

# Кованые клинки из префектуры Тоттори

Традиционные техники и новые горизонты

## Кузнецы из Инаба

С древних времён кузнечный промысел процветал в регионе Тюгоку на востоке острова Хонсю благодаря богатству этих мест высококачественным железным песком. И по сей день в регионе, раньше известном как Инаба, есть кузнецы, которые используют эти многовековые традиционные техники.



## Горы района Тидзу

Древесный уголь, незаменимый для процессаковки материал, в больших количествах производит сама природа гор префектуры Тоттори. Поскольку лесная промышленность в этом регионе также требовала использования железных инструментов, кузнечное ремесло всегда было тесно связано с повседневной жизнью местного населения.



## Кузница «Оцука»

Кузнечная мастерская «Оцука» располагается в жилом районе. Здесь мастер кузнечного дела во втором поколении Оцука Ёсифуми продолжает ковать клинки. В прошлом кузницы можно было увидеть по всей префектуре Тоттори, но до наших дней сохранилось только две из них, включая мастерскую «Оцука».



## Процесс ковки



## Формовка клинка

Клинок ножа делается из двух металлов: стали и феррита. Слой твёрдой стали помещается между слоями мягкого феррита, что добавляет клинку прочности, сохраняя при этом его пластичность. Такая композитная конструкция клинка - оригинальная разработка именно японских мастеров кузнечного дела.

## Поковка

Сталь и феррит нагреваются на раскалённых углях в коксовой печи, чтобы сделать их более мягкими и пластичными, а затем отбиваются электрическим молотом до состояния тонкой пластины, с которой будет проще работать дальше. Дляковки используется высококлассная японская сталь «Аогами-2».



# КОМПОЗИТ

В нагретом куске феррита делается прорезь, в которую вставляется подготовленная заранее стальная пластина. Для скрепления двух металлов используется уплотнитель из железного песка (борная кислота и оксид железа).



# Ковка

Раскалённый Сэндвич из стали и феррита отбивается молотом до плоского стояния по форме ножа.

Обработка и острия и тупой стороны ножа во время этого процесса получается настолько тонкой, что разглядеть её простым человеческим глазом просто невозможно. При ковке частицы металла сжимаются и уменьшаются в размере, что придаёт клинку большей прочности и упругости.



## Придание окончательной формы клинку

После ковки из пластины металла по шаблону  
вырезается желаемая форма клинка, и уже затем  
делается рукоятка.



# Закалка

Чтобы закалить сталь и сделать её более прочной, клинок сначала разогревается до 800°C, а затем опускается в воду для быстрого охлаждения до 250°C. Такая температурная обработка - важная часть процесса изготовления ножа, определяющая его будущую остроту.



## Выравнивание поверхности и отпуск

Сразу после закалки, клинок оставляют в воде температурой 100 °С , затем его поверхность обрабатывается молотком для выравнивания вмятин и прочих неровностей. Следующим шагом жёсткий и от этого ломкий клинок помещается в разогретое до 180 °С масло на 100 минут, а затем ещё немного разогревается на слабом огне для того, чтобы сделать сталь более гибкой.



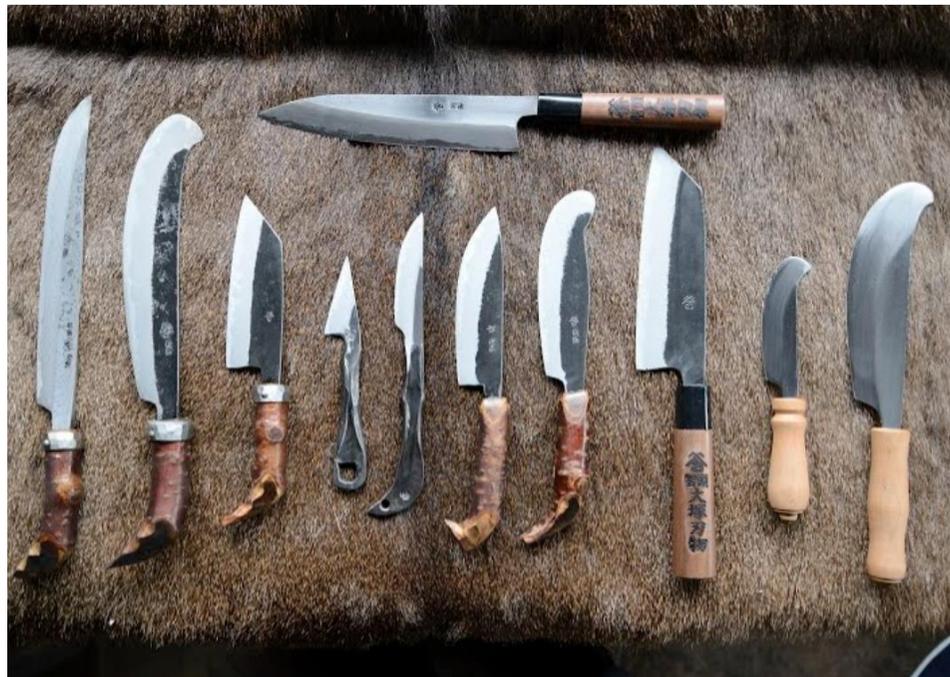
# Шлифовка

Это процесс заточки клинка. Для постепенной шлифовки ножа и заточки его лезвия используются точильные камни различной зернистости.



## Ножи кузнечной мастерской «Оцука»

При изготовлении ножей от кузницы «Оцука» большое внимание уделяется деталям: они легко ложатся в руку, издают правильный звук при резке, и даже поверхность среза пищевых продуктов, сделанного этими ножами, обладает текстурой приятной языку. Высокое качество и привлекательность ножей «Оцука» можно ощутить при помощи всех 5 чувств!



# Универсальный нож

Ножи изготавливаются в соответствии с особенностями продуктов, для резки которых они предназначены, например, нож для мяса, нож для рыбы, нож для овощей и т.п. Универсальный нож совмещает в себе сильные стороны разных типов ножей и может применяться для множества задач. Такие ножи очень часто используются на домашней кухне.



# Нож для овощей

Это прямоугольный нож с прямым лезвием. Такие ножи наиболее распространены в регионе Канто. Форма этого ножа предназначена для простой нарезки ингредиентов, им удобно шинковать или рубить продукты на мелкие кусочки, поэтому такой нож идеально подходит для резки овощей.



## Нож «Ямамэ» (нож для форели)

Этот небольшой заострённый нож предназначен для разделки мелкой речной рыбы. Ручка выполнена из ветки сакуры, что обеспечивает ей долговечность и придаёт дизайну ножа флёр грубоватого провинциального очарования. Наблюдать за тем, как облик ножа меняется со временем - отдельное удовольствие.



## Нож «Ямагоя»

(охотничий нож, бук. перевод - «горная хижина» или «зимовьё»)

Этот нож годится для разделки туши кабана, оленя или другой дичи, пользуется популярностью у любителей активного отдыха.



# Такелажный нож

Кончик этого ножа заточен очень остро, он предназначен в основном, для того чтобы заколоть рыбу, что позволяет дольше сохранять её в свежем виде. А конструкция его клинка, состоящая из 2-х пластин нержавеющей стали и зажатой между ними пластиной обычной стали, делает такой нож крайне устойчивым к ржавчине.



# Рыбацкий нож

Этот многофункциональный нож небольшого размера был разработан специально для рыбаков, чтобы им было удобно пользоваться на борту судна. Также известен как «морской нож», подходит для разделки рыбы и приготовления рыбных блюд, например сасими.



## И наконец . . .

Работы господина Оцука высоко ценятся за его мастерство и приверженность традиционным техникам. Он продолжает бережно хранить эти традиции, при этом не боясь экспериментировать, разрабатывая новые продукты и новые стратегии бизнеса.



До недавнего времени заполучить в свои руки ножи господина Оцука было непросто, но в последние годы он начал продавать их в местном магазине редкостей «COCOROSTORE», что повысило интерес к его творчеству и позволило большему числу людей узнать об этих ножах, а самобытный дизайн и превосходное качество клинков привлекает внимание, в том числе и представителей более молодого поколения.

