



A penge formája.

HANIKU, HIRANIKU (felszíni „hús”)

Mielőtt belevágnánk az olvasásba, szeretnék egy rövid magyarázatot adni az itt használt „hús” kifejezésre. Az angolban a nem lecsiszolt, nem elkoptatott pengéket, húsos pengéknek nevezik. Van rajta hús, mondják. „Meaty blade”-húsos penge (van még róla bőven mit csiszolni, ha elkopik). Így talán érthetőbb lesz a szövegben angoltól átvett „hús” szó. Akkor vágjunk is bele, hogy stílszerű legyek:

A japán kardok élfelületei convexek vagy "ferdek".

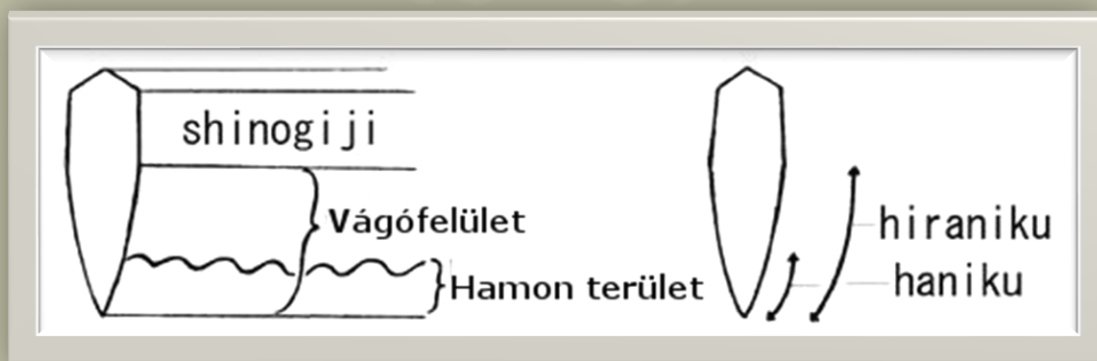
Lehetnek finomra vagy erősen ferdére vágottak, vagyis többé-kevésbé lekerekített profilúak.

A japán koncepció erre a "*Hiraniku*" kifejezés, és szó szerint "él vagy felszíni hús". A *Hiraniku* a japán kardok fontos jellemzője.

A jó „húsú” (*Niku*) kard robusztus és erős élű. A pengékben, amelyekben alig vagy egyáltalán nincs *Hiraniku*, ott az él gyengébb. A *Hiraniku* mértéke nagymértékben meghatározza a penge vágási teljesítményét.

HANIKU = A „hús” vagy a vágófelület ferde felülete.

HIRANIKU = Az egész vágófelület „húsa” vagy dőlése.

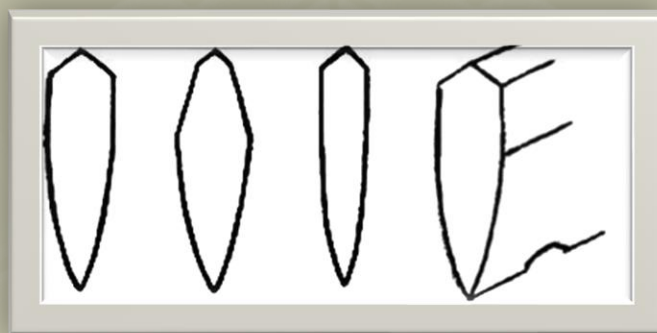


HA-NIKU vagy *HIRA-NIKU*, ennek a két szónak szinte ugyanaz a jelentése. A *Ha-niku* általában a *Hamon* területén lévő „húst”, a *Hira-niku* pedig az egész vágófelület „húsát” jelenti.

Vágófelület teljes „hússal” (jó alakú).

A vágófelület tele van „hússal”, ezért a vágóél erős.

Jó páncél „ellen”.



Sima vágófelület (rosszul formázott)

A vágófelület lapos, ezért az él finom.

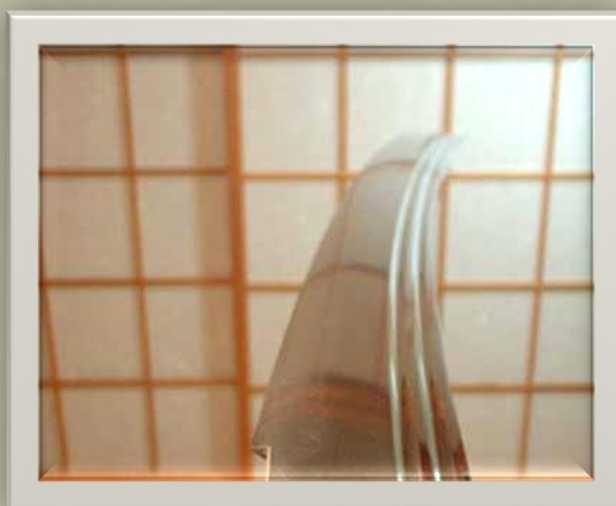
Jó a csupasz bőr vágására.

Legyünk óvatosak. A bemutatóterem ablakában a laposabb felületű pengék fényesnek és erősen tükröződőnek tűnnek.

Emiatt az egyik híres penge polírozó eltávolítja a ferde „húst” az egészséges pengékről, hogy esztétikussá tegye őket.

Ha megfogja e pengék egyikét, csalódni fogunk a rossz alakjuk miatt.

Néha egy rácsablak segíthet a felszíni „hús” könnyebb vizsgálatában.



Figyeljük meg a fenti képen, miként mutatnak domború formát a pengén az egyenes ablakrácsok.

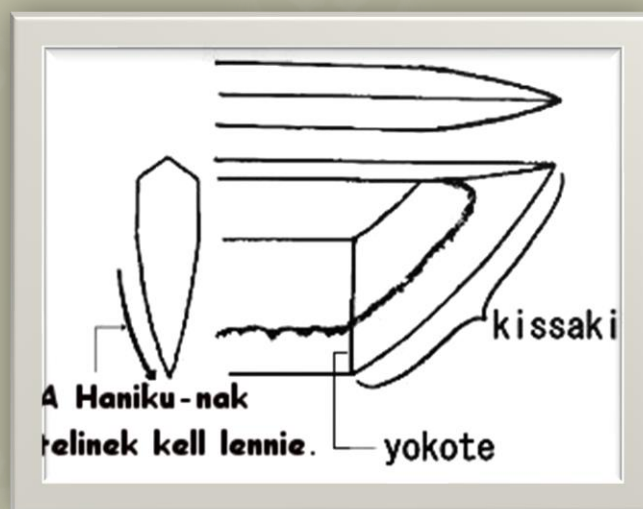
KISSAKI

A *KISSAKI* a penge csúcsa.

Formája nagyon fontos.

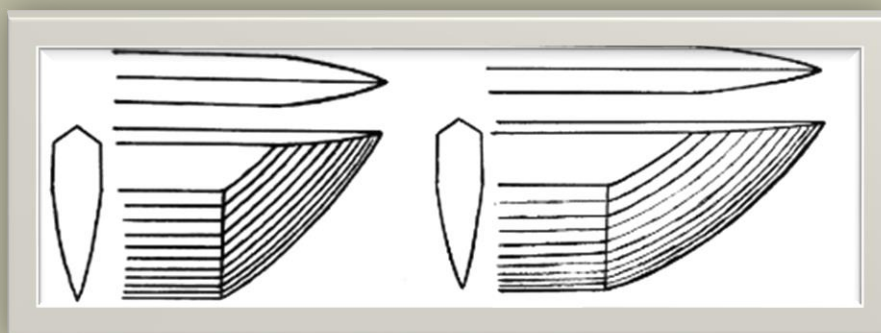
A húsnak a *Yokote*-től a penge legvégéig kell tartani.

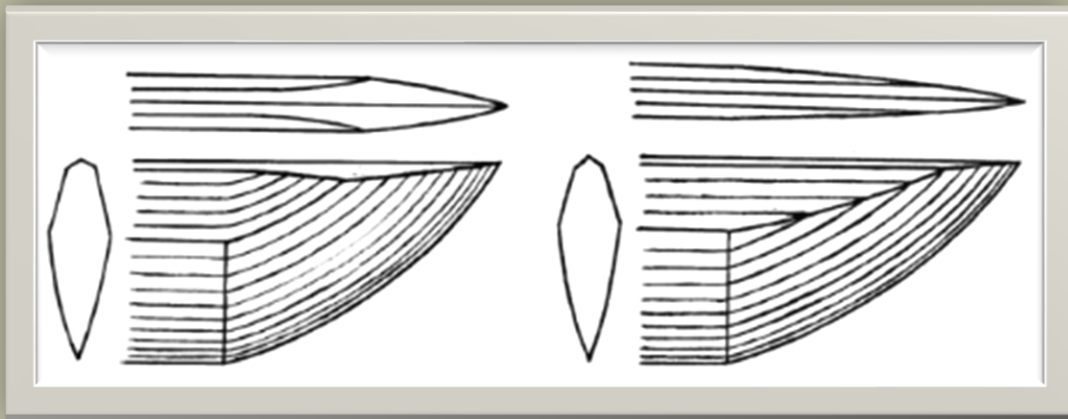
(*YOKOTE* = Az a függőleges vonal, amely megkülönbözteti a *Kissaki*-t a penge többi részétől.)



Példák jó alakú *Kissaki*-ra

Ezekkel a kontúrvonalakkal próbáljuk megmutatni az alakjukat. Képzeljük el őket felületeként.

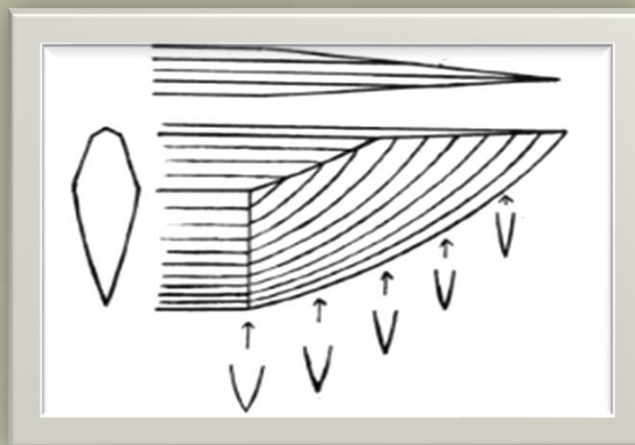




A következő képen példát láthatunk a rossz kialakításra.

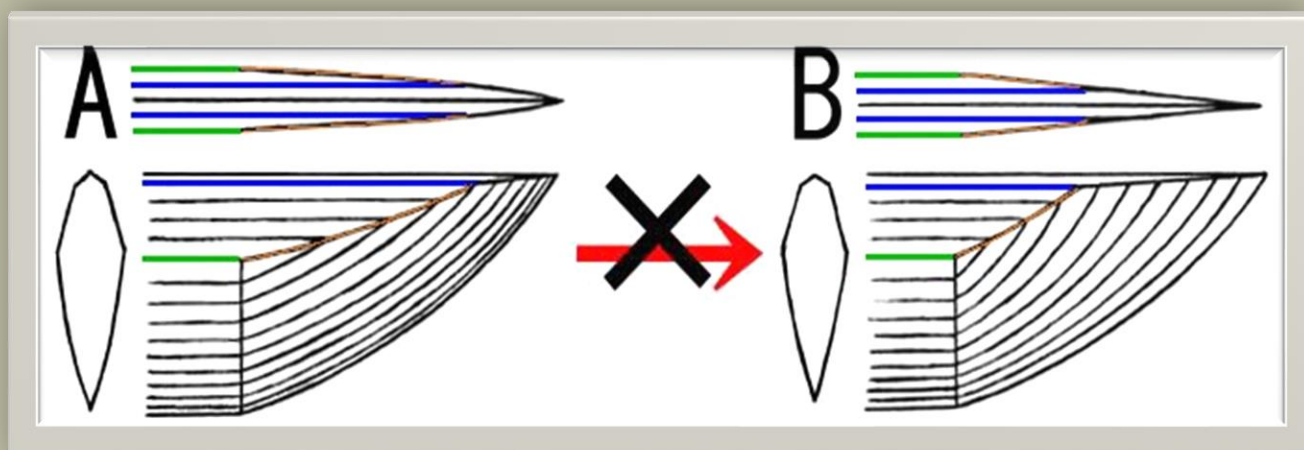
Ránézésre a következő példa jól formáltnak tűnik, de valójában komoly problémát tartalmaz.

A „hús” a penge hegye felé elvékonyodik.



Az ilyen formázás megfelelő megjelenítéshez vagy képekhez, de ha megfogjuk a pengét, csalódni fogunk a *Kissaki* gyenge felülete miatt.

Legyünk óvatosak! Az egyik híres polírozó azt tanácsolja, hogy a jó *Kissaki* felülettel rendelkező pengéket más polírozók, gyenge formára alakítsák át, egyszerűen azért, mert azok jobban néznek ki.



Balra "A" egy jól formált *Kissaki*. Az élhúst a *Yokote* vonaltól a csúcsig tartja fenn. Ez a példa itt magas *Shinogi* vonallal rendelkezik. Néha egy ilyen alakú penge kisebbé teheti a *Kissaki* csúcsát.

Jobbra "B" egy elrontott *Kissaki*. A *Kissaki* "A" alakot a *Kissaki* "B" alakúra alakították át. A ferde húst lecsiszolták, hogy a *Kissaki* szélesebb legyen.

Ne tévesszen meg bennünket, a penge vonalai az alakja miatt. Más szavakkal, ha a penge szép és éles vonalakkal van kialakítva, attól még, nem feltétlenül jó az alakja. A penge nem lapos rajz. A penge alakját háromdimenziósnak kell tekinteni. A pengét a megfelelően felépített felületek határozzák meg.