

Иван Бочков

Работы
по
ДЕРЕВУ



КУРС РЕЗЬБЫ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ



Москва



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 7

Глава 1

ИНСТРУМЕНТАРИЙ 11

Глава 2

ЛОЖКА 29

Глава 3

ТАРЕЛОЧКА-ПЛОШКА 63



Глава 4

КУКСА **81**

Глава 5

БАНОЧКА–ДУПЛЯНКА
В ТЕХНИКЕ «ШРИНК–ПОТ» **121**

Глава 6

УКРАШЕНИЕ И ОТДЕЛКА
ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДЕРЕВА **167**

ПОСЛЕСЛОВИЕ **187**



ВВЕДЕНИЕ

Если хотите освоить работу с деревом, эта книга для вас.

Одно из направлений этого искусства — резьба деревянной посуды. Изготовление всевозможных емкостей для сыпучих продуктов, тарелочки, миски, плошки и подносы. А также традиционных сосудов, таких как скопкари, братины, утицы, скандинавские кружки — куксы. И, конечно, столовых приборов: ложек, вилок, лопаточек, совочков и прочего. Во всем мире это направление носит название «зеленая деревообработка». Связано это с тем, что материал для работы лежит практически у нас под ногами. В лесу, в парке, возле дачи всегда можно найти отжившие свое деревья и пустить их в дело, используя природный материал на благо себе и людям. Готовые изделия используют в доме, в повседневном обиходе: что-то как элемент интерьера, что-то как кухонные принадлежности. И спрос на изделия из дерева во всем мире постоянно растет. Люди ценят их за экологичность, красоту и доступность.

На страницах своей книги я расскажу о том, какие инструменты выбрать для резьбы из древесины, как использовать инструмент и содержать его в отличном состоянии, какие вспомогательные приспособления могут пригодиться для оборудования рабочего места. Вы узнаете о способах заготовки древесины,

правилах ее хранения, сушки и обработки. Отдельно остановимся на отделке уже готовых изделий. Я расскажу, как украсить посуду колросингом (контурной резьбой с применением красящего пигмента) или художественной резьбой, обжигом или росписью по дереву. И, конечно, вы научитесь делать уникальные вещи ручной работы из древесины.

Мы будем двигаться от простого к сложному. Начнем с изготовления ложки. Потом сделаем тарелочку или миску. И, освоив необходимые навыки, перейдем к более сложным изделиям — изготовим куксу. Эта деревянная кружка обладает уникальным магическим притяжением. Особенно для начинающих резчиков. Почему-то всем хочется вырезать именно куксу. Но мой вам совет: не торопитесь. Начните с ложки, почувствуйте дерево и инструмент. Далее поработайте с плоской, отточите навыки. И лишь после этого переходите к работе над куксой.

Я научу вас делать интересные сосуды, вроде деревянной банки, которые на Западе называют shrinkpot, в переводе — «термоусадочный горшок». Все потому, что при высыхании древесина сжимается и фиксирует дно баночки так, что в ней можно хранить даже жидкость.

Как уже говорилось выше, курс резьбы для начинающих я построил на формировании и постепенной прокачке навыков резчика, а также на освоении различных техник владения ручными инструментами. Какие техники и навыки вы освоите?

При вырезании ложки мы отработаем техники:

- **работы топором,**
- **работы ножами,**
- **работы ложкорезами (см. с. 17–18) при выборке (удалении древесины при создании углублений и полостей).**

При изготовлении тарелочки-плошки мы добавим в работу новые инструменты для освоения навыков, требующихся при изготовлении этой посуды, а также техники по выборке не очень глубоких емкостей:

- **технику работы полуклюкарзой (см. с. 26),**
- **технику работы клюкарзой (см. с. 26),**
- **технику работы скобелем (см. с. 27).**

Кукса требует от резчика навыка выборки глубоких емкостей, что непросто, и умения придать изделию достаточно сложную форму. Готовый предмет еще и украшается контурной резьбой. Значит, добавится новый инструмент, будут отрабатываться незнакомые ранее навыки и техники:

- **техника выборки глубоких внутренних полостей,**
- **техника работы со сложной формой изделия,**
- **техника контурной резьбы.**

В ходе изготовления баночки мы освоим принципы работы с сырым деревом по малоизвестной термоусадочной технологии «шринк-пот», или дуплянке:

- **технику сверления воротком (см. с. 125),**
- **сквозную выборку материала стамесками,**
- **технику работы уторником (см. с. 134),**
- **приемы подгонки (обработки одной детали по другой, чтобы выполнить их соединение),**
- **правила сушки.**

Последняя глава книги посвящена финишному покрытию и украшению изделий.

Надеюсь, вам будет интересно и несложно делать предметы из предложенных мастер-классов. Поехали!



Глава 1

ИНСТРУМЕНТАРИЙ

- Пилы
- Топоры
- Колотушки
- Ложкорезы
- Ножи
- Принадлежности для заточки
- Приспособления для фиксации
- Полуклюкарзы
- Клюкарзы
- Скобели

Любая работа с деревом требует инструментов. Начинающему резчику сложно сориентироваться, какие орудия труда следует приобрести в первую очередь. Ведь существует несколько видов резьбы по дереву. Они, в свою очередь, делятся на подвиды. И разновидностей получается так много, что легко запутаться. Что же лучше приобрести сразу, а с чем можно подождать? Ведь хороший инструмент стоит недешево...

Хочу сначала познакомить вас с инструментами, применяемыми в «ложкостроении». Вырезание ложек и другой деревянной посуды само по себе можно отнести к скульптурной резьбе,

когда изделие изготавливается объемным и просматривается со всех сторон. Такую утварь еще и украшают разнообразной резьбой, сочетающей чуть ли не все виды резьбы по дереву. Так что научитесь делать ложку, и вам будет на чем оттачивать навык и осваивать другие виды резьбы, украшая готовое изделие. Ложка станет первым базовым изделием для формирования умений резчика и понимания возможностей работы с деревом. По мере развития навыков придет осознание, какой дополнительный инструмент нужно приобрести для появляющихся задач. Так постепенно и расширяется инструментальный арсенал мастера.



Набор инструментов, применяемых для вырезания ложки, прямо скажем, невелик, если сравнивать, допустим, с оснасткой столяра. Базовый комплект любого ложкаря — пила, топор, нож и ложкорез. С этим набором уже можно сделать деревянную ложку. Далее я расскажу вам обо всех инструментах, требующихся как для изготовления ложек, так и прочей деревянной посуды.

Пилы

Какие именно требуются для вырезания ложек? Особенных требований к пилам для выполнения этой задачи нет, поэтому подойдут любые привычные либо доступные вам инструменты. Если пилы у вас еще нет и стоит вопрос, какую приобрести, замечу: есть пилы европейского типа (см. фото 1) и японского (см. фото 2). Различие в том, что европейскими работают от себя, а японскими — на себя.



1. Ножовка европейского типа



2. Пила японского типа

Для походных условий лучше приобретать складные садовые пилы или пилы для туризма. Некоторые из них продаются в чехле или кобуре, что очень удобно для транспортировки и ношения.

Пила потребуется нам для нескольких операций. Например, для того чтобы распилить бревнышко на чурки, которые потом пойдут на поленья для заготовок. Пилой можно отпилить подходящий сук поваленного дерева. А при работе с заготовкой этим инструментом мы делаем необходимые пропилы при придании формы изделию. То есть пила пригодится как для заготовки древесины, так и для работы над изделием.

Топоры

Выражение «бить баклуши» когда-то было исключительно профессиональным термином. Баклуша — заготовка для ложки. Придавая грубую форму будущей ложке, топором срубают лишнюю древесину с выбранного поленца. Этот процесс и называется «битие баклуш». А какой топор подойдет для такой цели? В разных странах для ложкарного дела существовали свои традиции и формы топоров. Сейчас все смешалось и стали доступны любые формы топоров. Что называется, выбирай на свой вкус.

Карвинг-топор. Сегодня ложкари всех стран переходят на резчицкие топоры (см. фото 3–5), так называемые карвинг-топоры (от английского *carving* — резьба). Они действительно очень удобны для многих операций. Хотя скажу, что любой топорик весом до килограмма тоже справится с битьем баклуш. Все дело в привычке и предпочтениях.



3. Карвинг-топор (вар. 1)



4. Карвинг-топор (вар. 2)



5. Карвинг-топор (вар. 3)

Топор-колун. Топориком для баклуш большой пень не расколешь. Для работы с пнями потребуется колун (см. фото 6) — увесистый топор клиновидного типа. Ему ни к чему острая заточка — колун используют только для раскалывания пней и чурок.



6. Топор-колун

Топор Фро. Г-образный топор для колки щепы или гонта, для раскалывания поленьев вдоль волокон на ровные бруски называют «Фро» (см. фото 7). Чтобы работать с ним, потребуются разные колотушки, которыми бьют по обуху топора. Ложкари ласково прозвали его Фросей.



7. Топор Фро

Тесло́. Для выборки материала при работе над чашами любой деревянной посуды еще применяют топорик с полукруглым лезвием, расположенным поперек относительно рукоятки. Называется такой инструмент «тесло» (см. фото 8). Тесло позволяет ускорить выборку лишнего материала из будущей емкости посуды.



Колотушки

В роли колотушки может выступать любое поленце, кусок толстой ветки или киянка (см. фото 9). Некоторые мастера делают у толстой ветки ручку. Что, согласитесь, удобнее в работе и по-своему эстетичнее.



Ложкорезы — инструменты для вырезания углубления в черпале ложки

Ложкорезы в форме крючка. Это самый распространенный вид. Фактически это «загнутый» нож. Радиус крючка, форма и размеры ложкореза могут отличаться. Такие ложкорезы бывают двух видов: **правые и левые** (см. фото 10). Как понять, какой из них правый, а какой — левый? Для этого смотрим на ложкорез со стороны обушка, острием от себя. Если изгиб крючка справа, то это правый ложкорез. Если слева, то, соответственно, — левый.



10. Левый и правый ложкорезы

Бытует мнение, что левый ложкорез для левшей, а правый для правой. Это не так. Мастер может использовать оба инструмента, чередуя их в работе по своему усмотрению, в зависимости от удобства применения при выполнении той или иной задачи. Правым ложкорезом правша режет на себя, а левым — от себя. Левша — наоборот. Вот и все различие, кому как удобнее работать. При выборке черпала ложки мастер может чередовать работу разными ложкорезами. Поэтому лучше иметь оба инструмента — обязательно

пригодятся. Понятно, что, когда работаешь от себя, шансов пораниться меньше. Поэтому рекомендую в начале обучения резать от себя. А почувствовав дерево, уже пробовать резать на себя. Чтобы случайно не пораниться, обязательно используйте напальчник, пока не отработаете технику безопасной резьбы.

Каплевидные или кольцевидные ложкорезы. Эти инструменты объединили в себе функции левого и правого ложкореза (см. фото 11, 12). Ими можно работать как на себя, так и от себя.



11. Каплевидный ложкорез



12. Кольцевидные ложкорезы

Ложкорезы в форме крючка с двусторонней заточкой. Тоже действуют в обе стороны. Такими ложкорезами работали профессиональные ложкари Нижегородской губернии. На фото 13 аутентичные ложкорезы из города Семенова — ложкарной столицы России.



13. Семеновские ложкорезы

Ножи

Резчицкие ножи можно условно разделить на три типа, однако длина и ширина клинков может иметь множество вариаций. Это позволяет мастеру легче справляться с разными задачами. Ручки ножей также могут отличаться формой и длиной. Все зависит от предпочтений мастера и изготовителя. В русской традиции ложкари обычно пользовались ножами с прямой режущей частью лезвия и дугообразным обушком тыльной стороны клинка. Такие резчицкие ножи называют богородскими.

Богородский нож. Длина лезвия около 6 сантиметров. Всем, кто только осваивает ложкарное дело, рекомендую начинать именно с него (см. фото 14, 15). Такой нож на этапе обучения позволяет справиться с большинством задач по вырезанию ложки. И он достаточно безопасен для отработки различных приемов работы с ножами.



14. Богородский нож (вар. 1)



15. Богородский нож (вар. 2)

Нож шведского типа. Его чаще всего используют в европейской традиции резьбы ложек (см. фото 16–19). Этот нож еще иногда называют «сloyd» (Sloyd). Видимо, потому что он использовался на уроках труда в европейских школах. А система

школьного трудового воспитания в Европе носила название «Слойд» («ремесла» — в переводе со шведского). Другими словами, это нож для ремесла. У него, в отличие от богородского, режущая кромка лезвия имеет дугобразную форму, а обушок, наоборот, прямой.



16. Нож шведского типа (вар. 1)



17. Нож шведского типа (вар. 2)



18. Нож шведского типа (вар. 3)



19. Нож шведского типа (вар. 4)

Ножи финского типа. Их тоже можно использовать для работы над ложками. У этих ножей и режущая кромка, и обушок дугοобразные (см. фото 20, 21).



20. Нож финского типа (вар. 1)



21. Нож финского типа (вар. 2)

Специальные резчицкие ножи. Они предназначены для разных видов художественной резьбы по дереву. В нашем случае их можно использовать для украшения ложек и посуды всевозможной резьбой. Скажем, ножи с косой заточкой, их в обиходе называют косяками, применяются в разных целях, в том числе для геометрической резьбы (см. фото 22).



22. Нож с косой заточкой