

## «Горфикс Эль Сид»

Сейчас уже сложно определить кому и когда пришла в голову идея корпоративных подарков, но с уверенностью можно сказать, что идея эта была на редкость здравой. А что? Остановившись в гостинице, а тут тебе какой-нибудь фирменный коробочек спичек в подарок. Мелочь, а приятно. Приезжаешь на переговоры, а тебе в качестве презента от будущих партнеров ручки, ежедневники и прочие мелкие ништячки – и переговоры идут ровнее и радостней. Ну а календари и вовсе сейчас дарят друг другу все кому не лень. Не обошло это веяние и ножевой мир, причем иногда это действительно корпоративный подарок, когда руководство заказывает на день рождения фирмы своим сотрудникам в качестве подарка условный мелкий Векс с логотипом фирмы. Но чаще всего происходит не совсем так и от этого такие ножи становятся более редкими, а значит и более ценными. А все почему? А потому что какая-то природоохранительная организация, ассоциация охотников или просто ножевое сообщество заказывает у условной фирмы «Buck», «Grohmann» или «PVC» какой-то из их ножей, на который наносится соответствующий логотип, а иногда и дополнительные прибабасы. Причем зачастую такие ножи заказываются каждый год, но у разных фирм и вдобавок в ограниченном количестве. Соответственно такой условный лимитированный «Grohmann» из-за своей редкости будет стоить дороже, чем его серийный собрат, даже несмотря на то, что материалы использованы одни и те же.

Форум Санкт-Петербургского Ножевого Клуба «Bladeforum.ru» тоже не захотел оставаться в стороне от веяний времени, но и заказывать в качестве форумного ножа модель у какой-либо из ножевых фирм тоже желания особого не было, поскольку было понятно, что всегда будут те, кого выбор ножа не устроит, ведь не зря же пел Владимир Семенович Высоцкий: «О вкусах не спорят, есть тысяча мнений...». Идея была в разработке ножа собственного дизайна, который окажется настолько хорош, что фирма, которая будет этот нож для форума делать, запустит его потом в серийное производство. Для начала сделали первые шаги, определившись с концепцией ножа и договорившись с фирмой-изготовителем. Ножом был выбран горфикс, он же городской фиксед – небольшой нескладной нож для ежедневного ношения в городе (EDC). Понятно, что большинство предпочитает носить в городе складные ножи, но есть (я в том числе) и стойкие приверженцы фикседов. Ну а фирмой был выбран «Кизляр Суприм». Фирма активно развивающаяся, прогрессирующая, с высоким качеством выпускаемых ножей, имеющая опыт изготовления ножей по чужим дизайнам. Ну и личное хорошее отношение и взаимопонимание тоже сыграло не последнюю роль. В итоге проект растянулся почти на полтора года, но старались действовать без спешки, чтобы получилось действительно хорошо. Все голосования и обсуждения были предельно прозрачны и открыты, но даже здесь все равно чуть было не перессорились между собой. На первом этапе принимались эскизы от всех желающих, имевшие нормальный качественный чертеж. Предложения сделать то или это, не подкрепленные чертежами, не принимались. В итоге ко второму этапу оказались допущены пять вариантов ножей от четырех мастеров из России и Белоруссии. Второй этап общим голосованием определил победителя. Им стал нож известного московского мастера, несколько лет работавшего в фирмах «Асгард-PVC», а потом основавшего свою фирму ООО «Краус», создателя популярного ножа «Боброреза» Станислава Баркова, известного в российском ножевом мире под ником Encaracolado. Третьим этапом стало доведение до ума выбранного эскиза. В основном это касалось длины клинка и рукояти, а также длины и необходимости гарды. Причем для этого Стас нарисовал еще три эскиза с гардами разной длины и толщины. После этого окончательный эскиз был передан в «Кизляр Суприм». Надо признать, что и прототип ножа тоже переделывался несколько раз по разным причинам. Так один из прототипов пришел с клинком неправильной формы, причем это заметили не сразу, увлекшись обсуждением эргономики и размеров рукояти. Наконец прототип, который устроил всех, был готов. Более того дизайн ножа понравился руководству фирмы «Кизляр Суприм» и было решено

запустить модель в серийное производство. Фактически параллельно ножи делались в трех вариантах: серийный – из стали AUS-8 и корнем кавказского ореха, лимитированный – из порошковой стали S35VN и того же корня ореха и форумный в количестве 50 штук – из такого же «порошка» S35VN и сине-черной микарты.



Как всегда, немного ТТХ:

*Длина клинка – 100,0 мм*

*Толщина клинка – 3,75 мм*

*Общая длина – 213,0 мм*

*Сталь – AUS-8 или S35VN*

*Твердость – 57-59 для AUS-8 и 59-60 для S35VN*

*Обработка клинка - сатин*

*Спуски – вогнутые на серийном ноже и прямые на лимитированном*

*Рукоять – корень ореха или микарта (для форумного ножа)*

*Ножны – кожа*

Парой слов стоит остановиться на довольно неожиданном в своем звучании названии ножа. В переводе с испанского «Colada» означает очищенный. Одновременно «Colada» является сокращением от ника главного дизайнера Стаса «Encaracolado» Баркова. А еще есть и ироничный нюанс. У легендарного испанского героя Средневековья Родриго Диаса де Вивара, известного больше как Эль Сид Кампеадор, как гласят легенды, было два меча – отнятый у мавританского короля Букара меч Тизона (Tizona) и меч Колада (La Colada), добытый в поединке у графа Беренгера Рамона Братоубийцы. В итоге было решено, что в настоящее время, когда мечи и шпаги не очень-то в ходу из-за суровости законов, Эль Сид Кампеадор вполне мог бы использовать в повседневной жизни такой небольшой, но рабочий нож. Так родилось очень нетривиальное название ножа.

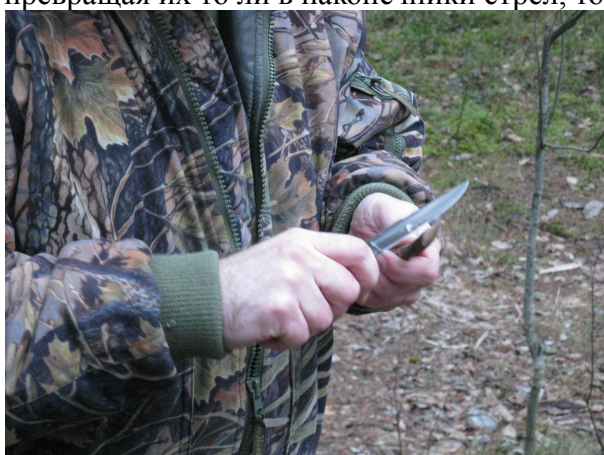




Но в целом, все это, конечно, лирика – история появления ножа на свете, история возникновения названия... Главное, каким нож окажется в работе – все-таки дизайн дизайном, а рабочие качества должны быть на первом месте. При первой же возможности выбрался с обоими ножами (и серийным, и форумным) в лес. Правда на дворе уже был декабрь, но зима как-то запоздала в наши северо-западные края России, поэтому снега еще не было, да и в целом на дворе было тепло и сухо. Ножи решил не жалеть – лучше уж выявить недостатки заранее, а не тогда, когда 50 лимитированных форумных ножей разойдутся уже по очумелым ножеманским ручкам. Поэтому недолго думая нашел кем-то приготовленную для костра сухую смолистую сосенку и порубил у нее ветки, некоторые из которых достигали 4 сантиметров в диаметре.



Что сказать? Понятно, что «Colada» горфикс, а не топор или мачете, но с задачей нож справился довольно уверенно и без повреждений, как для режущей кромки, хоть она местами и заблестела, так и для руки (мозолей не натер). Баловаться батонингом не стал, поскольку длина у клинка для этой забавы все-таки коротковата. А вот веточки построгал, превращая их то ли в наконечники стрел, то ли в заточенные карандаши, то ли в шампура.



Вроде спецом себя в строгании никогда не считал, но работать было поистине в кайф – оба ножа строгают легко, аккуратно и отменно контролируемы. В принципе, наверное, можно было еще покопать ямы, пораскалывать камни, поподнимать крышки люков и т.д., но это уже скорее к тем месье, что знают толк в извращениях. Поэтому продолжить решил без правки клинка на кухне, благо вовремя подоспели новогодние праздники. Праздники, конечно, возможности полноценной проверки по продуктам не дают, поскольку действуешь обычно в рамках строго запланированного меню, но все-таки кое-какие



выводы сделать удалось. Чистка картошки. Очень хорошо, кожуру удавалось снимать тонкую и почти непрерывной лентой. Шинковка лука. Великолепно – редко попадаются ножи, которые на луке не уведит в сторону, легко шинковал и тонкими кусочками (на салат) и толстыми кольцами (к мясу). Свежее мясо. Весьма добротнo, разве что не хватало длины клинка, чтобы от большого куска отрезать куски поменьше одним движением. Сыр. Тоже хорошо – рез контролируемый, кусочки получаются по желанию и тонкие и толстые. Про соленые огурцы и говорить нечего – не заметил, как их всех нашинковал в салат. Все остальные продукты применения ножей не требовали. Какие можно подвести итоги по кухонному наряду? Ножи поставленную задачу выполнили без каких-либо затруднений.



В целом же подводя итоги можно отметить следующее. За серийную модель ножа особо не переживал, ибо сталь AUS-8 «Кизляр Супримом» освоена хорошо, что и подтвердилось. А вот за форумник тревога была, ибо справиться с первого раза с порошковой сталью, с которой до этого не работали, надо было суметь. Отрадно, что «Кизляр Суприм» с этим справился.



Ну и главный итог – это то, что «Кизляр Суприм» и Санкт-Петербургский Ножевой Клуб «Bladeforum.ru» смогли сделать очень добротный универсальный городской фиксед, которому легко найдется применение не только в городе, но и в походе или на пикнике. Спрос на серийный вариант уже есть, а значит все было сделано правильно. И Эль Сид Кампеадор был бы наверняка доволен, получив в свои руки такую обновленную «Коладу».

*Председатель Санкт-Петербургского Ножевого Клуба  
«Bladeforum.ru» Сергей «Vinny M» Сухоминский*