

УДК 623.444
ББК 68.8
С36

Все права защищены.
Любое использование материалов данной книги, полностью или частично,
без разрешения правообладателя запрещается

Силлов, Дмитрий Олегович, Кузьминов, Андрей Игоревич.
С36 Ножи мира. Лучший иллюстрированный гид. — Москва : Издательство
АСТ, 2022. — 216 с.: илл. — (Лучший иллюстрированный гид).

ISBN 978-5-17-146410-3

Из этой книги вы узнаете о наиболее интересных ножах мира. Авторы познакомят вас с историей легендарных боевых ножей. Откроют мир охотничьих ножей — неизменных спутников суровых промысловиков и путешественников. Не останутся без внимания и разделочные ножи, необходимые каждому охотнику и рыболову. Увлекательная подача авторов вкупе с максимально подробными профессиональными фотографиями не оставит равнодушными как профессионалов, так и людей, никогда не увлекавшихся холодным оружием. Издание станет незабываемым подарком для вас и ваших близких.

УДК 623.444
ББК 68.8



Издание для досуга

Серия «Лучший иллюстрированный гид»

**Дмитрий Силлов
Андрей Кузьминов**

**НОЖИ МИРА
Лучший иллюстрированный гид**

Заведующая редакцией *Юлия Данник*
Руководитель направления *Анастасия Чудова*
Ответственный редактор *Дарья Островская*
Литературный редактор *Ольга Быкова*
Дизайн обложки *Алексей Закопайко*
Технический редактор *Мариетта Караматозян*
Корректор *Алена Воробьева*
Компьютерная верстка *Анны Грених*

Общероссийский классификатор продукции ОК-034–2014 (КПЕС 2008):
58.11.1 — книги, брошюры печатные

Подписано в печать 03.10.2022. Формат 60х84/8. Усл. печ. л. 25,11.
Печать офсетная. Бумага мелованная. Гарнитура Helios. Тираж экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2022 году
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, РФ, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, ком. 705, пом. I, 7 этаж
Наш электронный адрес: www.ast.ru
E-mail: ask@ast.ru

«Баспа Аста» деген ООО
129085, Мәскеу қ., Звездный бульвары, 21-үй, 1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат.
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию
в республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі
«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92; Факс: 8 (727) 251 58 12, вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Өндірген мемлекет: Ресей

ISBN 978-5-17-146410-3

© Д. О. Силлов, текст, 2022
© А. И. Кузьминов, текст, фото, 2022
© Оформление. ООО Издательство АСТ, 2022



Предисловие

Дорогой читатель!

Сейчас вы держите в руках книгу двух замечательных авторов — **ДМИТРИЯ СИЛЛОВА**, писателя, известного не только книгами о ножах и самообороне, но и множеством романов, написанных в жанре боевой фантастики; и **АНДРЕЯ КУЗЬМИНОВА**, одного из ведущих специалистов России по холодному оружию и замечательного фотохудожника. Издание станет замечательным подарком как для профессионала, так и для человека, впервые прикоснувшегося к этой теме.

Дмитрий и Андрей мастерски раскрывают перед читателем увлекательнейший мир ножей, сопровождая свое повествование просто потрясающими фотографиями, выполненными в неповторимом стиле.

В книге рассказано о наиболее интересных ножах мира. Из нее вы узнаете историю легендарных боевых ножей, откроете для себя мир охотничьих ножей — неизменных спутников суровых промысловиков и путешественников, не останутся без внимания разделочные ножи, необходимые каждому охотнику и рыболову, книга также порекомендует нож-подарок, который будет не только эстетично выглядеть, но и оправдает на практике потраченные на его покупку средства.

Все представленные в издании экземпляры высочайшего качества и многократно протестированы специалистами на практике. Давно замечено, что при виде хорошего ножа сердце любого представителя сильного пола начинает биться быстрее, потому что в историческом аспекте мужчина прежде всего защитник, воин, боец, который на протяжении тысячелетий не расставался со своим верным спутником — ножом. Стоит отметить, что профессиональные фотографии, представленные в книге, позволяют рассмотреть каждый нож в мельчайших деталях, порождая устойчивую иллюзию живого присутствия ножа на глянцевой странице. Кто знает, может, после

прочтения книги в вас родится устойчивое убеждение: только что
вы нашли свой нож, ту частичку материального мира,
которой так не хватало для ощущения гармо-
нии с самим собой.



Авторы искренне благодарят:

АНДРЕЯ МАКА, ведущего российского специалиста по холодному оружию, автора ряда энциклопедических изданий на данную тему, основателя популярного портала *Rusknife.com*, за предоставленные для съемки уникальные ножи и помощь при составлении их описания.

АНТОНА ВИНОГРАДОВА, специалиста по ножам выживания и охотничьим ножам, за активное участие в написании книги и предоставление части экземпляров для съемки.

АЛЕКСЕЯ ДЕГТЯРЕВА, специалиста по боевым и тактическим ножам, за активное участие в отборе материала, предоставление ряда ножей для съемки и помощь при составлении описаний к ним.

СЕРГЕЯ АСТАХОВА, коллекционера и эксперта по финским ножам, за возможность пополнить содержание книги уникальным материалом и активную помощь при составлении ряда описаний.

ГЕОРГИЯ ЧЕРНЯВСКОГО, коллекционера и специалиста по ножам выживания, за помощь в подборе материала и предоставление редких экземпляров ножей для съемки.

СКЛАДНЫЕ





НОЖИ



Эти ножи, существующие на протяжении почти двух веков, занимают особое место в среде коллекционеров и любителей благодаря своей удивительной истории и изысканной красоте. Жители небольшой деревни Лайоль, находящейся на юге Франции, всегда имели тесные торговые связи с соседней Испанией. Именно оттуда и привозили знаменитые испанские ножи — навахи. Путем слияния традиционного французского и испанского прототипов в 1829 году и появился нож, получивший название *Laguiole*, в честь места своего происхождения.

I LAGUIOLE

Конструкция ножа за все время его существования менялась лишь дважды. В 1840 году по просьбе местных фермеров было добавлено шило — троакар, необходимый для лечения больных коров, а в 1880 — штопор, согласно пожеланиям виноделов и официантов. Крупное лезвие ятаганной формы производится из нержавеющей стали и не подвержено коррозии. Рукоять имеет причудливую форму в виде «дамской ножки» с накладками из коровьего рога, ценных пород дерева или слоновьей кости.

До 30-х годов прошлого века производство находилось непосредственно в Лайоле. Спрос на ножи возрастал, и местные кузнецы перестали справляться с большим количеством заказов. В этот момент ножовщики Тьера, имевшие в своем распоряжении необходимое промышленное оборудование, взяли на себя производство изделий под маркой *Laguiole*. Так продолжалось до 1987 года, пока предприниматели Лайоля не решили возродить традиции. Сейчас на их фабриках производится более 400 000 ножей ежегодно.

С символами, украшающими ножи *Laguiole*, связано немало легенд. Так, на рукояти ножей традиционно наносятся латунные точки, так называемый «крест пастуха». Считается, что в былые времена пастухи, находившись вдали от дома, устанавливали нож вертикально (втыкая его в хлеб или землю) и использовали этот импровизированный крест при чтении молитв. Насекомое, расположенное сверху на рукояти, некоторые считают мухой (или слепнем), непременно сопровождающими стада коров. Другие говорят, что это пчела — имперский символ Наполеона Бонапарта, олицетворяющий храбрость и мужество местных солдат. Кроме того, принято считать, что клинок ножа символизирует воду, рукоять — землю, а медные bolster — огонь. Ножи *Laguiole* заслуженно признаны образцом элегантности и стиля.





Жозеф Опинель (*Joseph Opinel*) родился во Франции в 1872 году. Работая со своим отцом в небольшой кузнице в городке Альбе-ле-вье, расположенном в провинции Савойя, он производил инструменты и топоры, пользовавшиеся большим спросом у окрестных жителей. В 1890 году по просьбе друзей Жозеф изготовил несколько ножей, которые и положили начало известной марке.



2 OPINEL

Постепенно расширяя линейку выпускаемой продукции, к 1897 году Жозеф подготовил серию из двенадцати ножей с характерной нумерацией от 1 до 12. При этом номер ножа соответствовал длине клинка в сантиметрах. Такая классификация существует и по настоящее время: исключением стали лишь номера 1 и 11, от которых отказались в 1932 году. Однако недавно несуетерными владельцами был добавлен и номер 13.

Конструкция ножа кардинально изменилась лишь один раз: в 1955 году впервые на рукояти появилось металлическое кольцо, фиксирующее клинок в открытом состоянии. Это простое и очень надежное устройство под названием вироблок стало значительным шагом вперед в развитии компании и увеличении популярности ножей *Opinel*. В 2000 году вироблок был усовершенствован. Сейчас он фиксирует лезвие и в закрытом положении, не позволяя ножу открыться, например, при переноске в кармане.

Ножи *Opinel* производятся из двух типов стали: нержавеющей (*Sandvic12C27*) и углеродистой, которая имеет значительно лучший рез, но подвержена воздействию влаги и требует тщательного ухода. Рукояти традиционно выполнены из древесины бука, но ограниченные партии могут быть изготовлены из немного более дорогих сортов дерева, например самшита, бубинга, оливы.

Не так давно было начато производство так называемых «филейных» ножей, имеющих длинное тонкое лезвие, предназначенное для деликатных работ. В настоящее время компания выпускает более 4 млн ножей в год, причем производятся они только во Франции. А в целом с момента появления первых образцов по всему миру продано более 210 млн изделий, что является показателем несомненной популярности марки *Opinel*.





OPINEL
LAMINIER
au carbone

OPINEL
CARBONE



В самом начале XX века произошло два знаменательных события. Первое из них: в Бельгийском Конго в 1901 году открыли новый вид парнокопытных с исключительно экзотичным обликом, получивших название *Окари* (или *окапи*). Второе событие произошло в 1902 году — начало производства в немецком городе Золинген новых ножей, предназначенных для экспорта в немецкие колонии Южной Африки.

3 ОКАРИ

Местное население остро нуждалось в недорогом надежном инструменте, способном выполнять различные функции: от хозяйственно-бытовых до самообороны. Эти ножи благодаря зоологической сенсации и получили название *Окари*.

Производство в Золингене просуществовало с 1902 по 1987 год, затем все оборудование было перевезено в ЮАР, и, начиная с этого времени, ножи *Окари* производятся на Африканском континенте под контролем специалистов из Германии. К настоящему времени ассортимент изделий значительно расширился, появились ножи с фиксированными клинками, предназначенные для разных видов работ. Однако особый интерес по-прежнему представляет классический складной «большой» *Окари*, имеющий артикул 907E.

Нож не претерпел каких-либо значительных изменений за свою историю. Клинок изготавливается из высокоуглеродистой стали 1055, закаленной до твердости 56 единиц, что позволяет ему неплохо держать заточку и в целом легко точиться и правиться без применения специальных инструментов. Для защиты на клинок методом анодирования наносят специальное антикоррозийное покрытие. Рукоять современных ножей выполнена из пропитанного смолой вишневого дерева, в отличие от золингенских, которые производились из пластика. Причем новые деревянные рукояти по своим свойствам ничуть не уступают пластиковым. Замок с кольцом для открывания надежно фиксирует клинок в рабочем положении. Перенос производства в ЮАР несколько сказался на качестве выпускаемых ножей, но установленная цена делает их практически неуязвимыми для конкурентов. Изделия экспортируются во многие страны Южной Африки, Южной Америки, Ближнего Востока, Индонезии. Одна только знаменитая модель 907E производится в количестве около

4 млн экземпляров в год. Ножи *Окари* имеют большой спрос у коллекционеров и пользователей, сохраняя исторические традиции и обладая неповторимой аурой ножа, не изменившегося более чем за 100 лет существования.







Основоположителем торговой марки Victorinox («Викторинокс») был швейцарец Карл Элсенер (Karl Elsener), родившийся в 1860 году в семье шляпника. Будучи четвертым сыном в семье, он решил не продолжать семейный бизнес, а уехал обучаться ножевому ремеслу: сначала в Париж, а затем в Тутлинген (Германия). Вернувшись домой в 1884 году, он открыл свою первую мастерскую по производству ножей. Спустя 7 лет Элсенер возглавил Швейцарскую гильдию Ножовщиков, одна из целей которой заключалась в снабжении армии Швейцарии качественными ножами отечественного производства вместо закупок в Золингене (Германия).

Ч VICTORINOX

Первые ножи для солдат швейцарской армии состояли из четырех предметов: клинка, шила, консервного ножа и отвертки. Развивая дальше это направление, Элсенер разработал «офицерский» нож, добавив второе маленькое лезвие и штопор: 12 июня 1897 года дизайн и конструкция этого ножа были официально запатентованы. Эта дата признана днем рождения знаменитой «офицерской» модели Victorinox. Одновременно с легендарной моделью также производились и ножи для фермеров, студентов, кадетов, чиновников, каждый из которых имел свои наборы инструментов.

В 1909 году Элсенер выбрал название для торговой марки — *Victoria*, в честь своей матери, а в 1921 году, после появления нержавеющей стали, добавил и вторую часть — *inox* — для обозначения материала, из которого изготавливались лезвия. Сегодня название Victorinox широко известно во всем мире.

После Второй мировой войны ножи этой торговой марки получили широкое распространение в США, а оттуда разошлись по планете. В 1976 году компания начала осуществлять поставки для армии Германии, заменив на рукояти знаменитый швейцарский крест на немецкого орла. После этого шага рынок Германии стал для Victorinox вторым по объему продаж, уступая лишь США.

В настоящее время выпускается огромное количество моделей ножей с различными наборами инструментов. Самый большой — в ноже марки *Swiss Champ*, который состоит из 31-го предмета. Этот нож выставлен в Музее современного искусства в Нью-Йорке и в Государственном музее современного искусства в Мюнхене как один из лучших образцов современного промышленного дизайна.

В наши дни ежегодно выпускается 22 млн ножей, из них 7 млн — армейских. Продукция Victorinox экспортируется более чем в 100 стран мира.







В XIX веке во Франции был крайне популярен нож под названием *Capuchadou* (или *capujadou*). Этот недорогой, но надежный складной нож, сделанный вручную, благодаря своей функциональности долгое время оставался неизменным спутником французских пастухов и фермеров.

5 *CAPUCHADOU*

В одном из посланий, написанных в 1890 году, мэр деревни Лайоль упоминал «очень популярный нож, используемый в этом регионе, который называется *Capujadou* и всем очень нравится из-за своей надежности и удобства».

Появление на французском рынке ножа *Laguiole* снизило популярность *Capuchadou*, но благодаря усилиям ножевой компании *Fontenille-Pataud* выпуск традиционного *Capuchadou* был возобновлен. *Fontenille-Pataud* была основана в 1929 году. Она быстро вошла в группу лидирующих предприятий по производству высококачественных ножей, используя в производстве слоновую кость, рог и ценные породы дерева. Некоторые образцы выставлены в постоянной экспозиции музея французских ножей в Тьере.

Окончательный дизайн современного *Capuchadou* сформировался в 1998 году, когда талантливый мастер Ричард Сосслер создал нож элегантной формы с тонким, но мощным лезвием и кованой пружиной, украшенной эмблемой в форме клевера. Рукоять ножа изготавливается из ценных пород дерева — можжевельника, самшита или ореха. Каждый нож *Capuchadou* отличается плавным механизмом и надежной фиксацией клинка в открытом и в закрытом виде.

Несмотря на смену руководства и владельцев, *Fontenille-Pataud* сохраняет традиции красоты и качества на протяжении многих лет, что было отмечено присуждением ей звания «Компании живого наследия».

