

Czarny, niebieski, czerwony, zielony a na końcu pas...

Zaczyna się od przeznaczenia na to co chce się zrobić odpowiednio dużo czasu.. Jakiś pośpiech, jakieś skracanie, ponaglanie i odbieranie telefonów nie są pożądane... Pożądany też jest spokój ducha, poczucie dobrego czasu...

Najpierw mycie. Zmywam tłuszcz, krew, patrochy, błoto i ziemię... Potem oglądam. Patrę pod słońce i studiuję ostrze. Oceniam. Czasem wystarczy tylko pas. Kilka pociągnięć i już! Ma być dobrze! Wszak nóż dla mężczyzny to jego broń i narzędzie. Dla myśliwych nóż jest przedmiotem o szczególnym znaczeniu. Przenosi znaczne siły w walce, i dlatego czasem widać na nim ostre, wyraźne ślady walki z rzeczywistością – wyszczerbienia. Wtedy to wydaję z futerału czarną osełkę diamentową... Ustawiam podpórkę i zaczynam. Kilka delikatnych – pełnych czułości – płynnych ruchów i ostrze wyprowadza się. Ta czarna osełka jest szorstka i zasadnicza... Potem weryfikacja i zmiana osełki na niebieską...

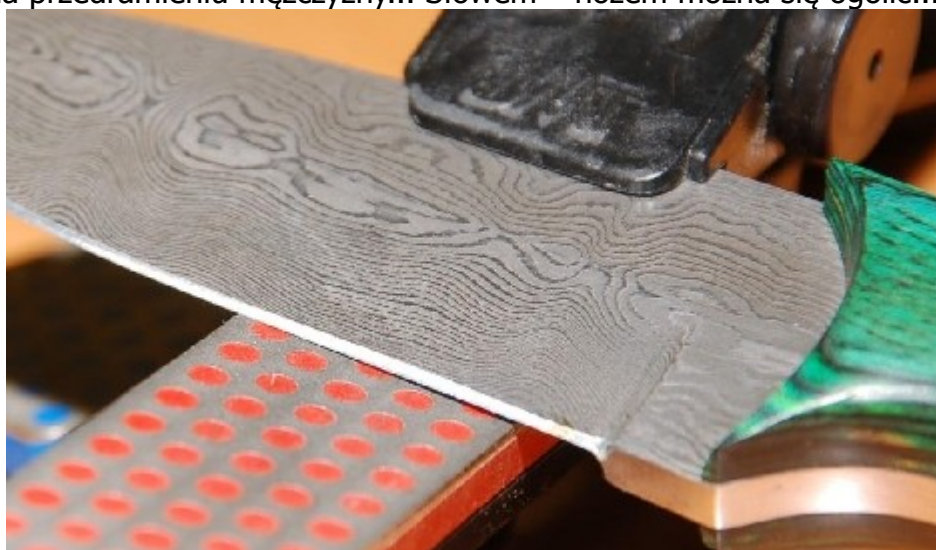
Ta niebieska jest nieco bardziej zmysłowa. Wygładza rysy, które pozostawiła czarna, i wnosi coś od siebie... Już przy czarnej widać czy stal jest dobra czy zła. Stal kiepska lepi się do diamentowych ziarenek i zapycha przestrzenie pomiędzy nimi, stal dobra jest twarda i jest dla diamentu wyzwaniem.

Po niebieskiej przychodzi czas na czerwoną. Czerwona osełka jest delikatna. Niczym piaseczka przesuwa się po ostrzu i nadaje mu blask i ostrość... Czasem trzeba umyć ją pod kranem i ostrzyć dalej. Spokojnie, cierpliwie.. Tu nic nie można „podgonić”. Nie można pójść na skróty... Proces ostrzenia ma trwać tyle, ile ma trwać...

Po osełce niebieskiej przychodzi zielona.. Najdrobniejsze diamenty polerują ostrze nadając mu doskonałość. To najdłuższy trwający proces. Pociągnięcia muszą być delikatne gdyż na tym etapie można doprowadzić nóż do perfekcji jak i wszystko spać..

No i wreszcie pas. Zwykły skórzany pas zaczepiamy o klamkę i polerujemy ostrze za pomocą kilku pociągnięć...

Przychodzi nagroda: nóż ze stali damasceńskiej (foto poniżej) jest tak ostry, że z łatwością goli włosy na przedramieniu mężczyzny... Słowem – nożem można się ogolić...



Ktoś może powiedzieć- po co te ceregiele? Mam w domu ostrzałkę w kuchni, kilka pociągnięć i już... Być może, ale ostrzenie noża ze stali damasceńskiej to pewien rodzaj medytacji a dodatkowo czeka nas nagroda. Taki nóż trzyma ostrość nawet i pół roku.. A co wtedy gdy tak chcemy naostrzyć nożyk z Tesco za 9,99 komplet? Wtedy już na etapie ostrzenia czujemy pewną niestosowność. Wiotkie ostrze ciężko jest uchwycić w prawidło. Diament zamiast ostrzyć – w każdym posunięciu kłóci się z miękką byle jaką blachą z jakiej zwykle zrobione jest to pożałuj Boże ostrze. Z każdym pociągnięciem diamentowej osełki frustrujemy się coraz bardziej, a już kiedy niebawym wysiłkiem woli „wyprowadzimy „ ostrze, to czeka nas kara... Zawsze! Kara jest okrutna. Ostrze się tępi po rozporcjowaniu kurczaka i już na drugi dzień po naostrzeniu zaczyna międlić świeże pieczywo zamiast je kroić... Słowem wraca do umiłowanego przez siebie stanu tępoty..

Czemu to tu opisuję? Bo po latach pracy trenerskiej doszedłem do ostatecznego dla mnie przekonania, że ludzie są jak noże. Jedni są ze stali damasceńskiej. Wielowarstwowi, niekonwencjonalni, z charakterystycznym, NIEPOWTARZALNYM wzorem. Ich naturalnym stanem jest ostrość, tylko wtedy się spełniają. Ostrość to ich naturalny żywioł, a diament owa osełka jest treningiem i podniętą... Są ostrza ze zwykłej stali, które można ostrzyć diamentem, można i osełką... lubią być jednorodne, powtarzalne, przydatne i ostre... Ale bez entuzjazmu. I są też ludzie niczym noże z blachy. Podatne, giętkie które można ostrzyć i ostrzyć bez końca, a jedynym co się zaobserwuje to ubytek materiału..

I właśnie tylko noże/ ludzi ze stali damasceńskiej opłaca się ostrzyć/szkolić z pietyzmem, z zachowaniem wszelkich reguł i rzadkich diamentów... One/oni są warte każdej pracy, bo ta praca procentuje a efekt dydaktyczny jest zdumiewający i długotrwały..

Noże/ludzi z dobrej stali trzeba ostrzyć/szkolić z rzemieślniczym zapałem. Cierpliwie i serdecznie. To dobra praca, której efekty nigdy nie będą spektakularne, ale może dać wiele satysfakcji...

A co z nożami których powołaniem jest tępota... Mój Boże, jeśli kosztują 9,99 za komplet to, pomijając już aspekt czasu, używanie do ich ostrzenia osełek diamentowych za 300 PLN jest chyba niedorzecznością.

I niech tak pozostanie...

Robert Fryczkowski