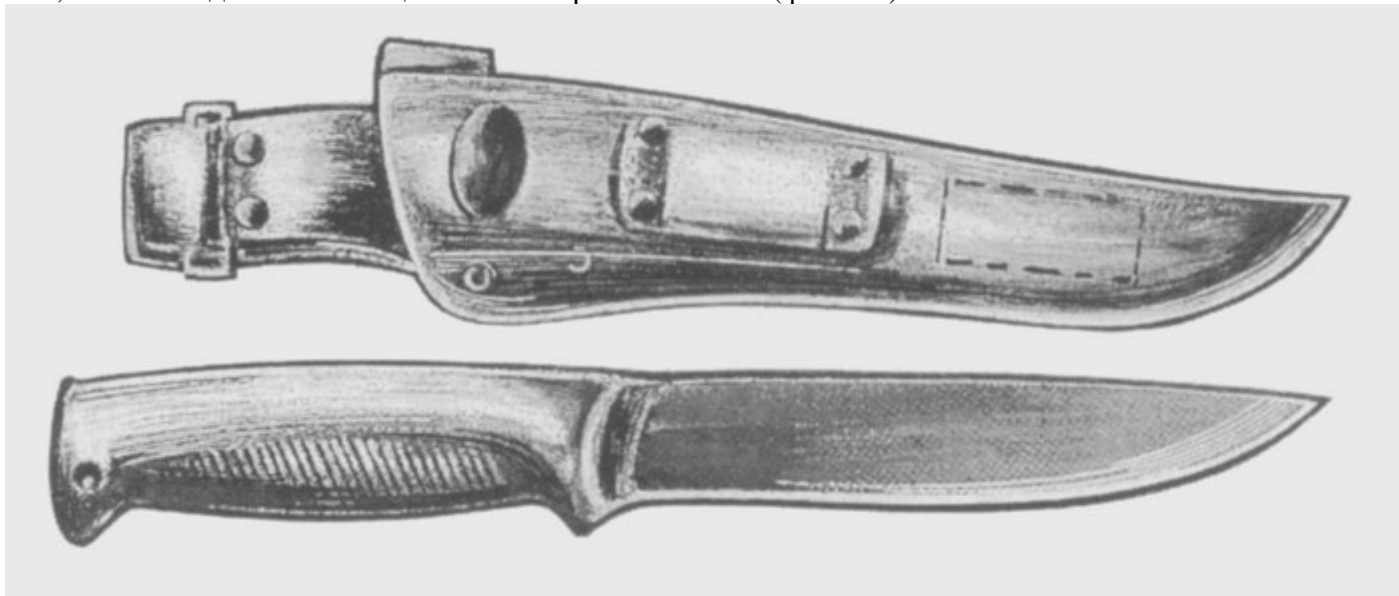
И печенку потом не готовили, и пирогов не пекли, и песен не пели! Просто посидели за столом, похлебали борща, выпили море виски и разъехались по домам, получив в подарок крепко замороженные и красиво упакованные куски лосятины и кабанятины. Все это было отстреляно егерями еще раньше. Так что все мои ножи (впрочем, как и карабин с патронами) проездили без дела.

Появилась информация, что с 1995 года в финской армии появился на вооружении нож «М-95». Его изготовлением занимается та же знаменитая фирма «Fiskars», которая более ста лет специализируется на изготовлении ножей самого разного назначения – охотничьих, кухонных, столовых, а также ножниц, топоров и пил. Как следует из публикаций и Интернета, идея создания ножа «М-95» принадлежит капитану финской армии Пелтонену, который разрабатывал конструкцию этого ножа, исходя из собственного опыта, приобретенного в акциях войск ООН по всему миру.

Нож «М-95» более массивен, чем традиционные «финки»: клинок имеет длину 15 см, ширину 2,5 см и приличную толщину обуха – 5 мм в пяте (правда для охотничьего ножа это толстовато). На клинок нанесено темное покрытие, чтобы не было демаскирующих бликов. Рукоятка ножа «М-95» изготовлена из жесткой черной резины. В нижней половине рукоятки на резину нанесена сетчатая накатка, чтобы не скользила рука. В передней части рукоятки имеется незначительный выступ – упор под указательный палец. Такая рукоятка не набьет руку при длительной работе и не выскользнет при работе под дождем или даже в воде. Головка резиновой рукоятки обита металлом, что позволяет использовать нож и в качестве оглушающего орудия. Оттого, что рукоятка утяжелена, нож «М-95» замечательно сбалансирован и может применяться в качестве боевого метательного оружия, чему способствует его прочная конструкция. Ножны для ножа «М-95» выполнены из кожи с использованием пластикового вкладыша. На ножнах закреплен алмазный брусок для заточки. Рукоятка утапливается в ножны лишь наполовину, но, чтобы нож надежно фиксировался, внутри

предусмотрен специальный пластмассовый ролик, за который заходит выступ в передней части рукоятки. Чтобы извлечь нож одной рукой быстро и бесшумно, на ребре ножен выполнен плоский выступ для упора большого пальца.

Нож подобной конструкции, но под названием «S – 1» с недавних пор состоит на вооружении в шведском спецназе. Такие ножи в финском стиле постепенно вытесняют в армиях странах НАТО бытовавшие ранее громоздкие ножи для выживания типа ножа-рембо (или ножа-боуи), выполненных в американско-ковбойском стиле. Всегда хочется, чтобы одним и тем же ножом можно было легко и удобно выполнять многие действия. Кажется, стоит приобрести следующий чудо-нож, съездить с ним на охоту, разделать там добытого зверя, приготовить с его помощью печенку и все мечты охотника исполнятся? Нет! Наверняка, кто-то создаст потом еще более совершенный нож (фото 44).



**Фото 44. Финский боевой нож М-95**

Аналогично с идеальным рыбацким ножом. Конечно, финка Martini с «птичьим глазом», которая имеется в моем арсенале, очень удобна на рыбалке. Более того, благодаря простым и лаконичным формам, этот нож легко отмывается от грязи и рыбьей слизи. Удобны и его нарядные кожаные ножны с пластиковым вкладышем, обеспечивающим надежное крепление ножа. Однако...

Однажды на Нижней Волге я видел в руках у одного рыбака настоящий якутский нож – с толстой деревянной рукоятью, тонким узким клинком и в ножнах, выдолбленных из целого куска дерева, куда наполовину убирается рукоять ножа. Таким ножом удобно пластовать рыбу, срезая мякоть с костей, разрезать тушку на куски, прикалывать живую рыбу. С тех пор чувство зависти не покидает меня. Хочу такой же! Но все никак не получается. В продаже бывают ножи, называемые «якутскими», – с узким тонким клинком и рукоятью из легкого дерева. Однако я никогда не встречал в продаже ножа в долбленых деревянных ножнах. Всё кожа и пластик, да непременно кнопки для крепления ножа в ножнах. Тешу себя надеждой, что мне все-таки попадется настоящий якутский нож!

Нет в моем арсенале и идеального ножа грибника. Обычно хожу по грибы с обычным небольшим кухонным ножиком, который удобен для чистки овощей и картофеля, им же дома обрабатываю трофеи с «тихой охоты». Специальные ножи для грибника уже имеются в продаже – это небольшие ножички в легких пластмассовых ножнах, которые крепятся клипсой за одежду или надеваются на шею с помощью шнурка. Рукоять ножа грибника должна быть снабжена особой щеточкой, чтобы счищать с грибов лесной мусор. Но цены! За крошечный нож в пластмассовых ножнах просят под 100 у.е.! Как здесь не вспомнить известную народную притчу: «Вкусно лишь только то, что нам по карману». Так и с покупкой очередного ножа: «Любимый нож тот, цена которого соответствует твоему достатку».

Коллекционирование холодного оружия и пополнение арсенала охотничьих ножей – опасное занятие. Можно угодить под уголовную статью за незаконный оборот оружия. Конечно, охотничий нож – это вовсе не оружие, а всего лишь вспомогательный инструмент. В этом принципиальное отличие ножа от кинжала, стилета или «тычка», за которыми давно и прочно закрепилась дурная слава грозного и коварного оружия. Так считают охотники. Власти же придерживаются иного мнения. Бесполезно доказывать, что обычный топор, остро заточенная отвертка и даже простая вилка в руках маньяка или распоясавшегося хулигана не менее опасны, чем охотничий нож. С советских времен закон чрезвычайно строг к любому оружию в руках простых граждан, в том числе и к охотничьим ножам. Впрочем, по тому, как власть в стране относится к

оружию в руках граждан, можно судить, насколько власть доверяет своему народу и уважает его. Власть, которая боится собственного народа, всегда будет убеждать: «Да они сразу же перережут друг друга!»

Всем охотникам и рыболовам (и грибникам тоже!) следует иметь в виду, что в России нож с клинком длиннее 89 мм и толщиной обушка свыше 2,4 мм по закону считается холодным оружием. Требуется документальное разрешение на его ношение, иначе возникнут недоразумения с особо педантичными представителями власти. Особенно почему-то власть нетерпима к ножам с автоматически выкидным лезвием и «балисонгам», у которых клинок выбрасывается за счет силы тяжести и ускорения (в России эти ножи упорно зовут «бабочками»). Это тем более странно, почему власть лояльна ко всяким «тычкам» и ножам без гарды (типа финок), которые не считаются холодным оружием и находятся в свободном обороте. Ох, неисповедимы в России законодательные пути!

Имея с собой нож, попадающий под определение «холодное оружие» (но без соответствующего оформления), на всю компанию охотников или рыболовов можно запросто оформить протокол как на «банду». Под бандой уголовное право понимает «вооруженное преступное сообщество, объединяющее двух и более человек». Для признания состава бандитизма требуется всего лишь «наличие вооруженности хотя бы одного из участников».

Российский уголовный кодекс всегда считал вооруженную личность настолько опасной, что граждане, хоть даже они еще не успели совершить никаких нападений, все равно подлежат уголовной ответственности. Сотрудники милиции, которые могут повстречаться на вашем пути, как правило, знанием законов не блещут. Они больше упирают на свое доморощенное представление о холодном оружии. А потому на вопрос: «Оружие есть? – смело отвечайте: – нет!». Будут приставать дальше: «А если поискать? – отвечайте: – ищите!» А это уже на языке закона является «личным обыском», который должен вестись в служебном помещении, с понятыми и под протокол. А если все же извлекут ваш ножичек, смело заявляйте, что за него было заплачено 200 долларов, что он хозяйственно-бытового назначения (вот только сертификат дома забыл!), и вы будете бороться за него до победного конца. Отстанут, как миленькие! Никому не охота лишних проблем. Отсюда дельный совет: лишний раз не демонстрируйте посторонним людям вашу коллекцию холодного оружия и отменные качества вашего охотничьего ножа.