

Nikola Patěk

– divoký nožíř

Nožíři se zpravidla sdružují ve spolcích a své výrobky prezentují při různých příležitostech. Existují však i výrobci nožů, kteří necítí potřebu být organizováni a jejichž práce jsou určeny pro úzký okruh zákazníků. Což ovšem neznamená, že jim z rukou vycházejí nekvalitní nebo méně hodnotná díla. S jedním z takových „divokých“ nožířů jsem se před časem náhodou seznámil.

Jmenuje se **Nikola Patěk**, je mu 36 let a působí v Brně-Žabovřeskách.

> Jak jste se dostal k výrobě nožů?

Jako každému klukovi se mi nože líbily, a tak jsem je postupně začal vyrábět. Odmala mne provázelo setkání s kovy a už jako dítě jsem měl takovou pokojovou dílničku. Od roku 1999 se věnuji kovářství – přivedl mne k němu kamarád, který je umělecký kovář. Ukažoval mi svoje výtvary a mě to nadchlo. Tak jsem si řekl, že to zkusím taky, a na dvoře domu v Brně-Komíně jsem si postavil malou polní kovárničku, sehnal kovadlinu, kladivo a materiál. Ostatní nářadí už jsem si postupně vykoval. V té době jsem ještě dělal ve stavebnictví a po práci jsem se věnoval kování způsobem pokus a omyl. Po čase mne přijal kamarád do své dílny v Brně-Husovicích a u něj jsem pracoval jako kovář a zámečnick. Nakonec jsem si pronajal vlastní dílnu, kde ve volném čase vyrábím. Většinu informací o kování, nožířství a potřebných materiálech získávám od svých ka-



◀ Nikola Patěk. Ukázky jeho tvorby a kontakt najdete také na webu www.nikola-patek.webnode.cz.



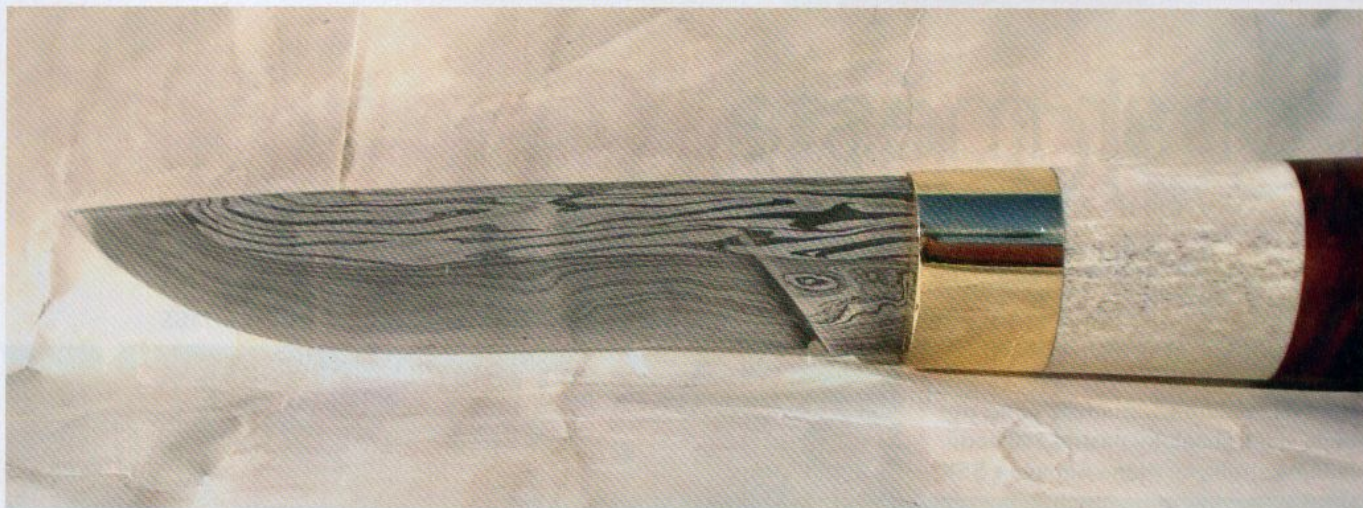
◀ Dobrá výheň je pro výrobu svářkového damašku nezbytná

marádů metalurgů, od starých kovářů a samozřejmě z literatury.

> Jaké nože vyrábíte?

Vyrábím nože pro praktické použití, a ne exponáty do vitríny. Proto jsou zpracovávány fortelně a hodně vydrží. Specializuji se na svářkový damašek, jehož výhodou jsou nejenom mechanické vlastnosti, ale i krásná kresba. Damašek kovářsky svažuji ručně, další tvarování provádím na lisu. Nedávno jsem dal dohromady buchar, takže výroba bude jednodušší a veselejší.

Čepele vykovám, vybrousím, zakalím a vyleptám strukturu vrstev materiálu, případně i ozdobím. Nevyhýbám se moderním materiálům, ale raději vykovávám ze starých fragmentů; poměrem je to asi půl na půl. Záštity většinou odlévám ze slitin mědi nebo stříbra a občas používám i nerez. Rukojeti vy-



Logo nožiče

rábím z parohu, exotických dřev, ořechu a habru. Zhotovení rukojeti mi trvá nejdéle. Samozřejmě dělám i takové věci jako opravy nožů a jejich broušení.

> Co je pro vás při výrobě nejdůležitější?

Základem je výběr materiálu – ze špatného nebude nikdy dobrý nůž. U oceli je důležitá jiskra, kterou vytvoří. Podle stupně koroze je možné odhadnout stáří a to, jestli už byl materiál svařován. U moderních ocelí posuzuji složení podle tabulek a také to, jak obtížné jsou svařitelné.

> Jak si materiál obstaráváte?

Často mi jej věnují kamarádi – většinou se jedná o nepotřebné nebo nalezené předměty, například staré nože, sekery, zemědělské náčiní. S takovým materiálem se dobře pracuje a je radost nepotřebný nástroj překovat a vrátit ho znovu do života. Občas něco vyměním, třeba různé kousky dřeva, parohu...

> Děláte podle předlohy, nebo vás vede fantazie?

Nejraději vytvářím svůj nápad, který pak pustím do světa. Ale pokud přijde zákazník se svou představou, tak mu vyhovím.

> Pro koho jsou vaše výrobky určeny?

Nože většinou dělám pro známé a jejich přátele. Zatím jde spíš o koníček, a když sleduji současnou konkurenci, zůstane to tak i nadále.

> Jaké tedy máte plány do budoucna?

Hodlám se podrobněji pustit do výroby japonských bodných a sečných zbraní – katan, wakizaši, ale třeba i kuchyňských nožů. Japonsko zrovna neoplývá nerostným bohatstvím a obdivuji japonské mistry, kteří dokážou z toho mála, co mají dispozici,

vytvořit vysloveně umělecké dílo. Taky chci zkusit tavení a odlévání železné houby a wootzu – uvidíme, co se mi z nich podaří vykovat a jaká bude kresba materiálu. Těmhle věcem bych se chtěl do budoucna věnovat, je to taková moje libůstka.

> V dílně trávíte hodně času. Co na to vaše rodina?

Manželka je naštěstí tolerantní, a když domů přinesu vykovaný svícen nebo nějakou ozdobu, tak mě pochválí. Dobře vyrobený nůž umí ocenit.

> Jaký nůž nosíte?

Nože mám rád, líbí se mi, ale nenosím je. Ale mám u sebe multifunkční nářadové kleště od Victorinoxu, které obsahují i malou čepel.



Kresba svářkového damašku



Rozpracovaná souprava kuchyňských nožů v japonském stylu