# Узбекский нож

Чтобы узнать о культуре, быте, нравах и обычаях того или иного народа, часто достаточно взглянуть на ножи, которые используются в обиходе. Это объясняется тем, что у каждой национальности ножи имеют свои отличительные черты и особенности. Не является исключением и **узбекский нож**, который часто называют “пчак” или “пичак”, что является дословным переводом с узбекского. Это изделие является не просто предметом обихода или холодным оружием. Оно имеет особую ценность и происхождение для тех, кто родился в Узбекистане.

## Особенности конструкции

Многие уверены, что **узбекский нож** является боевым орудием, но это не так. Он относится к хозяйственному инвентарю, используемому в повседневной жизни. С его помощью легко разделывают мясо, нарезают фрукты и овощи. Многие модели украшают коллекции холодного оружия, поскольку являются настоящим произведением искусства.

Как и ранее, **нож пчак** имеет клиновидное в сечении широкое лезвие, имеющее заточку лишь с одной стороны. Одно изготавливается из стали высокого качества. Его рукоять фиксируется на уровне обуха, становится шире к головке, нередко имеет окончание, напоминающее изогнутый птичий клюв. При изготовлении этой части используются дерево, рог или кость.

Согласно разным источникам, **ножи** Узбекистана впервые были обнаружены в конце XIV века. Изначально их изготавливали из углеродной стали, но этот материал не отличался высоким качеством, поэтому изделия приобретали бедняки. Зажиточные люди заказывали **узбекские ножи пчак**, созданные из дамасской стали. Чтобы крестьяне не восставали против действущей власти, царствовавшей во времена Тамерлана, чиновники контролировали процесс производства. Ножи изготавливались с острием, направленным вверх. Считалось, что такая форма не позволит нанести серьезные повреждения на теле.

Популярность ножей **пчак** достаточно высока. Многие из них являются настоящими произведениями искусства. Рукоять декорируется, всегда имеет клеймо мастера. На лезвии нередко находится особый орнамент. Для украшения часто используются полудрагоценные и драгоценные камни. Это красивые изделия со своими недостатками и достоинствами. Подробнее они рассмотрены в таблице.

| Плюсы | Минусы |
| --- | --- |
| Уникальный внешний вид и ручная работа. | Нельзя мочить, поскольку он быстро ржавеет. |
| Подходит для обработки большинства продуктов. | Требует частой заточки. |
| Длительный срок эксплуатации. | Высокая стоимость. |

## Разновидности

Под общим понятием “**пчак узбекский**” скрывается несколько разновидностей изделий. Они классифицируются, согласно операциям, которые выполняются с помощью оружия. К наиболее популярным относятся ножи Шахрон и Старобухарский. Первые считаются универсальными, поскольку подходят для шинковки различных продуктов. Длина их клинка всегда составляет более 14 см. Вторые нередко называют “афганками”, их используют для нарезки фруктов и овощей. Характерная черта изделий - изогнутое в форме дуги лезвие, которое становится уже у острия. Также пользуются спросом другие разновидности пчака:

* Кайке - с его помощью снимают шкуру убитых на охоте животных, также он используется при проведении различных хозяйственных работ. Узнать такой тип пчака можно по его острию, которое возвышается над линией обуха на расстоянии 3-8 мм.
* Кушкамалак - одна из немногих разновидностей боевого ножа. Отличительная черта - наличие двойной канавки на лезвии.
* Толбарги - внешне клинок напоминает лист ивы, поскольку имеет прямую форму. Нож имеет ровный обух и острие, опускающееся ниже него. В основном орудие используется для разделки туш.
* Тугри - с его помощью выполняется вся грубая работа на кухне. Узкие долы на прямом обухе клинка - отличительная черта изделия.

Внимание! Если нож выбирается для хозяйственных целей, лучше приобрести сразу несколько изделий для различных процессов.

Интересным вариантом является Казахче, он **предназначен** для очистки рыбы, поскольку имеет специальную выемку на середине обуха. Если нож расположен в перевернутом состоянии, эта выемка позволяет аккуратно удалить чешую. Такие ножи, как и Толбарги, редко декорируются.

## Форма и материалы изготовления

Ножи могли создаваться с использованием стали разного качества. Если использовался низкосортный сплав, изделие дополнительно обрабатывалось медным купоросом. Но **лучшим** считался нож, созданный из дамасской стали. Лезвие всех пчаков широкое, а в сечении принимает форму клина. В классическом варианте изделие дополняется узкими долами. Они могут располагаться параллельно обуху в верхней части. Как правило, никакой функции они в себе не несут.

Обратите внимание! Чтобы металл не подвергался коррозии, нож следует хранить в вертикальном состоянии и после мытья насухо вытирать.

При создании пчаков используются самые разные материалы. Ножны изготавливают из натуральной или искусственной кожи, украшают бисером и камнями. Для каждой части изделия используется свой материал. Из олова или его сплавов делают больстер (другое название гюльбанд). Для спайки используются мельхиор, листовая латунь, покрытые оловом. Клинки из углеродистой стали часто оксидируют.

### Лезвие

Лезвие ножа может изменяться по форме и ширине в зависимости от манипуляций, выполняемых изделием. Массивные широкие клинки очень удобны в нарезке овощей. Если необходимо нарезать тесто или хлеб, используют средние универсальные пчаки. Нож, **предназначенный** для разделки рыбы и мяса, отделения костей, имеет узкое длинное лезвие. Все виды лезвий отличаются резкой линией подъема от обуха к острию. При их изготовлении всегда используется сталь (углеродистая или дамасская), нержавейка в таких изделиях не применяется.

Важно! Заточка ножей **из Узбекистана** крайне затруднительна в домашних условиях.

### Рукоятка

Рукоять пчаков тонкая и имеет округлую форму. Она фиксируется на одной линии с обухом и становится шире к концу. В некоторых видах она может загибаться наверх. Существует 2 типа рукоятки: ерма и сухма. Первая состоит из двух накладок в виде плашки, которые фиксируются заклепками. Часто подобную рукоять делают наборной. Сухма представляет собой цельный элемент, который вставляется в хвостовик. Ее создают из древесины, рога, латунных сплавов и серебра. Национальный орнамент, клеймо мастера все это неотъемлемые части рукояти. Они могут выполняться из пластмассы, камней, стекла.

## Рабочие и коллекционные модели

Предназначение пчаков может быть разным, поэтому принято разделять два типа: рабочие и коллекционные изделия. Их общая черта - лезвие, сужающееся в верхней части, в остальном они очень отличаются. Для хозяйственных клинков крайне важна острота и прочность лезвия. По этой причине при изготовлении используется высокопрочная углеродистая сталь. Чтобы клинок был самым **хорошим** в своем классе, лезвие дополнительно оксидируется, что повышает его твердость.

Обратите внимание! Стоимость коллекционных моделей всегда в несколько раз выше, стартует от 9000 руб.

Коллекционные модели чаще создаются с применением нержавеющей стали, так они больше времени сохраняют первоначальный внешний вид. Особое внимание уделяется используемым материалам и декору. Рукоять таких ножей создается из кости, рога, дорогих пород дерева. Украшением служат драгоценные и полудрагоценные камни. Для тех, кто выбирает подобные изделия, важно, где создан пчак. Об этом можно узнать, взглянув на тамгу (клеймо), размещенное на лезвии. Как правило, оно пишется на латинице, хотя встречаются варианты на арабском.

Чтобы нож выглядел еще **лучше**, мастера добавляют резьбу, гравировку и прочие элементы. Именно такие пчаки нередко выступают в качестве сувениров и используются при проведении разнообразных ритуалов. Каждый мастер стремиться создать свой индивидуальный стиль, по которому его изделия будут узнавать в дальнейшем.