

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

Un estudio
historiográfico,
etnográfico y
descriptivo



José J. Sosa Perdomo
Juan M. Zamora Maldonado



Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

**Un estudio historiográfico,
etnográfico y descriptivo**

© Fondo para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía
Canaria (Fedac). 1.ª edición, 2024
© del texto: José J. Sosa Perdomo y Juan M. Zamora Maldonado

Fotografías:
José J. Sosa Perdomo y Juan M. Zamora Maldonado
Fedac

Cuchillos de cubierta:
José Juan Sosa Perdomo

Foto de fondo de cubierta:
Fondo fotográfico Museo Canario

Cuchillos de contracubierta:
Cuchillo elaborado por la familia Marrero en la década de los
años veinte del siglo XX y su restauración posterior realizada por
el artesano José J. Sosa

Diseño y maquetación:
Sergio Hernández Peña

Producción gráfica:
Gráficas Irudi

ISBN: 978-84-1353-143-4
Depósito legal: GC 302-2024

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de esta
publicación pueden reproducirse, registrarse o transmitirse por
un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni
por ningún medio actualmente conocido o que se invente en el
futuro sin previo permiso por escrito de los © de esta obra.

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

Un estudio historiográfico,
etnográfico y descriptivo

José J. Sosa Perdomo
Juan M. Zamora Maldonado



Las Palmas de Gran Canaria, 2024

Hoy en la costa de Agaete, mirando la cola del dragón dormido, al lado de los tres poetas que miran el horizonte, contemplamos nuestras vidas, que como el tiempo y las olas llegan y no retornan, barquitos que se alejan mecidos por el silencio de las mareas del recuerdo, en un breve instante de nostalgia.

Juan M. Zamora Maldonado

In memoriam de los seres amados que se fueron.

A los cuchilleros y herreros de ayer y hoy, herederos de la fragua de Hefesto que hicieron y hacen posible esta artesanía del cuchillo canario.

ÍNDICE

Agradecimientos	17
Prólogo	21

Parte I. Primera época

1. Introducción	25
1.1. Objetivos.....	27
1.2. Las fuentes, metodología y el marco histórico	29
1.3. Sobre su tipología e incrustaciones.....	31
1.3.1. Los cabos.....	32
1.3.2. Las hojas.....	36
1.3.3. Sobre la firma	36
1.3.4. Los casquillos	40
1.3.5. Cabos de palo.....	40
1.3.6. Su tamaño.....	40
1.3.7. La inclusión de otros materiales en la cuchillería canaria	41
1.3.8. Marín Capote, El paso, La Palma.....	43
2. Visión de la sociedad de la época	45
2.1. Exposiciones y concursos.....	47
2.2. Objeto de obsequio	52
2.3. El cuchillo canario en el arte, la literatura, la joyería y la publicidad	53
2.4. Ferias y exposiciones de ganado.....	56
2.5. La calidad de un cuchillo canario.....	56
2.5.1. Calidad de una buena hoja.....	56
2.5.2. Calidad de un buen cabo.....	58
2.6. Las imitaciones y falsificaciones.....	60
2.7. Mantenimiento y restauración	62
2.8. Restauración	64
2.9. El papel de la mujer en la cuchillería canaria	65

Parte II. Segunda época. Cuchilleros nacidos antes de 1939

3. La familia de los Marrero	69
3.1. La Costa (San Felipe).....	71
3.2. La familia León.....	73
3.3. Los cuchillos de La Costa. Primera época.....	75

3.4. La familia Marrero.....	78
3.4.1. Bartolomé Marrero Rodríguez	80
3.4.1.1. Características de sus cuchillos	81
3.4.1.2. La hoja	81
3.4.1.3. El cabo.....	82
3.4.1.4. Los casquillos y perilla	83
3.4.2. Laureano Marrero Rodríguez	83
3.4.2.1. Características de sus cuchillos	84
3.4.2.2. La hoja	84
3.4.2.3. El cabo.....	85
3.4.2.4. Los casquillos y perilla.....	87
3.4.2.5. Las vainas.....	87
3.4.3. José Marrero Mujica	88
3.4.4. Juan Marrero Mujica	88
3.4.5. Bartolomé Marrero Mujica	89
3.4.6. Manuel Marrero Roque.....	89
3.4.6.1. Características de sus cuchillos	90
3.4.6.2. La hoja	91
3.4.6.3. El cabo.....	92
3.4.6.4. Los casquillos y perilla	92
3.4.6.5. Las vainas	93
3.4.6.6. Cuchillos de cabo palo.....	93
3.4.7. Juan Marrero Díaz (Boro)	94
3.4.8. Francisco Montesdeoca Roque	95
3.4.8.1. Características de sus cuchillos	96
3.4.8.2. La hoja	96
3.4.8.3. El cabo.....	96
3.4.8.4. Los casquillos y perilla	98
4. La familia de los Batista	99
4.1. José Batista González	101
4.2. Vicente Batista León.....	103
4.2.1. Características de sus cuchillos.....	103
4.2.2. La hoja.....	104
4.2.3. El cabo	105
4.2.4. Los casquillos y perilla	106
4.2.5. Las vainas	107
4.3. Vicente Batista López.....	108
4.3.1. Características de sus cuchillos	109
4.3.2. La hoja	109
4.3.3. El cabo	111
4.3.4. Los casquillos y perilla	112
4.4. Mario Batista Díaz	113
4.4.1. Características de sus cuchillos.....	114
4.4.2. La hoja.....	114

4.4.3. El cabo.....	115
4.4.4. Los casquillos y perilla.....	115
4.4.5. Las vainas.....	116
5. Rafael Torres Osorio y Francisco Torres Rodríguez	117
5.1. Rafael Torres Osorio y Francisco Torres Rodríguez	119
5.1.1. Características de sus cuchillos.....	122
5.1.2. La hoja	123
5.1.3. El cabo	124
5.1.4. Los casquillos y perilla	126
5.1.5. Las vainas	126
6. La familia de los García	127
6.1. Cristóbal García Osorio.....	129
6.1.1. Características de sus cuchillos.....	129
6.1.2. La hoja.....	130
6.1.3. El cabo.....	131
Modelo C1. Cabo de piezas.....	132
Modelo C2. Cabo de puntas o de dos puntas.....	132
Modelo C.3. Cabo de flores.....	133
6.1.4. Los casquillos y perillas.....	134
6.1.5. Las vainas.....	134
6.2. Antonio García Déniz.....	135
6.2.1. Características de sus cuchillos.....	135
6.2.2. La hoja.....	136
6.2.3. El cabo.....	137
6.2.4. Los casquillos y perilla.....	137
6.3. Jesús y Carlos García Medina	137
6.3.1. Características de sus cuchillos.....	138
6.3.2. La hoja	138
6.3.3. El cabo	139
6.3.4. Los casquillos y perilla	140
6.3.5. Las vainas	141
6.4. Francisco García Déniz.....	142
6.4.1. Características de sus cuchillos	144
6.4.2. La hoja.....	144
6.4.3. El cabo.....	145
6.4.4. Los casquillos y perilla	146
7. La familia Osorio.....	147
7.1. Manuel Osorio Alemán	149
7.1.1. Características de sus cuchillos	150
7.1.2. La hoja.....	151
7.1.3. El cabo.....	151
7.1.4. Los casquillos y perillas.....	152

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

7.1.5. Las vainas.....	153
7.2. Juan del Toro Osorio.....	153
7.2.1. Característica de sus cuchillos.....	154
7.2.2. La hoja.....	154
7.2.3. El cabo.....	155
7.2.4. Los casquillos y perilla.....	156
7.2.5. Las vainas.....	157
7.3. Rafael Osorio García.....	157

8. La familia Brito 159

8.1. Antonio Brito González.....	161
8.2. Matías Brito Hernández.....	162
8.3. Antonio Brito Hernández.....	162
8.3.1. Características de sus cuchillos.....	163
8.3.2. La hoja.....	164
8.3.3. El cabo.....	164
8.3.4. Los casquillos y perilla.....	164
8.4. Manuel Brito Guerra.....	164
8.4.1. Características de sus cuchillos.....	165
8.4.2. La hoja.....	165
8.4.3. El cabo.....	166
8.4.4. Los casquillos y perilla.....	166
8.4.5. La firma.....	166

9. Otros cuchilleros destacados de este periodo 167

9.1. La familia de los Rodríguez (La Aldea).....	169
9.1.1. Juan Zacarías Rodríguez Martín (Juan Nieves).....	169
9.1.2. José Rodríguez Rodríguez.....	169
9.1.2.1. Características de sus cuchillos.....	170
9.1.2.2. La hoja.....	170
9.1.2.3. El cabo.....	170
9.1.2.4. Los casquillos y perilla.....	171
9.1.2.5. Las vainas.....	172
9.2. Gregorio Vega Pérez.....	172
9.2.1. Características de sus cuchillos.....	172
9.2.2. La hoja.....	172
9.2.3. El cabo.....	173
9.3. José Santana Quintana (Cuco el de La Cuesta).....	173
9.3.1. Características de sus cuchillos.....	174
9.3.2. La hoja.....	174
9.3.3. El cabo.....	175
9.3.4. Los casquillos y perilla.....	175
9.3.5. Las vainas.....	176
9.4. Otros herreros.....	176

9.4.1. Matías Díaz González.....	176
9.4.2. Domingo Gil Pérez.....	176
9.4.1. Características de sus cuchillos.....	178
9.4.2. La hoja.....	178
9.4.3. El cabo.....	178
9.4.4. Los casquillos y perilla.....	178
9.5. José Pérez Batista.....	178
9.6. Pedro García Montesdeoca.....	179

10. La familia de los “Vaineros” de Telde 181

10.1. Francisco Falcón Santana.....	183
10.2. Daniel Falcón Santana.....	184
10.3. Miguel Falcón Santana.....	184
10.4. Miguel José Falcón Castellano.....	185
10.4.1. La hoja.....	185
10.4.2. El cabo.....	186
10.4.3. Los casquillos y perilla.....	186
10.5. Juan Falcón Castellano y Tomás Falcón Castellano.....	187
10.5.1. Características de sus cuchillos.....	187
10.5.2. La hoja.....	187
10.5.3. El cabo.....	188
10.5.4. Los casquillos y perilla.....	189
10.5.5. Las vainas.....	190
10.6. José Santana Falcón.....	191
10.6.1. Características de sus cuchillos.....	191
10.6.2. La hoja.....	191
10.6.3. El cabo.....	192
10.6.4. Los casquillos y perilla.....	192
10.6.5. Las vainas.....	192

Parte III. Última época

11. El cuchillo canario en los años ochenta y noventa del siglo XX..... 195

11.1. Manuel Gil Naranjo.....	197
11.1.1. Características de sus cuchillos.....	198
11.1.2. La hoja.....	198
11.1.3. El cabo.....	199
11.1.4. Casquillos y perilla.....	200
11.1.5. Las vainas.....	201
11.2. Ramón Alberto García Artiles.....	201
11.2.1. Características de sus cuchillos.....	202
11.2.2. La hoja.....	202
11.2.3. El cabo.....	203
11.2.4. Los casquillos y perilla.....	203
11.2.5. Las vainas.....	204

11.3. Luis Norberto Marrero Bolaños (<i>Norbertito Marrero</i>)	204
11.3.1. Características de sus cuchillos	205
11.3.2. La hoja	205
11.3.3. El cabo	205
11.3.4. Los casquillos y perilla	206
11.3.5. Las vainas	206
11.4. Aquilino Auyanet Pérez	207
11.4.1. Características de sus cuchillos.....	207
11.4.2. La hoja.....	208
11.4.3. El cabo.....	208
11.4.4. Los casquillos y perilla.....	208
11.5. Woodson T. Gannaway.....	209
11.5.1. La hoja	210
11.5.2. El cabo	210
11.5.3. Los casquillos y perilla.....	211
11.6. Francisco Almeida Almeida.....	211
11.6.1. Características de sus cuchillos.....	212
11.6.2. La hoja.....	212
11.6.3. El cabo.....	213
11.6.4. Los casquillos y perilla.....	213
11.6.5. Las vainas.....	214
11.7. Castor Castro Morales.....	214
11.7.1. Características de sus cuchillos.....	215
11.7.2. La hoja.....	215
11.7.3. El cabo.....	216
11.7.4. Los casquillos y perilla.....	216
11.7.5. Las vainas.....	217
11.8. Pedro Slunka.....	217
11.8.1. Características de sus cuchillos.....	217
11.8.2. La hoja.....	217
11.8.3. El cabo.....	217
11.8.4. Los casquillos y perilla.....	217
11.8.5. Las vainas.....	217
12. El cuchillo canario en el siglo XXI.....	219
12.1. Antonio Benito Pérez Suárez.....	221
12.1.1. Características de sus cuchillos	221
12.1.2. La hoja	221
12.1.3. El cabo	221
12.1.4. Los casquillos y perilla	222
12.2. Manuel González Perera.....	222
12.2.1. Características de sus cuchillos	222
12.2.2. La hoja	223
12.2.3. El cabo.....	223
12.2.4. Los casquillos y perilla	223

12.3. Daniel Castro Hernández	223
12.3.1. Características de sus cuchillos	223
12.3.2. La hoja.....	224
12.3.3. El cabo.....	224
12.3.4. Los casquillos y perilla.....	224
12.3.5. Las vainas.....	224
12.4. Manuel Villalba Simón	224
12.4.1. Características de sus cuchillos	225
12.4.2. La hoja	225
12.4.3. El cabo	226
12.4.4. Los casquillos y perilla	226
12.4.5. Las vainas	226
12.5. José Miguel Martínez Sánchez.....	227
12.5.1. Características de sus cuchillos	227
12.5.2. La hoja.....	227
12.5.3. El cabo.....	227
12.5.4. Casquillos y perilla.....	228
12.5.5. Las vainas.....	228
12.6. Sebastián José Torres Sánchez	228
12.6.1. Características de sus cuchillos	229
12.6.2. La hoja	229
12.6.3. El cabo	229
12.6.4. Los casquillos y perilla	229
12.6.5. Las vainas	229
12.7. Daylos Kevin Delgado Herrera.....	229
12.7.1. Características de sus cuchillos	230
12.7.2. La hoja	231
12.7.3. El cabo	231
12.7.4. Los casquillos y perilla	233
12.7.5. Las vainas	233
12.8. Felipe Ojeda Déniz	233
12.8.1. Características de sus cuchillos	234
12.8.2. La hoja	234
12.8.3. El cabo	234
12.8.4. Los casquillos y perilla	234
12.8.5. Las vainas	234
12.9. Alejandro Santana Páez	234
12.9.1. Características de sus cuchillos	235
12.9.2. La hoja	235
12.9.3. El cabo.....	235
12.9.4. Los casquillos y perilla	236
12.9.5. Las vainas	236
12.10. Francisco Calvo Berengena	236
12.10.1. Características de sus cuchillos	237
12.10.2. La hoja.....	237

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

12.10.3. El cabo.....	237
12.10.4. Los casquillos y perilla.....	237
12.10.5. Las vainas.....	237
12.11. Juan Manuel Medina Marrero.....	237
12.11.1. Características de sus cuchillos	238
12.11.2. La hoja	238
12.11.3. El cabo.....	238
12.11.4. Los casquillos y perilla.....	238
12.11.5. Las vainas.....	238
12.12. José Juan Sosa Perdomo	239
12.12.1. Características de sus cuchillos.....	240
12.12.2. La hoja.....	241
12.12.3. El cabo.....	242
12.12.4. Casquillos y perilla.....	244
12.12.5. Las vainas.....	244
12.13. Otros cuchilleros	244
13. Anexos	247
Glosario de terminos empelados	249
Abreviaturas	250
Relación de fuentes documentales	251
Prensa	251
Bibliografía.....	251
Sobre los autores	253
José Juan Sosa Perdomo	253
Juan Manuel Zamora Maldonado	254

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha visto la luz gracias a una serie de personas e instituciones. Entre las personas quisiéramos empezar agradeciendo a los informantes por compartir sus vivencias y recuerdos en especial:

A M.^a de Carmen Batista Vera hermana de Mario Batista, a M.^a del Carmen Batista Sait hija de Mario Batista, a Carmelo Suárez Santiago. Dueño Bar “El 7”, a Juan Francisco Rodríguez hijo y nieto de cuchilleros (La Aldea), a Julio Kilian Marrero Santana nieto del herrero cuchillero José Santana Falcón, a Ramón Alberto García Artilles, a Francisco Javier Gil Rodríguez hijo del cuchillero Domingo Gil Pérez por la información facilitada, al amigo Manuel Ruíz Ramírez, a Carmelo Santana Suárez y Ayoze Santana Moreno (hijo y nieto de Cuco el de La Cuesta), a Orlando Osorio García y Pedro Suárez Osorio (hijo y nieto de Manolito el herrero), a Carmelo Saavedra Suárez, a Francisco Osorio García, a Juan Márquez Álamo, Rafael Torres García (hijo de Francisco Torres Osorio), a Carmelo Santana Suárez, Rosa Delia Terrón Batista, José García Moreno (hijo de Fco. García Déniz), a Salustiano Álamo Suárez, a Pedro Rodríguez Santana, a Sebastián Sosa Álamo, a Juan Márquez Álamo, a Domingo Navarro Montesdeoca, a Francisco Gil Rodríguez y Juan Eugenio García del Pino, a los hermanos Juan Tomás y Prudencio Falcón Castellano por la información facilitada sobre su familia (Vaineros) y a Miguel Falcón Marcial hijo de Miguel Falcón Castellano por los diferentes datos aportados sobre su padre, a Francisco Montesdeoca Roque, José Morales Medina y a Diego Viera López por ofrecernos su cuchillo para su estudio.

Al periodista y escritor canario Yuri Millares Martín cuya trayectoria a dedicado a investigar y difundir las formas de vida tradicionales de las islas Canarias, por su contribución en el presente libro al haber aceptado la tarea de redactar el prólogo del mismo.

A los distintos investigadores y amigos por sus sugerencias y aportaciones de manera personal: a nuestro amigo Antonio Manuel Jiménez Medina, doctor en Historia y arqueólogo, por sus reflexiones y aportaciones en tantos años de investigación conjunta en el campo de las humanidades. A Pedro Quintana Andrés, doctor en Historia, por los datos facilitados. A Francisco Suárez Moreno, historiador y cronista de La Aldea, por su ayuda.

Al coleccionista Bernabé Quintana Alfonso por la ayuda y cesión de sus piezas para el estudio de las mismas. A Dionisio Rodríguez Suárez, músico e investigador musical, profesor de la Orquesta Nacional de España y miembro de la *Société Camille Saint-Saëns* de París. Al artista e ilustrador Antonio M. Cerpa Pérez, por acercarnos al mundo del cómic y la representación del cuchillo canario.

Al investigador y coleccionista D. Alejandro Moreno Marrero, pionero en el estudio del cuchillo canario, por compartir sus conocimientos y reflexiones. A Juan Pedro Guerra, coleccionista y cliente de Cristóbal García Osorio, adquiriendo tres de sus piezas directamente en su herrería, con previo encargo y entregadas el 17 de abril de 1976.

A el doctor José Juan Medina Silva nuestro agradecimiento por su gentileza al mostrarnos su colección de cuchillos canarios, así como los álbumes de fotografías fruto de años de compilación, publicados recientemente en formato libro.

A los hermanos Consuelo y Eustaquio Medina Marrero, sobrinos de Juan Marrero Díaz (Boro), por toda la información oral y documental facilitada sobre su familia, los Marrero, de gran valor para este trabajo.

Al Fondo para el Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria, FEDAC, organismo autónomo del Cabildo de Gran Canaria por la publicación de este libro dentro de su labor de investigación, conservación y divulgación de la artesanía de nuestra tierra. En especial a Caridad Rodríguez Pérez Galdós y Macarena Murcia Suárez por creer en este proyecto desde sus inicios.

Al Museo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife (BBAA), por facilitarnos el estudio de los cuchillos canarios conservados en sus fondos, en especial a Ángela González de Vallejo Rodríguez, técnico en Gestión Cultural por su ayuda y colaboración.

Al Archivo Histórico Provincial de Las Palmas por las facilidades prestadas en la consulta de la documentación relacionada con esta artesanía, en especial al personal técnico de sala.

A los coleccionistas, Benoit Claveau y Jesús Muñoz Merino, por facilitarnos las consultas y estudios de sus piezas.

A los artesanos Alejandro Santana Páez, José Miguel Martínez Sánchez, Felipe Ojeda Déniz, Juan Manuel Medina Marrero, Sebastián José Torres Sánchez, Daniel Castro Hernández, Manuel González Perera, Juan Manuel Medina Marrero, Alberto Lorenzo Lampón, y Antonio B. Pérez Suárez que tuvieron a bien facilitarnos datos biográficos y técnicos sobre sus experiencias como artesanos cuchilleros.

Al artesano cuchillero, herrero, carpintero y ebanista, Manuel Villalba Simón por acercarnos al mundo de la cuchillería tradicional de la isla hermana de La Palma.

A Antonio García Déniz, Jesús y Carlos García Medina, Francisco Torres Rodríguez, Daylos Kevin Delgado Herrera, Ramón Alberto García Artilles y Castor Castro Morales, que nos abrieron, muy amablemente, las puertas de sus talleres para ofrecernos las entrevistas.

Un agradecimiento muy especial para los grandes artesanos Manuel Gil Naranjo y Francisco Almeida Almeida por las interminables charlas sobre cuchillos canarios y sus historias desde el último cuarto del siglo pasado.

A nuestro amigo Isidoro Jiménez, técnico en industrias lácteas, maestro quesero, verdadero especialista en el conocimiento de los quesos canarios y en el mundo del pastoreo.

En especial a Sergio Aguiar Castellano (autor y archivero municipal de Santa M.^a de Guía), Antonio González Padrón (Cronista Oficial de Telde y también Académico de la Real Academia Canaria de Bellas Artes de San Miguel Arcángel), Juan Dávila García, Juan José Caballero Rodríguez por compartir con nosotros sus conocimientos sobre los cuchilleros de antaño durante horas de tertulia sobre filos y manufacturas.

A Vanessa Santana Melián, M.^a Haridián Expósito González, Cristina Pérez, mujeres pioneras en el mundo de la cuchillería tradicional de Gran Canaria por dejar constancia de que, habiendo oportunidades, las mujeres pueden desempeñar los mismos trabajos que los hombres.

A Javier Suárez Batista, Antonio Medina Rodríguez y Diego Viera López por facilitarnos sus cuchillos de herencia familiar para su estudio.

A nuestras familias, por todo el apoyo y confianza depositada en nuestras posibilidades.

A todos los admiradores del cuchillo canario y a las personas que en un momento dado decidieron adquirir un cuchillo canario, gracias a este gesto pervive esta tradición artesanal.

PRÓLOGO

Molinos y herrerías han sido una realidad cotidiana e imprescindible en los campos canarios durante los últimos siglos. Los cultivos y ganados que han sustentado al isleño este tiempo necesitaban de ambos oficios para aprovisionarlo del alimento básico y las herramientas imprescindibles que lo hicieran posible. Y entre esas dos pequeñas y artesanas industrias, había una que también necesitaba a la otra. Juan Curbelo (Maestro Juan), uno de los herreros que más me ha impresionado conocer, por ejemplo, ponía los aros metálicos a las piedras molineras en Fuerteventura.

“Las ruedas de los molinos de gofio llevaban tres sunchos de hierro cada una. Son enterizas y hay que cincharlas”, me decía con la misma naturalidad con la que me contaba cómo, para reunir dinero y poder casarse, le pidió a su padre un yunque y se fue andando con él “en el cogote” desde Antigua a fabricar rejas para los agricultores de Giniginámar... por suerte encontró en el camino un camioncillo (“un fotingo”, dice) que lo llevó lo que le quedaba de recorrido después de haber sudado lo suyo unos cuantos kilómetros.

En esos tiempos en los que no había ferretería a la que acudir, eran los herreros los únicos que podían surtir de toda clase de objetos metálicos a campesinos, arrieros y pastores. En La Gomera conocí a otro herrero de raza: Antonio Díaz (Antonio El Tunera). El tejado de su vieja herrería parecía que estaba a punto de colapsar, pero él seguía allí la última vez que lo vi en 2004, golpeando el yunque con el martillo. “Si me pagaran las herraduras a mil pesetas, tenía yo para comprar un edificio. Fijo”, me contaba. Otra de las cosas que fabricaba, y muchas, era los cencerros para el ganado. “Mi padre los hacía muy bien. ¡Uf!, un artista. Aquí le dan muchos nombres, cencerros, grillotes, yerros”.

Fue en La Palma donde conocí los primeros herreros que, además de herraduras y rejas, hacían herramientas de hoja cortante. Álvaro Pérez tenía su herrería en Garafía, de donde salían podonas chicas para cortar racimos en la vendimia, podonas para pasto y podonas grandes para la platanera. También machetes para cortar varas en el monte, cuchillos de uso doméstico y para el campo, y hasta unas curiosas navajas de hoja triangular. En todos los casos, los cabos los hacía de madera (por ejemplo, de castaño blanco) apenas decorados con unos rebajes o dibujos lineales.

También en la Isla Bonita, pero más al sur, Zenobio de Paz me habló en La Sabina (Villa de Mazo) de los secretos del temple que lleva la hoja del cuchillo. “Si es platanera, lleva un temple; si es para madera verde otro; y si es para madera seca otro. Porque no pueden ser templadas igual, que es lo que ocurre con los machetes que vienen de fuera, templados en un

horno y todo igual”. ¿Qué ocurre con esos machetes sin temple específico?, le pregunté yo al escucharlo y escribí después en un reportaje. “Con un machete templado fuerte lo llevamos a la platanera y corta, no se parte; pero lo llevas a un palo duro y se parte”.

Ahí entran en juego los secretos del herrero “con su agüita y su cosa”, sonreía. “Eso la tiempla uno con agua y según va probando va dando temple. La platanera es una planta que daña mucho la herramienta. Es por la badana que tiene: la herramienta enseguida pierde el filo, hay que darle un temple bastante suave y sobre lo fuerte para que aguante, porque, si no, acaba el señor con el cuchillo en una semana”.

El cuchillo canario, tal y como lo entendemos por tal definición (con su hoja de espiga y unos cabos preciosamente decorados por manos casi de orfebre), lo había conocido en Gran Canaria cuando aún no había iniciado mi exploración por los campos de las otras islas del archipiélago. Antes de conocer a estos herreros que he nombrado y otros más que sería largo nombrar, mis andanzas comenzaron por Guía de Gran Canaria en el taller de un cuchillero de apellido ilustre en el gremio: Francisco Torres. La herrería aquí se especializa tanto, que fragua, yunque y martillo tienen la única misión de fabricar cuchillos. Y no pude resistir la tentación de adquirir uno, que todavía conservo.

Para mi sorpresa, en La Palma no sólo encontré herreros que fabricaban cuchillos con diferentes utilidades según el temple —hasta aquí todo normal—. También descubrí que el cuchillo canario de Gran Canaria había llegado a algunas herrerías de El Paso. Me lo descubrió Manolo Villalba, a quien en su herrería al aire libre entre almendreros pude fotografiar fabricándolos. En su caso, con algunas particularidades dentro de la tipología de estos cuchillos (cabo octogonal, hoja tipo Bowie).

El cuchillo canario es todo un símbolo identitario del conjunto del archipiélago tan apreciado como singular en cuanto que herramienta de trabajo (y objeto de coleccionismo). Originario de Gran Canaria, encontrarlo en La Palma fue una sorpresa, como también lo fue encontrar recientemente en Teror un curiosísimo ejemplar, del coleccionista Bernabé Quintana, fabricado en Teguiise (Lanzarote) en 1944 nada menos que por el luthier Simón Morales Tavío, uno de los mejores constructores de tipples de todos los tiempos.

Poco estudiado hasta hace bien poco, esta publicación que el lector tiene en las manos es todo un hecho singular ¡y ya es el segundo volumen! De la tipología del cuchillo canario, sus características, incrustaciones y mucho más, se ocupan en las páginas que siguen a este prólogo José Juan Sosa y Juan M. Zamora. Un ingente y minucioso trabajo de investigación de sus autores para escarbar en el pasado de este precioso objeto artesano e identificar su evolución y sus creadores en cada taller, en cada herrería, a lo largo de los últimos siglos y hasta casi el día de hoy.

Yuri Millares

Guía de Gran Canaria, 11 de mayo de 2024

PARTE I

Primera época



The background is a solid teal color. A decorative object, possibly a pipe or a scroll, is positioned diagonally from the bottom left towards the center. It features various patterns: floral motifs, geometric shapes like triangles, and a wood-grain texture at the bottom right.

1.

Introducción

No dejaremos de explorar
Y el final de la exploración será
Llegar al punto de partida
Y conocer el sitio por primera vez.

T. S. Eliot

1.1. Objetivos

1.2. Las fuentes, metodología y el marco histórico

1.3. Sobre su tipología e incrustaciones

1.1. OBJETIVOS

Este nuevo volumen sobre la historia del cuchillo canario es la continuidad de un anterior trabajo¹ editado por el Fondo para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC) en 2018. Cabildo de Gran Canaria. En esta nueva entrega seguimos actualizando y ampliando el conocimiento de una de nuestras artesanías más peculiares que ha sabido adaptarse a los cambios culturales y socioeconómicos, sin que por ello se pierda sus señas de identidad tradicional. En este sentido, en la actualidad, mientras que otros oficios artesanales en Canarias han desaparecido o están en proceso de extinción al no saber dar respuesta o adaptarse o simplemente porque han dejado de ser útiles en las nuevas formas de vida, la artesanía del cuchillo canario ha pervivido hasta nuestros días gozando de una excelente demanda. Algunas de estas artesanías perduran en la actualidad como reliquias nostálgicas de un pasado en ocasiones idealizado.

Este segundo volumen sobre el estudio y análisis del cuchillo canario abarca una cronología que parte en la década de los años veinte de la centuria pasada y concluye con la trigésima cuarta edición de la Feria de Artesanía Pinolere² celebrada en la Orotava en la isla de Tenerife, los días 30, 31 de agosto y el 1 de septiembre de 2019, que en esta ocasión se centró en el cuchillo canario. Al igual que el primero, este continúa siendo una divulgación y difusión del conocimiento, sobre esta bella herramienta dentro de un proceso educativo para un mejor conocimiento de este símbolo de identidad. En palabras del que fuera director general de la Unesco, Koichiro Matsuura: “Todo patrimonio material tiene incorporado componentes inmateriales, como valores espirituales, símbolos, significados, saberes o técni-

cas de artesanía y construcción”. Completando con este nuevo libro el gran vacío historiográfico que existía sobre esta artesanía, a la vez que hacemos también un acercamiento desde un punto de vista cualitativo y cuantitativo.

La artesanía forma parte del patrimonio inmaterial, seña de identidad de los pueblos frente a la homogeneización que deriva de la globalización que se viene sucediendo en los últimos tiempos. La artesanía se caracteriza por el predominio de la actividad manual (frente al trabajo en serie o industrial), siendo la máquina en el caso de usarla un elemento auxiliar para acelerar procedimientos o mejorar los resultados (Malo, 1999) y, por lo tanto, los artesanos/as y según la UNESCO son los “Portadores de Cultura”. Estas inquietudes motivaron en el año 2003 la celebración en París de la Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (identidad de un colectivo), es decir, aquellas creaciones culturales que son testimonios de un modo de vida de la sociedad que las genera.

Conviene recordar algunos aspectos de manera resumida ya tratados en el anterior libro. El cuchillo canario es una variedad de cuchillos única en el mundo, muy apreciada y valorada por su laboriosidad y estética por coleccionistas nacionales e internacionales. Se originó en Gran Canaria aproximadamente a finales del siglo XVIII en el seno de las herrerías que existieron en Santa María de Guía y Telde. El nombre más común que recibe este objeto en esta época que estudiamos fue y es la de “cuchillo canario”, como así lo atestiguan las numerosas referencias escritas en la amplia bibliografía consultada “un cuchillo de los denominados canarios”. Sobre este nombre, vemos que la isla de Gran Canaria desde muy temprano ya en el siglo I. a.C. y hasta el siglo XIX esta isla también fue conocida por “Canaria” de ahí el probable nombre de “cuchillo canario” que recibe en todas las islas de nuestro archipiélago, “En el calor de la refriega, Matías sacó un cuchillo de los llamados canarios” (*Gaceta de Tenerife*, 1928, p. 2). Esto sucedió en San Andrés en la isla del Hierro).

Las denominaciones más antiguas de la que se tienen constancia en los registros escritos son las de “cuchillo a uso del País” y cuchillo canario. También por los albores del siglo XX se emplea el término

1 *Los cuchillos canarios del siglo XIX y principios del XX. Un análisis historiográfico, etnográfico y descriptivo.*

2 Los organizadores de este evento hicieron un homenaje a los antiguos y actuales artesanos que desempeñaron y desempeñan esta labor artesanal. También se nos invitó a presentar el libro *Los cuchillos canarios del siglo XIX y principios del siglo XX. Un análisis historiográfico, etnográfico y descriptivo.* Publicado en 2018.



Detalle de la hoja con la espiga y cada una de las piezas que van a formar el cabo. Foto autores.

“naife” del inglés *knife*, que se extiende recientemente en un sector la población, este término no fue empleado por la población insular, más bien fue un argot usado por los vendedores hacia los turistas británicos a la hora de ofrecer el cuchillo canario como *souvenir*. El concepto de “cuchillo de cabo piezas” es un vocablo también reciente y de transmisión oral entre la población rural, fue aplicado cuando hacía falta diferenciarlo de otro similar con el que coexistía. Estamos hablando del “cuchillo de cabo palo”, este último tiene un mayor desarrollo a lo largo de la primera mitad del siglo XX, cuando el cultivo del plátano tiene su mayor auge y aumentó la demanda de estas herramientas para el desempeño de las funciones agrícolas para las que este instrumento era, y es, indispensable. Otras denominaciones usadas son: cuchillo de cabo piezas, cuchillo de piezas, cuchillos de cabo hueso, cuchillo de hueso o cuchillo simplemente.

El cuchillo canario es una noble herramienta agrícola, ganadera y por qué no, también objeto de presunción para el que la poseía, está dentro de la catalogación de los llamados cuchillos de espiga, ya que está formado por una hoja de corte que se une al cabo o empuñadura gracias a una extensión de la misma conocida como “espiga”, en la que se engarzan las diferentes piezas de la empuñadura. Una característica muy peculiar en este modelo de cuchillo es que permite que la hoja sea intercambiable (se solía llamar a este proceso “echar una

hoja”), cuando esta se gastaba de los frecuentes y repetidos ciclos de uso y afilado.

Sobre su origen existen varias teorías. Diferentes autores localizan sus primeros antecesores que sirvieron de modelos en distintos lugares tales como: el Reino Unido (Murcia, 1997), en la isla de Cuba, en la zona continental sudamericana, incluso en el norte de África (Gil, 2013). Otros estudiosos del cuchillo canario, como el médico y coleccionista José Juan Medina Silva o el coleccionista Benoit Claveau, en conversación personal, nos manifestaron que su procedencia estaba en el Mediterráneo español, en las dagas mediterráneas por la muesca española, haciendo alusión a la similitud de la garganta (rebaje cóncavo de la parte posterior inferior de la hoja, justo debajo del colchón). El profesor Sosa Álamo, al igual que Alejandro Moreno, localiza su origen en Toledo y Albacete (Zamora y Sosa, 2018).

Recientes trabajos de investigación sobre los cuchillos antiguos españoles (Ruiz, 2020 y Gómez, 2021), han cuestionado la procedencia de toda una serie de cuchillos que hasta ahora estaban catalogados por museos y publicaciones como de Albacete. Estos nuevos estudios atribuyen a estos ejemplares una procedencia andaluza, concretamente de la provincia de Málaga. Probablemente esta tipología también se pudo desarrollar en Guadix (Granada), en Sevilla y Jerez de la Frontera (Cádiz). El cambio en la procedencia de estos cuchillos antiguos españoles se fundamenta en la carencia de trabajos de

estudio con metodología histórica. Esto conllevó a que muchos cuchillos, al no llevar punzón ni marca que los relacionara con algún taller o artesano que facilitara su localización geográfica de elaboración, fueran mal catalogados. Debido a que como los grandes centros cuchilleros españoles por excelencia han sido Toledo y Albacete, resaltando este último en la producción cuchillera y el primero en la espadera, todas aquellas piezas de dudoso o nulo conocimiento sobre su procedencia, se les atribuía a los talleres albacetenses.

En este sentido, los cuchillos que estudiamos para el anterior monográfico³ ya citado (Zamora y Sosa, 2018) estaban catalogados como cuchillos de Albacete en la bibliografía consultada. Según esta nueva descripción y catalogación, estos ejemplares mencionados se elaboraron en Andalucía. Los puertos canarios siempre han mantenido un comercio con los puertos andaluces, en especial con Cádiz y Sevilla, de donde llagaban todo tipo de mercancías, tanto de uso cotidiano como artístico (esculturas religiosas) incrementado este comercio sobre todo en el siglo XVIII y principios del XIX. La influencia andaluza en nuestra forma de hablar, así como en el folklore, arquitectura entre otras muchas cosas es evidente. A pesar de todos estos notables avances en el conocimiento de la historia del cuchillo canario quedan aún muchos interrogantes por resolver.

1.2. LAS FUENTES, METODOLOGÍA Y EL MARCO HISTÓRICO

La historia es el conocimiento científico de la realidad social de un tiempo pasado, mediato o inmediato desde el presente, siendo el objeto de estudio el hombre en sociedad por medio de las diferentes fuentes. En este nuevo estudio son las fuentes orales las que tienen un mayor protagonismo, junto con el estudio y análisis de los cuchillos de esta época analizada. En el siglo XIX se consolidó una corriente historiográfica que sostenía que sin documentos

escritos era imposible escribir la historia, tenemos que esperar hasta el siglo XX con el desarrollo de la antropología y las ciencias sociales, en la década de los cuarenta de ese siglo cuando el profesor estadounidense Allan Nevins acuñó la definición de historia oral. Todo esto gracias a la aparición de las primeras grabadoras. Estas fuentes orales son directas, ya que los informantes han tenido o tienen una relación con esta actividad artesanal.

Es el término anglosajón de *folklore* (deriva de dos antiguas palabras sajonas, *folk* = pueblo, gente, raza y *lore* = saber, conocimiento) aceptado universalmente como la rama de la antropología que engloba este concepto de las “tradiciones populares”. En la península ibérica y en los pueblos de habla hispánica se propusieron otros términos como demosophía seguido por el filólogo zaragozano Julio Cejador; demótica como proponía el escritor y filósofo Miguel de Unamuno; demopsicología y demobiografía como señalaba el escritor, antropólogo y folclorista, Antonio Machado y Álvarez; otros términos empleados fueron los de demotegnografía, demopedia, gemología, etc.

El estadounidense escritor y folclorólogo Brunvand Jan Harold mantiene la idea que, por lo general, los folclorólogos del siglo XX, que el material que es objeto de estudio, cumplen las siguientes pautas: tradicionalidad, anonimato, variabilidad, oralidad y estereotipia. Folcloristas posteriores añaden: funcionalidad y ubicabilidad (en Prat, 2006). En Canarias, sobre todo tras la muerte de Franco (1975), la noción de identidad nacional y su búsqueda en las tradiciones populares van marcando la pauta. Este fenómeno también se observa en algunos ámbitos intelectuales universitarios, sobre todo en las carreras de humanidades, y es el concepto de cultura popular ligado al estudio de las comunidades rurales el que prevalece, buscando en ocasiones de forma subjetiva un vínculo forzado con las antiguas culturas indígenas que habitaron el archipiélago (pervivencia). En la actualidad es el término tradicional el más usado en los trabajos de investigaciones etnográficas postconquista.

Para la ejecución de este libro se estudiaron más de 8000 cuchillos distribuidos en diferentes colecciones particulares y públicas. Se analizaron y

3 En su primera edición, en una segunda edición de este volumen se corrigieron estas catalogaciones.



Cuchillo de gran expresión artística, materiales nobles y técnica de scrimshaw. Foto autores, artifice José Juan Sosa Perdomo, propietaria M.^ª Haridián Expósito González.

catalogaron unas 10 000 fotografías y se realizaron dibujos. Se elaboró una base de datos, siendo la principal problemática, en lo que concierne al trabajo de campo, la cantidad de material que estudiamos y su dispersión. Se realizaron numerosas encuestas que se grabaron en formato digital. Consultamos una bibliografía extensa, tanto impresa como manuscrita, conservada en hemerotecas, bibliotecas, así como en Museos, Archivos Municipales, Archivos Parroquiales y Archivos Privados. Importantes fueron las consultas realizadas en el Museo Canario y la FEDAC.

Por lo que respecta a las características formales en este nuevo periodo del cuchillo canario está marcado en gran medida por el desarrollo del cultivo de la platanera (*Musa acuminata Cavendish*) que comienza a finales del siglo XIX, alcanzando su cenit en los años cuarenta del siglo XX, ocupando las vegas cerca de la costa más fértiles de Gran Canaria. Dada sus cualidades, el plátano era y es una fruta óptima para su exportación. Así vemos que en 1900 se exportaban a Inglaterra 1243, 662 racimos, en 1905 se llegó a 2451,966 racimos (*El Progreso*, 1905, p. 7). Tenemos que mencionar las diferentes campañas de difamación que se realizaron en Inglaterra contra el plátano canario por estos años y a favor del plátano sobre todo de Jamaica, lo que provocó ciertos vaivenes en el mercado. En 1905

salían, semanalmente, a través los puertos canarios alrededor de dos millones de racimos, tres cuartas partes de los mismos iban a los puertos ingleses y 150 000 racimos iban a Francia. Los buques vapores tardaban entre cinco y siete días en llegar a sus destinos (*El Progreso*, 1905, p. 7).

Este nuevo monocultivo cambia la morfología del cuchillo canario, tanto del cabo como de la hoja, que se adaptan a las peculiaridades de este cultivo. En este sentido existe, como veremos en el desarrollo de esta obra, una continuidad de los elementos decorativos incrustados en el cabo. Asimismo, aparecen nuevos elementos decorativos en las incrustaciones, alcanzando en este periodo de 90 años diferentes fases, siendo esta última, la del siglo XXI y según palabras del herrero cuchillero Jesús García “nunca en la historia del cuchillo canario han existido tan buenos cuchilleros como los de ahora, esto es debido a una mayor preparación, al uso de mejores herramientas y al tiempo”.

Nosotros compartimos esta opinión y añadiremos que hay creaciones de cuchillos en este último siglo que se pueden catalogar, sin lugar a duda, de verdaderas obras de arte como ya tendremos la oportunidad de ver en el desarrollo de esta obra.

El entorno histórico, social y económico de este periodo, comienza en las postrimerías de la década de los años veinte en la antesala de la Guerra Civil

(1936-1939). Las décadas siguientes de la posguerra el nivel de pobreza y miseria se hizo patente en España y Canarias, el hambre se adueñó de la mayoría de los hogares, fue la época de las cartillas de racionamiento del estraperlo, esta etapa autárquica perdurará hasta bien entrado los años sesenta del siglo XX, donde los salarios de los trabajadores están por debajo de los precios de los productos de primera necesidad. En este sentido, el cultivo del plátano, en esta época, alcanzó grandes beneficios, siendo su mercado casi exclusivo el español, donde se aplicaron reducción de costos de producción para recuperar su valor en el mercado. Durante la Segunda Guerra Mundial el cultivo del tomate (*Solanum lycopersicum*) y las papas (*Solanum tuberosum*) sufrieron un descenso en su producción. Tras finalizar esta contienda militar se incrementa las superficies de cultivo del plátano, del tomate y las papas (Guerra, 2007).

Según los datos del ingeniero agrónomo Juan Hernández Ramos, en 1939 la producción de plátanos en Arucas por fanegada era de una media de 800 racimos, de media cada uno de ellos de 25 kg de 0,28 pesetas el kilo (Hernández, 1939, p. 11). Una fanegada de plataneras en Arucas equivale a 5504 m y tiene 12 celemines, cada celemín tiene de 70 a 80 matas de plataneras. La fanegada en Gáldar mide 5553 m y el celemín 464 m y en Telde la fanegada mide 5503 m y el celemín 458 m. La mano de obra para estos años era de dos a tres personas por fanegada. En 1941 se exportan a España 47 110 000 de kilos de plátanos con un valor de 60 000 000 de pesetas (Falange, 1941, p. 17).

“Mi suegro tenía 10 celemines de plataneras en el Caidero, cerca del Árbol Bonito (Arucas) y las atendía él y dos hijos y de eso vivían” (Pedro Rodríguez Santana, 89 años, Arucas, 2020).

A lo largo de los siglos los habitantes de esta isla se han relacionado entre si condicionados por las relaciones de poder y castigo establecidas por las diferentes instituciones gobernantes que marcaron los modelos de ocupación del territorio que cambiaron drásticamente en los años sesenta del

siglo XX con la aparición del binomio turismo y la construcción especulativa.

1.3. SOBRE SU TIPOLOGÍA E INCRUSTACIONES

La realización de esta artesanía, al igual que otras facetas creadoras del ser humano, se relacionan con la cognición y el contexto socioeconómico del artesano, es decir, su facultad de procesar la información a partir de los estímulos del mundo externo (inspiración), donde su experiencia y percepción de la realidad que le rodea, así como otros factores como la atención, habilidad, razonamiento, la memoria y la resolución entre otras son esenciales para entender el resultado final de la obra artesana.

Este vínculo que se establece en su creación tiene que ver con su forma de mirar y pensar. Esta realidad que planteamos la comprobamos en sus trabajos, ya que se puede distinguir por su forma y características en los acabados finales al autor sea anónimo o no, siendo el conjunto de su obra cabo (mango) y hoja su firma de identificación. Así llegamos al conocimiento de cómo se realizaron y qué materiales y herramientas intervinieron en el proceso de elaboración, así como para qué servían y sirven y quiénes los poseían y poseen.

Queda clara la gran importancia e influencia del hecho de que los turistas, sobre todo británicos, que visitaban Gran Canaria en el devenir de estos años, eran los destinatarios principales en la comercialización de los cuchillos canarios muy ornamentados: con casquillos acordonados, hojas adornadas con cenefas vegetales y complejas vainas decoradas con motivos florales, tan característicos en el siglo XIX y principios del XX. Su desaparición coincidió con los inicios de la Primera Guerra Mundial también denominada como la Gran Guerra 1914-1918.

Este conflicto bélico afectó en gran medida a las grandes potencias industriales mundiales lo que provocó una crisis en la economía mundial. En Canarias, el comercio quedó completamente bloqueado, los precios de la cesta de la compra se dispararon, los alimentos escasearon y el hambre apareció con toda crudeza. El turismo desapareció,



Partes del cuchillo canario.

principal destinatario de estos cuchillos de alta gama, siendo esta otra de las circunstancias junto con la adaptación que sufrió en su tipología para su uso en los nuevos monocultivos, sobre todo de la platanera.

1.3.1. Los cabos

Como observamos en esta nueva etapa, la morfología de los cabos también sufre modificaciones. La empuñadura suele ser más largas en proporción a la hoja, lo que permitía que los cuchillos se pudieran sujetar con una mayor firmeza y posibilitaran mejores acciones de tracción con los mismos. Un hecho curioso, como ya comentamos, fue que también desaparecen los decorados laboriosos de los casquillos, como los acordonados realizados con las bordonadoras que veíamos en cuchillos de los siglos XIX y principios del XX. Se mantienen algunos casquillos con moleteados sencillos, esto es muescas con ondulaciones realizadas a torno mediante moletas que se hicieron más comunes en los casquillos a partir de comienzos del siglo XX.

Así mismo, y a pesar de ser conscientes de los peligros que conlleva la creación de nuevas designaciones tipológicas, se entendió como necesario reflejar y matizar estas diferencias formales. Como ya hemos mencionado, para esta obra hacemos una modificación de la clasificación tipológica de los cabos relacionada con su diseño que publicamos en un anterior trabajo, es decir: **los cabos sin incrustaciones, los cabos con incrustaciones lineales, los cabos con dameros y los cabos de flores** (Zamora y Sosa, 2018) adaptada al nuevo periodo cronológico estudiado. Al respecto para este largo ciclo siguen apareciendo los lineales, donde cobra protagonismo el llamado cabo de trece piezas, el cabo de dos piezas con pieza central incrustada y el cabo de costa con sus diferentes subtipos.

En esta época investigada las combinaciones de flores y dameros de algunos artesanos se acrecientan de manera considerable, a partir de los años ochenta del siglo XX los dameros cada vez son más complejos y las flores que realizan estos artesanos destacados ya no son decoraciones geométricas que sugieren formas vegetales, ahora son representaciones reales

Clasificación de los cuchillos canarios. Modelos tipológicos

A. Sin incrustaciones. Cabos elaborados por una o varias piezas de madera o cuerno, con ausencia de decoración incrustada. Relativamente fáciles de elaborar, empleando un menor tiempo para su confección. Los elaborados en cuerno y/o hueso eran denominados “Cuchillos de Cabo Hueso”, pues empleaban este término para referirse a la cornamenta del ganado caprino, ovino y bovino con los que estaban confeccionados. Muy apreciados los de carnero (*Ovis orientalis aries*) por su dureza, compactibilidad y transparencia.

B. Con incrustaciones lineales. Una peculiaridad de los cuchillos canarios era y es la inserción de finas láminas de metal en las piezas de cuerno, una técnica no muy extendida en las industrias cuchilleras del resto del mundo. Se procedía a embutir o incrustar láminas de metales en las piezas de cuernos a través de rebajes que se hacían en dichas piezas por medio de finas sierras. Estas láminas entraban a presión en el cuerno formando composiciones de formas lineales a gusto del artesano que las creaba, aunque existen patrones comunes y repetidos en la época estudiada. Debido a la pieza central, por lo general se incrustaban piezas impares, una, tres, cinco, siete, nueve, once, siendo las trece piezas, el modelo más representado. También en ocasiones, llegaban a 21 piezas incrustadas.

C. Con motivos florales. Cabos con piezas incrustadas con figuras geométricas blancas sobre negras, en la mayoría de los casos, cuadrados y/o rectángulos en combinaciones varias (piezas individuales o agrupadas y pegadas para formar un mosaico más llamativo, nos referimos a “los dameros”). En estos cuchillos se adornaban las piezas, normalmente la central, con motivos que emulaban figuras vegetales con o sin inflorescencias, así como representaciones florales (en los últimos años estos elementos vegetales han sufrido una evolución extraordinaria) que se suelen combinar con otras piezas incrustadas, bien dameros (estilo que popularizó y extendió la familia Batista), o bien con piezas incrustadas lineales. Para alcanzar la técnica de incrustaciones florales se precisaba y precisa de unas aptitudes artístico-plásticas, así como de otro tipo de herramientas, por lo general, de fabricación propia.



Autor desconocido. Prop. José Juan Sosa Perdomo.



Autor José Juan Sosa Perdomo.



Autor José Juan Sosa Perdomo. Prop. Benoit Claveu.
Foto autores.

D. Con motivos de las poblaciones indígenas canarias.

Cabos con diseños basados en las representaciones de la cultura prehispánica canaria (pintaderas, grabados, pinturas, etc.). Por norma general, se empleaban una o varias de las tonalidades cromáticas. Estas son el negro, el blanco y el rojo. Los diseños forman triángulos, círculos, cuadrados, etc. Siendo los motivos más usados los que aparecen en las representaciones pictóricas del Museo Cueva Pintada de Gáldar. El resultado final son unos cabos muy llamativos.

E. Con motivos figurativos. Cabos donde aparecen figuras incrustadas generalmente en la pieza central y en ocasiones también en otras piezas secundarias. Estas representan imágenes identificables como animales (perros, pájaros, conejos, etc.); diferentes objetos (herraduras, cuchillos, piezas de dominó, etc.) y plantas (ramos de uvas, palmeras, etc.). Este nuevo estilo decorativo apareció en los años noventa del siglo pasado. Suelen ir acompañadas de otras incrustaciones con motivos florales y dameros.



Autor José Juan Sosa Perdomo. Foto autores.



Autor José Juan Sosa Perdomo. Foto autores.

de flores y de otros vegetales. Estos artesanos abrieron las puertas de las representaciones de incrustaciones figurativas de objetos, animales y plantas, estas incrustaciones suelen aparecer en la pieza o piezas centrales. En esta nueva **descripción** ampliada que proponemos sobre la tipología de los cabos introducimos una serie de conceptos tomados de la metodología usada en los comentarios de la obra de arte, como son: **técnicas y materiales** empleados en su elaboración, el **objeto** denominamos a la imagen incrustada por regla general en la pieza o piezas centrales, las **formas** en la composición del cabo y el **estilo** del artesano.

En este periodo investigado se generaliza, a partir de los años setenta del siglo XX, el uso de los materiales sintéticos y como consecuencia el abanico de colores en los cabos se va acrecentando. Algunos muestran una armonía en la simetría y en la combinación de colores cálidos y fríos. A lo largo de

esta obra hablaremos, entre otras cosas, de manera reflexiva sobre conocimiento de todas estas representaciones iconográficas de las que venimos hablando en esta introducción que fueron novedosas cuando aparecieron y de su cronología aproximada, así como de sus autores que marcaron o marcan el estilo personal del artesano. En este sentido hablaremos de las figuras destacadas de los pioneros en muchas facetas del cuchillo de flores, nos referimos a Vicente Batista León y de su hijo Vicente Batista López sin olvidarnos de Rafael Torres. Imprescindible es el conocimiento de su obra para poder entender el cuchillo de flores canario de los siglos XX y XXI.

En este planteamiento metodológico que realizamos sobre el estudio de las imágenes incrustadas en los cabos de los cuchillos canarios, atendiendo como hemos dicho a los fundamentos de sus formas incrustadas, esta iconografía estudiada desde un punto de vista estrictamente descriptivo y ana-

lítico de estas figuras que hasta finales del siglo XX estaban dentro de la categoría de geométricas (formas geométricas y formas orgánicas) estas son formas abstractas surgidas por la observación del medio natural. Así las describía Carmen Bonell:

“Son configuraciones con capacidad organizativa que provoca, que mueven la imaginación. Son formas fundamentales que están presentes en todos los tiempos, en todas las artes y son comunes en todas las civilizaciones... Las formas geométricas son arquetipos, presencias eternas que no solo se transmiten, sino que renacen espontáneamente” (Bonell, 1999, pp. 12-13).

La aparición de este cuchillo de flores fue motivada por varias circunstancias. Dentro de la adaptación evolutiva de la artesanía que va sufriendo a lo largo de su existencia, va dando respuesta a las necesidades sociales de utilidad dentro los contextos históricos y culturales que van marcando su presencia o desaparición en el tiempo. Estos factores culturales son fáciles de percibir en las estrategias de los artesanos para ofrecer un mejor producto debido a la demanda que existió por parte del creciente turismo británico que visitaba el archipiélago canario. Fue en este siglo XIX cuando surge el turista tal y como hoy lo entendemos. Gran Bretaña por estos años era la gran potencia económica, comercial y militar, esto generó una capa social burguesa con alta capacidad adquisitiva. Estos viajes se vieron mejorados por la aparición del barco de vapor que facilitaba un transporte más rápido de mercancías y personas.

Empresarios del Reino Unido pronto se dieron cuenta de la posición estratégica del archipiélago canario, consecuencia de ello fue el establecimiento en torno al muelle de La Luz de una serie de comerciantes británicos que no solo intervenían de manera decisiva en la implantación y comercialización de los productos agrarios canarios, sino también en el desarrollo del turismo en las Palmas de Gran Canaria, así vemos en 1901 que existían ya unos doce hoteles promovidos por los británicos. Se calcula



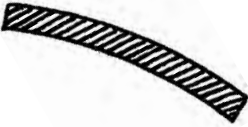
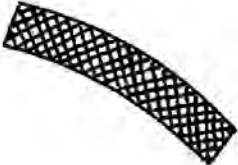
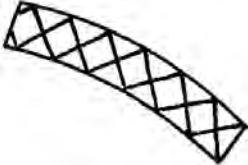
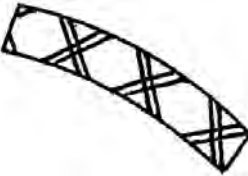
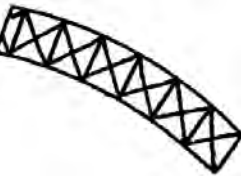
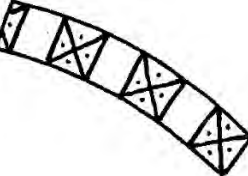
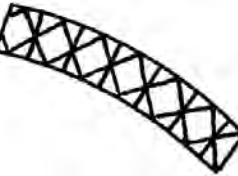
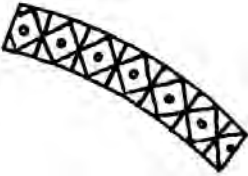
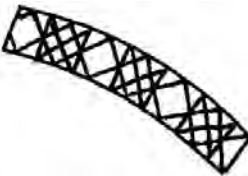
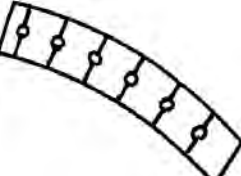
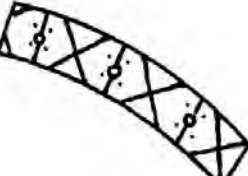
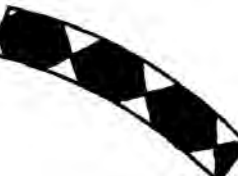

que a partir de 1880 eran varios miles de turistas que visitaban Gran Canaria, atraídos por el clima y sus aguas medicinales, recomendadas por facultativos de este país para diferentes patologías de la piel y vías respiratorias.

Muchas de estas personas foráneas, en su mayoría británicos, se llevaban a su regreso el cuchillo canario como souvenir, no en vano la mayoría de los cuchillos de esta época aparecen en Gran Bretaña o en sus antiguas colonias. Todas estas circunstancias permitieron el gran desarrollo del cuchillo canario en estos años de mitad del siglo XIX y principios del XX, y curiosamente el cabo de flores aparece en la década decimonónica de los ochenta cuando la confluencia de foráneos había aumentado de manera considerable, facilitada en gran medida por la existencia de líneas navieras que conectaban el archipiélago canario con los puertos de Londres y Liverpool.

En las incrustaciones lineales se sigue empleando en el diseño de los cabos cuchillos canarios actuales los siguientes motivos: incrustaciones paralelas (piezas de 2-3 mm de espesor con incrustaciones metálicas paralelas a la espiga, con separaciones pequeñas), las espigas formadas por dos piezas unidas de incrustaciones paralelas pero inclinadas, las mallas o enrejados mayor o menormente cerrados, los ojos de perdiz (*Alectoris rufa*), las medias espigas, X consecutivas o doble X.

Las incrustaciones con motivos vegetales en su nacimiento fueron decoraciones geométricas que sugieren formas vegetales. Estas normalmente aparecen en la pieza central del cabo. Algunas de estas representaciones van evolucionando a lo largo del tiempo alcanzando un mayor realismo, otras sin embargo se mantienen tal y como se crearon (Zamora y Sosa, 2018, p. 71). La fecha más antigua de la que disponemos de un cabo con estas características corresponde al año de 1885. Para alcanzar la *técnica de incrustaciones florales, se precisaba de unas aptitudes artísticas-plásticas, así como de otro tipo de herramientas, por lo general, de fabricación propia*. El procedimiento consiste en dejar el hueco de los tallos y pétalos a través del troquelado mediante cuños de diversas formas.

Figura 1. Diseños de incrustaciones lineales más comunes, para esta época estudiada

				
1. Paralelas	2. Espigas	3. Medias espigas	4. Mallas	5. X continuas
				
6. X dobles	7. X encasilladas	8. X encasilladas con puntos	9. Rombos encasillados	10. Rombos encasillados con puntos
				
11. Rombos cruzados	12. Paralelas con puntos de colores	13. Paralelas con puntos de colores y puntos	14. Copas	15. Copas con puntos

Fuente: Elaboración propia.

1.3.2. Las hojas

Este cambio morfológico se originó con la idea de conseguir que las hojas fueran más funcionales y los cabos tenían que adaptarse para un mejor agarre. Las hojas se hicieron más delgadas, con menor espesor que permitían una mejor incisión en los tallos carnosos de las plataneras. La forma de la hoja aumentaba en sus dimensiones, sobre todo en el ancho de la misma, cualidad que permitía un mayor uso, al soportar durante más tiempo el desgaste que en esta se producía por los continuos ciclos de desafilado-afilado.

1.3.3. Sobre la firma

Las firmas en las hojas de los cuchillos canarios es un tema bastante controvertido. Como hemos comentado con anterioridad, los cuchillos canarios tienen por lo general, entre otras peculiaridades, una serie de rayas y x incisas en el colchón. Estas marcas que aparecen en el colchón y en el comienzo del pete de la hoja, ya las encontramos en los cuchillos canarios antiguos del siglo XIX. Estas primeras firmas suelen ser equis y rayas. Desde el siglo V en adelante la gente empieza a firmar con una equis que significaban “no se leer ni escribir, pero soy cristiano”, no olvidemos que con equis empieza el nombre de Cristo en griego. Para otras culturas la equis se usa como un



Cuchillo decimonónico con motivos florales. Año 1885.

símbolo que aleja los espíritus malignos o protector ante las maldiciones. También en la Edad Media fue un símbolo de poder usado como sello. Asimismo, la equis y las rayas pertenecen a la numeración romana. Estas marcas no aparecen en la cuchillería española antigua, sin embargo, la encontramos en cuchillos antiguos argelinos, no olvidemos que la población morisca fue de gran relevancia en Canarias, la cual desarrolló diferentes oficios.

Existe una creencia generalizada de que estas muescas, a modo de firmas que se realizan en los cuchillos canarios hacen referencia al artesano que lo construyó. Este argumento es una verdad a medias que trataremos de explicar en las siguientes líneas para, posteriormente, mostrar un catálogo de las firmas de elaboración propia que algunos artesanos dejan en las hojas de los cuchillos canarios que montan.

La historia del hombre está vinculada directamente con la herramienta más versátil para su supervivencia, el cuchillo, y se ha venido identificando con él desde los albores de la humanidad. Como herramienta, se precisa de que esta sea de buena calidad, duradera y que cumpla las infinitas funciones para las que se ha construido. La cantidad de tipos de

cuchillos u objetos cortantes que existen y han existido son numerosas, cada uno de ellos con unas características y propiedades muy diferentes. A rasgos generales, se espera de ellos que tengan un buen filo y una buena resistencia al desgaste. Por ello, el portador buscaba a los mejores artesanos que le ofrecieran productos que se adecuaban a sus demandas. De ahí surgió la necesidad para estos artesanos de marcar sus piezas para que fueran fácilmente reconocibles y que dieran una marca de autenticidad al propietario-a, que de otra manera no podían conocer. Estas marcas, por lo tanto, reafirmaban la autoría de un cuchillo, navaja u otro como así lo atestiguan cuchillerías tradicionales de todo el mundo, como la japonesa, la argentina, la española, la francesa, la inglesa... a través de cuños, formas específicas de algún elemento del objeto cortante como incisiones o dibujos.

En el caso que nos ocupa, ampliando lo anteriormente expuesto, es la sucesión de líneas rectas que los artesanos dejan en el colchón de la hoja. Ya estas marcas aparecen desde que hay constancia desde los primeros cuchillos canarios que se conocen. En su origen y hasta finales del siglo XIX eran las marcas que el artesano cuchillero realizaba para dejar constancia de su hechura, de que ese cuchillo,

hoja y cabo habían salido enteramente de su taller o herrería. Por lo tanto, eran marcas que procedían de familias de herreros y que las siguientes generaciones adoptaban añadiendo o no alguna modificación a la misma, por lo general, agregaban una línea más. Pero ya a finales del siglo XIX, como ya anotamos (Zamora y Sosa, 2018), con la entrada de plateros y orfebres en la producción de cuchillos canarios debido al enlace de estos por vía matrimonial con la de herreros (los Batista con los León), ya los cuchillos no estaban fabricados enteramente por unas mismas manos, sino que los plateros adquirían las hojas ya acabadas a los herreros para encabarlos con primor y esmero.

A partir de las últimas décadas del siglo XIX, las marcas se seguían realizando, pero ya no hacían referencia al artesano que hizo el cuchillo sino al herrero que forjó la hoja. Este hecho se popularizó hasta el día de hoy y muchos de los artesanos cuchilleros realizaban o realizan los cabos únicamente. También hemos recogido evidencias de que esas marcas eran usadas, por algunos cuchilleros, no como firmas identificativas de su autoría, sino como un detalle más, como otro adorno al trabajo realizado. Por ello, en función del tiempo y ganas que se tuviera a la hora de marcar las hojas, a veces hacían unas marcas, a veces otras o simplemente iban haciendo marcas al gusto, no repitiendo siempre la misma marca.

Si avanzamos en el tiempo vemos que, en las últimas tres décadas, algunos de los herreros que suministraban las hojas a estos cuchilleros seguían firmando sus hojas como señal de garantía de sus piezas, pero otros no, entregando las hojas con el colchón sin ningún tipo de muesca o marca. Estos cuchilleros montaban sus cabos en estas hojas y los dejaban sin firmas, pero otros han puesto y ponen sus propias marcas a hojas ajenas.

Como ya sabemos, la característica primordial que poseen nuestros cuchillos canarios es la de llevar hojas intercambiables, ya que se suelen gastar con el uso continuado y, sobre todo, después de los múltiples reafileados que llevan sus delgadas hojas. Al “echar” una nueva hoja, quien la realice y la firme no expresaría la autoría del cuchillo sino únicamente la de la hoja, que puede ser o no el mismo que quien

































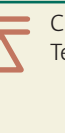









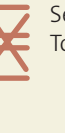





fabrique el cabo. Es más, se puede dar el caso de cuchillos con una hoja de un herrero con un cabo de otro artesano cuchillero y con la firma de un tercer cuchillero. Es frecuente que se lleven a cambiar hojas y que el artesano no forje sus hojas, sino que las adquiera a un herrero. Por tanto, pondría una hoja de un herrero, al cabo de otro cuchillero y le añadiría su propia firma.

Por las razones anteriormente expuestas y sobre todo en la producción de cuchillos canarios de los últimos 30 años, no podemos dar por sentado que un cuchillo con una firma determinada fuera realizado por un artesano en concreto. Por lo tanto, la firma que registra una hoja en su colchón no es vinculante con ningún cuchillero y más aún si entramos en temas de imitaciones o falsificaciones. Es por ello que hay otros mecanismos de conocer la autoría tanto de la hoja como del cabo. Para ello debemos conocer la impronta de cada cuchillero, haga o no hojas pues cada uno, indiscutiblemente, tiene una forma de trabajar diferente y proporciona rasgos diferenciadores a sus piezas.

En este sentido, para empezar, nos fijaremos en la hoja, en rasgos como la longitud, grosor, forma del colchón, su enlace con el pete y el arranque de este hacia la punta, las líneas de este último y del filo, pero, sobre todo, en cómo hacen los ángulos cóncavos y convexos de la garganta y la espiga. Si nos fijamos en los cabos, también estos tienen rasgos muy diferenciadores y cada cuchillero tiene una manera de conjugar sus piezas, de utilizar tipos diferentes de materiales, los diseños de las incrustaciones, los grosores de las mismas, los ángulos y longitudes de los casquillos, así como la forma de las perillas, los tipos diferentes de ahusados. Y es que, aunque se intente imitar, raramente es difícil no diferenciar la autoría de un cuchillo y vincularlo con los cuchilleros más reconocidos. Y es que en eso radica la fascinación de nuestra cuchillería, que cada artesano tiene una forma muy distinta de trabajar produciendo piezas muy diferentes a las de otros artesanos enriqueciendo enormemente a esta variedad de cuchillos.

Por lo tanto, lo ideal sería que en la hoja solo apareciera la firma de quién la forjó y en el cabo la

Firmas más representativas del último siglo

 Francisco García Déniz	 Mariano de León Rivero	 Antonio García Déniz (se repite)	 Laureano Marrero Rodríguez (se repite)	 Francisco Torres Rodríguez y Rafael Torres Ossorio (última época modificó su firma por petición de su hijo Paco)
 Juan del Toro Osorio (se repite)	 Bartolomé Marrero Rodríguez	 José Santana Falcón (se repite)	 Gonzalo Hernández (El Madroñal) (se repite)	 Alejandro Santana (Cuchillos Canarios El Pinar)
 José Rodríguez Rodríguez	 Juan Zacarías Rodríguez Martín	 Manuel Gil Naranjo	 José Santana Quintana	 Felipe Ojeda Déniz
 Manuel García Déniz	 José Miguel Martínez Sánchez	 Carlos y Jesús García Medina (Hnos. García)	 Francisco Calvo Berengena	 Antonio Ventura
 Cristobal García Ossorio (se repite)	 Manuel Osorio Alemán (se repite)	 Ramón A. García Artilés	 Antonio B. Pérez Suárez	 Miguel Falcón Castellano
 Rafael Torres Ossorio (hasta la década de los 80 del siglo XX)	 Daylos Kevin Delgado Herrera	 Francisco Almeida Almeida	 Juan Manuel Jiménez Montesdeoca	 Juan Manuel Zamora Maldonado
 Gregorio Vega Pérez	 Marcos Guillén Cubas	 Cristo González Tejera	 Daniel Castro Hernández (Cuchillos Canarios El Pete)	 Manuel González Perera
 Manuel Brito	 Luis Alberto Rocamora Rodríguez	 Laure Arencibia	 Miguel García Quintana	 José Caravaca Suárez
 María Haridián Expósito González	 Benito Suárez Pérez	 Sebastián José Torres Sánchez	 Manuel Villalba Simón	 <p>casquillo delantero</p> <p>Orientación de las firmas en el colchón</p>
 José Manuel Ramos	 José Pérez Batista	 José Juan Sosa Perdomo		

firma de quién lo realizó, por ejemplo, en las marcas o líneas de los casquillos o con otras marcas. Tal es el caso de artesanos como Castor Castro Morales que embute un punto de cobre en la parte inferior del casquillo delantero o como hacía Norberto Marrero, grabando una X también en la parte inferior del casquillo delantero, así poseeríamos dos firmas inequívocas, como pasa en otras cuchillerías que el que hace la hoja deja su firma en la misma y el que lo encaba, en otro.

A modo de resumen, la firma estampada a modo de ranuras realizadas por el colchón es solo un indicativo más para averiguar la autoría de un cuchillo canario, pero no la única, la observación de las otras características son mucho más vinculantes que estas marcas o firmas. Aun así, les dejamos un catálogo de las firmas más representativas del último siglo y la orientación de las mismas.

1.3.4. Los casquillos

Estos elementos metálicos que forman parte del cabo también sufren una transformación en este periodo estudiado: son de menor tamaño y presentan una decoración sencilla lineal o sesgada si la comparamos con las complejas decoraciones de los de los casquillos del siglo XIX. También se elaboran casquillos fundidos. Mención aparte son los casquillos elaborados por los Marrero en la Costa de San Felipe en Santa María de Guía que por lo general presentan una decoración mucho más vistosa ejecutada con moletas que ya analizaremos con más detenimiento.

1.3.5. Cabos de palo

En este periodo estudiado los cuchillos de “cabo de palo” alcanzan su mayor desarrollo. Estos cuchillos se empezaron a confeccionar, sobre todo con el auge del cultivo de la platanera en las primeras décadas del siglo XX, usado en los almacenes de empaquetado y empleado también como herramienta de los jornaleros en el cultivo de esta fruta y en las labores ganaderas. Durante esta etapa y hasta mediados del siglo XX son muchos los herreros que los ela-

boraron. Pero sin embargo una parte considerable de ellos no confeccionaron cuchillos de cabo pieza.

“Mi Padre, Laureano Marrero, tenía un torno para hacer los cabos de madera que eran de uso diario. Hacíamos muchos para los almacenes de plátanos, recuerdo de llevar 40 o 50 cuchillos a los almacenes a medida que se iban afilando la hoja se iba gastando y cuando se quedaba la hoja pequeña se usaba para cortar la chufilla (flor) del plátano” (D. Laureano Marrero Guerra, 71 años. Bañaderos, Arucas, 2014).

“Hacían también cuchillos de cabo de palo que los sacaban de los jorcones (horcones) que se usaban para las plataneras” (Eustaquio Marrero Díaz, 77 años. San Felipe, Guía, 2016).

1.3.6. Su tamaño

El tamaño del cuchillo va a depender, claramente, de la utilidad que vaya a desempeñar ese cuchillo. Para partir la ración de queso en el hogar, para pelar u otro menester en la cocina un cuchillo con hoja de 9 cm es escasa, y una de 23 cm excesiva. Así podemos diferenciar los tamaños, en función del uso.

Cuchillos grandes. Aquellos que disponen de hojas más grandes son confeccionados así, a petición del propietario/a por necesidad en las tareas que lo requieren en ganadería y agricultura, sobre todo en los destinados al corte y picado de las “pitas” (*Agave Americana*) cuyas hojas son grandes (1-2 m por 15-25 cm). Esta planta invasora, introducida en Canarias en el siglo XVI, se cultiva aún por la fibra textil de sus hojas (muy resistentes al desgaste) llamada pita, para producir cuerda, redes y otros objetos, de ahí que se les denominen a estos cuchillos de grandes dimensiones “cuchillos piteros”. También se usaba para marcar los lindes en las propiedades. Se precisa de una hoja grande y ancha que permita atravesar las gruesas, anchas y fibrosas hojas de las pitas para dar de comer al ganado, principalmente el ovino, en el centro de la isla. Este tipo de cuchillos suele tener hojas entre 23 y 25 cm, aunque había casos en los

que se necesitaba algo más y recurrían a solicitar, bajo encargo al herrero o cuchillero, de hojas más grandes. Así, hay ganaderos actuales que portan ejemplares de 28 cm de hoja. Este es el tamaño más característico y extendido dentro del siglo XX.

Aquellos cuchillos empleados en la labranza, agricultura, sobre todo, en el cultivo de la platanera (*Musa acuminata Dwarf Cavendish*) poseen hojas entre los 18 y 22 cm. Son los más específicos y característicos para el trabajo en este sector. También muy empleado en la ganadería caprina y bovina. El de 18-19 cm es una medida ideal, manejable para realizar el picado de la ración a los animales, picar rolos (tronco lechoso de la platanera), hojas, hijos (esqueje que nace junto a la platanera madre y que da lugar a la sucesión de la misma). Para trabajar en las plataneras, se precisa de un poquito más de tamaño, de 20 a 21 cm ideal para cortar rolo, recortar, bajar piñas, etc.

Cuchillos medianos. Este tipo de cuchillos ha tenido, antaño, otras denominaciones como “cuchillo de salida”, “cuchillo de misa”, “cuchillo de los domingos”. Denominamos aquí a los cuchillos canarios con hojas entre 14 y 17 cm. Su uso es más bien para desempeño de labores culinarias o de exhibición. Antiguamente, eran los cuchillos que los cuchilleros encababan con los cabos más elaborados y primorosos. Por regla general, el hombre canario rural de mayor poder adquisitivo disponía de dos cuchillos, el de diario, algo más grande y de menor trabajo y vistosidad que siempre llevaba a su cintura envainado, y el de salir, más llamativos con mayor trabajo y que se ponían, debido a su mejor tamaño y manejabilidad, para salir (esto ocurría principalmente los domingos para ir a misa y poco más).

Cuchillos pequeños. Cuchillos con hojas entre 9 y 13 cm ideales para decoración o adorno, los mayoritariamente regalados. También para uso en la cocina, como pelar. Como cuchillo de acompañamiento en salidas o excursiones y en el cultivo del plátano como cuchillo de desflorillar (acción de desprender la flor “florilla” del final del cuerpo del plátano, ya que, si no se quitara, se pudriría la fruta).

La clasificación se ha realizado atendiendo a la longitud de la hoja, en vez de al largo total del cuchi-

llo, no por capricho, sino porque, aunque la norma es que el cabo tenga unas dimensiones específicas en función del largo de la hoja, $\frac{1}{2}$ del largo de la hoja más 1 cm aproximadamente, es decir, que el cabo ocuparía $\frac{1}{3}$ de la longitud total del cuchillo. No es una regla fija, ya que depende del cuchillero que lo realice o de las preferencias del que lo vaya a portar. Al ser, en muchas ocasiones, realizados bajo encargo o se le ha cambiado la hoja, el/la propietario/a que lo va a usar lo va a necesitar en función de las dimensiones morfológicas de su mano, va a precisar de un cabo adecuado a su palma de la mano o costumbre de trabajar. Así encontramos hojas grandes con cabos largos, así como con cabos cortos, y al revés, hojas pequeñas con cabos que sobrepasan esa media de $\frac{1}{3} + 1$ cm. Esto hace que varíe la longitud final de cada cuchillo con la misma medida de hoja.

1.3.7. La inclusión de otros materiales en la cuchillería canaria

La cuchillería canaria, al igual que otras del mundo, se caracteriza por el hecho de que, a medida que van apareciendo materiales nuevos en la sociedad y época de su creación, se han ido implementado en su fabricación. Los cuchillos son herramientas y, como tal, confeccionados con materiales que cumplan mejor las funciones para los que está construido, con buenas capacidades mecánicas, de resistencia y funcionalidad. Los encargados de realizar estas herramientas eran los herreros y utilizaban para ello, los materiales de los que disponían, sobre todo, materiales de reciclaje. Esto ha continuado hasta nuestros días. En los comienzos, sabemos que el material básico eran los cuernos de los ganados locales carnero, vaca (*Bos taurus*) y cabra (*Capra aegagrus hircus*). Posteriormente, se introdujo la madera hasta que aparecieron otros materiales inéditos hasta la fecha que aportaban ciertas cualidades que los anteriores no cumplían.

Así tenemos que, cuando aparecen las primeras bolas de billar de marfil de elefante, este material se incluye en los cabos de los cuchillos canarios para darles una vistosidad y calidad que no poseían, a la par de exclusividad; pasaba lo mismo con los mate-



Cuchillos de finales del siglo XIX con incrustaciones de materiales sintéticos.

riales sintéticos, los aceros inoxidable, los metales como el aluminio. Los primeros plásticos surgieron en el siglo XIX como resultado de experimentos y la búsqueda de materiales que pudieran ser moldeados fácilmente y servir como sustitutos de materiales naturales más costosos o difíciles de trabajar, como el marfil, la goma, la madera y el metal. Y es que, como comentamos con anterioridad, las bolas de billar eran fabricadas a partir de colmillos de elefante y había un problema de alto coste.

Uno de los primeros plásticos fue la parkesina, inventado por Alexander Parker en 1856. Este material, también conocido como xylonita o celuloide, fue uno de los primeros termoplásticos, fabricado a partir de celulosa tratada con ácido nítrico y un solvente. Aunque el celuloide fue un paso importante en el desarrollo de plásticos, era inflamable y no

era particularmente estable, lo que limitaba su uso. En este sentido el primer plástico completamente sintético fue la baquelita, inventada por Leo Hendrik Baekeland en 1907. La baquelita se producía a partir de fenol y formaldehído, sometidos a calor y presión en un proceso de polimerización. Este material era resistente al calor, a los ácidos y a la electricidad, lo que lo hacía ideal para una amplia gama de usos, desde asas de sartenes y bases de teléfono hasta aislantes eléctricos y joyería.

La invención de la baquelita marcó el comienzo de la era moderna de los plásticos, ya que demostró que era posible crear materiales completamente nuevos con propiedades deseables que no se encontraban en la naturaleza. Desde entonces, el desarrollo de plásticos ha seguido avanzando, con la creación de una amplia variedad de materiales poliméricos adaptados a usos específicos, transformando industrias y aspectos de la vida cotidiana.

Los cuchillos canarios se han fabricado, desde tiempos pretéritos, con los materiales que más a mano se tenían, los cuernos principalmente, pero a medida que fueron apareciendo otros materiales, se fueron incluyendo. Así tenemos la inclusión del oro, la plata y el marfil para las piezas destinadas a las clases sociales altas, los materiales sintéticos, desde su creación a finales del siglo XIX, aportando también un policroísmo inédito y, por tanto, una exclusividad al alcance de unos pocos, elevando el estatus social que el cuchillo canario aportaba. A comienzos del siglo XX se crea el acero inoxidable anexando metales como el cromo y el níquel a la aleación de hierro para producir resistencia a la oxidación, desde esa época también se viene empleando en la cuchillería canaria para dejar un mejor lustre a la pieza, así como otros materiales como las resinas fenólicas, etc.

Como conclusión, no podemos sentenciar que los cuchillos canarios no deben llevar colores o no pueden estar confeccionados con otros materiales diferentes a los de cuerno ya que, como hemos visto y corroborado en el estudio de la historia de cuchillo canario, ya desde el siglo XIX se vienen utilizando nuevos materiales, por lo tanto, debemos desterrar ese tópico de una vez por todas y ceñirnos a la realidad histórica (Zamora y Sosa, 2018).

1.3.8. Marín Capote, El paso, La Palma

De todos es sabido que donde ha existido la humanidad, han existido herreros que suministraban a la sociedad de su herramienta más primordial, un cuchillo. En cada una de las islas del archipiélago Canario, donde ha habido una población estable, existían herreros que fabricaban todo tipo de herramientas, entre ellas los cuchillos, pero ninguno con las características y peculiaridades de las que dispone el cuchillo canario. En la mayoría, son cuchillos con un cabo de madera bien de cachas o simplemente agregando un trozo de palo a una hoja afilada con pocos acabados y detalles.

En la isla de La Palma es donde existió otro modelo de cuchillos con más nivel de detalles y acabados. En esta isla coexistieron dos variedades tipológicas diferentes entre sí, que detallaremos a continuación y buscaremos las similitudes y/o diferencias con el cuchillo canario, objeto de estudio del presente trabajo. El primer investigador que los dio a conocer fue el artesano palmero Manuel Villalba Simón. Se conocen pocos ejemplares de este modelo de cuchillo, por lo tanto, es probable que estos herreros de El Paso no hicieran una producción grande, copiando a su manera los cuchillos hexagonales de Gran Canaria. La cronología de estos ejemplares estaría en torno a los años cuarenta o cincuenta del siglo XX. Haremos tan solo un pequeño esbozo sobre el tema, ya que esperamos que Manuel Villalba Simón, toda una institución en cuchillos palmeros, sea quien publique un tratado sobre el cuchillo palmero gracias a sus años de trabajo e investigación. Y es que Manolo Villalba es todo un referente en cuchillería en la isla de La Palma, no solo por sus amplios conocimientos sobre la cuchillería en aquel territorio y que muy amablemente ha compartido con nosotros para el presente trabajo, sino por ser el único cuchillero que mantiene viva la fabricación de cuchillos en esa isla vecina.

Para comenzar, hablaremos de los cuchillos denominados palmeros formados por una hoja alargada, de un solo filo y con punta ascendente al estilo de los cuchillos denominados Bowie. Estos son cuchillos con hojas enterizas donde se complementa el



Detalle con y sin vaina de cuchillo palmero. Autor Marín Capote.

cabo con dos cachas a ambos lados, normalmente de maderas de la zona, a través de remaches pasantes. Claramente tienen una influencia de los cuchillos importados de grandes ciudades extranjeras, como es el caso de Sheffield (Inglaterra) cuyos cuchillos se asemejan enormemente a esta variedad. Su origen en la isla lo desconocemos, pero debido a la influencia de la industria inglesa, nos remontaríamos a los dos últimos cuartos del siglo XIX. Son cuchillos carentes de colchón y sustituido por un recazo metálico a modo de refuerzo de la zona. La empuñadura tiene forma alargada y cuerpo ovalado para acabar en su extremo más distal en un pequeño pico de loro

hacia abajo. Este tipo de cuchillos no tienen nada que ver con los cuchillos típicos de Gran Canaria.

Por otro lado, hablaremos de los cuchillos palmeros que Manolo Villalba denominó tipo Marín Capote. Los denomina así porque existía en el municipio de El Paso un señor que los hacía antaño llamado Marín Capote. Estos cuchillos tenían ciertas similitudes con el cuchillo canario. La hoja seguía siendo la tradicional de La Palma, alargada de un solo filo con punta ascendente estilo Bowie sin defensa o guarda, pero con una garganta recta casi en forma de ángulo recto y sin garganta. Pero el cabo sí que cambiaba sustancialmente. Ya en este caso no son cuchillos de cachas sino de espiga y siguen careciendo de colchón. El cabo tiene cierto parecido a los cuchillos tradicionales de Gran Canaria y como algunos de ellos, poseen sección octogonal, en algunas ocasiones con 4 caras anchas y cuatro estrechas.

El autor de estos cuchillos fue Tomás Pedro Marín Capote Afonso que nació en El Paso el 31 de enero de 1917 y falleció el 17 de junio de 1994. Este herrero, según la información oral, aprendió el oficio de los hermanos Fernando y Edmundo (en Millares, 2009). Lo cierto es que queda mucho por investigar sobre este curioso modelo de cuchillo y sus artífices. En este sentido, en las entrevistas que realizamos el verano de 2019 a gente mayor de este municipio los entrevistados desconocían su existencia, sin embargo, sí que mencionaban la existencia de los cuchillos de Gran Canaria en la isla de La Palma. Prueba de este hecho lo vemos en una acuarela pintada en el último cuarto del siglo XIX por el erudito pintor palmero Juan B. Fierro Vandevale (1841-1930), el que fuera presidente de la Real Sociedad Cosmológica de Santa Cruz de La Palma. En esta sencilla acuarela costumbrista, plasma el retorno de los indios de América, uno de los personajes reflejados en la pintura, que ayuda a llevar los baúles a los recién llegados, porta en su cintura un cuchillo canario. En este mismo sentido también tenemos el testimonio de Margaret D'Este que también visitó las islas Canarias, entre ellas la isla de La Palma con fines de exploración, investigación e interés personal. Su testimonio lo recoge en su libro *En las Canarias con una cámara*, donde detalla:

“También en esta tienda compré por trece pesetas un buen cuchillo afilado, en su vaina y con un mango de madera hábilmente incrustado de bronce y hueso, del tipo que cualquier campesino lleva al cinto con fines tan pacíficos como picar las cañas de azúcar, cortar las palas de tunera para los animales de carga o la preparación de su propia comida”.

Este modelo Marín Capote posee un casquillo delantero y otro pseudocasquillo en su extremo distal, cerca de la perilla. El cabo no es simétrico, sino que tiene forma de gota alargada empezando estrecho en la unión con la hoja a partir del casquillo delantero, se va engrosando a medida que nos acercamos a su extremo final para redondearse y finalizar con la perilla. Su característica primordial es una punta, pieza que ocupa casi dos tercios de la longitud total del cabo, a la que se le ha incrustado láminas de metal en las aristas y acompañada o no de puntos concéntricos o X. Seguidamente nos encontramos el pseudocasquillo para acabar y rematar el cabo con una sucesión de arandelas de cuernos o materiales sintéticos con separaciones metálicas para acabar en el remache o perilla. Manolo Villalba lleva años rescatando estas preciosas tipologías de cuchillos e incluso ha introducido en ellos el trabajo típico de la cuchillería tradicional de Gran Canaria, las arandelas de cuernos con las incrustaciones más comunes, paralelas, X continuas, X encasilladas, etc.

2.

Visión de la
sociedad de
la época



- 2.1. Exposiciones y concursos
- 2.2. Objeto de obsequio
- 2.3. El cuchillo canario en el arte, la literatura, la joyería y la publicidad
- 2.4. Ferias y exposiciones de ganado
- 2.5. La calidad de un cuchillo canario
- 2.6. Las imitaciones y falsificaciones
- 2.7. Mantenimiento y restauración
- 2.8. Restauración
- 2.9. El papel de la mujer en la cuchillería canaria

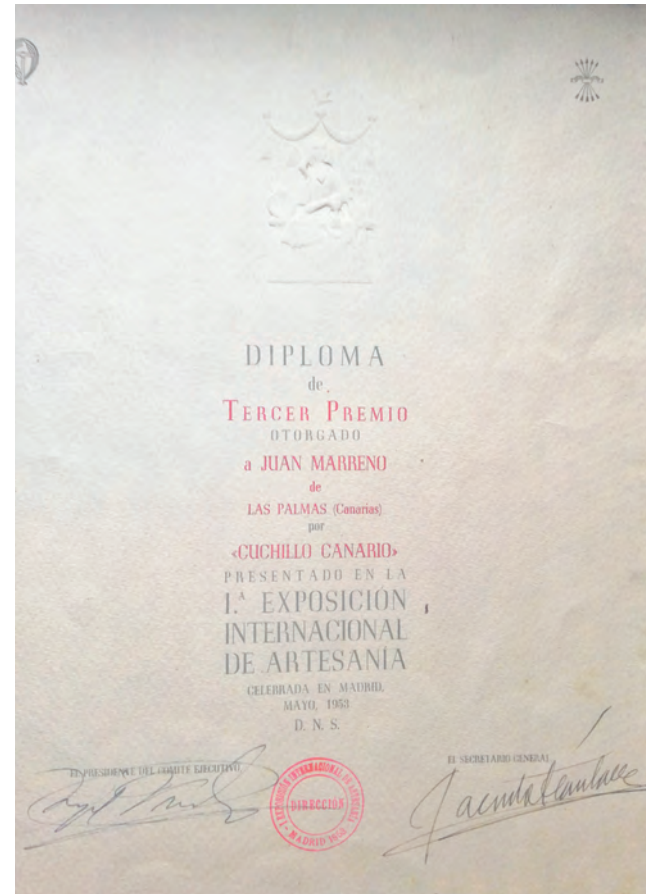
2.1. EXPOSICIONES Y CONCURSOS

En el mundo de la semántica de las ideas mentales, el cuchillo canario es un conjunto de signos gramaticales relacionados entre sí que lo asociamos en el campo visual a un objeto concreto (significante). El problema radica en el conocimiento acumulado en nuestra memoria sobre la realidad de esta herramienta (significado). Este conocimiento nos permite valorar de una manera correcta cualquier obra ya sea artística o artesanal. Por regla general, sobre el cuchillo canario existe por parte de la ciudadanía de canarias una idea distorsionada cargada de tópicos a lo que sumamos un desconocimiento, no solo en lo que respecta a los aspectos técnicos de su elaboración, sino también de su historia.

Una de las características de gran relevancia fue que en este contexto social del siglo XIX y hasta bien entrado los años cincuenta del siglo XX la mayoría de la población eran analfabetos, sin embargo, se daba la circunstancia que en la documentación analizada pudimos comprobar que los herreros, al menos los más destacados, por lo general sabían leer y escribir. Esta conciencia fonológica les pudo permitir tener una comprensión y una capacidad interpretativa de la sociedad en la que vivían, así como un avance en los procedimientos técnicos.

El artesano con su experiencia propia y la heredada con su capacidad de observación en un contexto histórico y cultural concreto forman lo que hoy entendemos por tradición. Hoy en día, casi la práctica totalidad de las herrerías han desaparecido de nuestro paisaje, la mayoría lo hicieron en los años sesenta del siglo XX. Las herrerías alcanzaron un gran desarrollo en las primeras décadas del siglo XX, sobre todo en la época de autarquía ya mencionada, extendiéndose en número considerable a nuevos lugares por la isla de Gran Canaria.

En 1934 se celebró en el Círculo Mercantil una Exposición de industrias del país, el presidente de dicha entidad, Federico León, envió una relación de los premiados en dicha muestra, donde los cuchillos canarios presentados por Pantaleón Suárez obtuvieron la medalla de oro otorgada por el Círculo Mercantil: “Medalla de oro, del Círculo Mercantil de Las

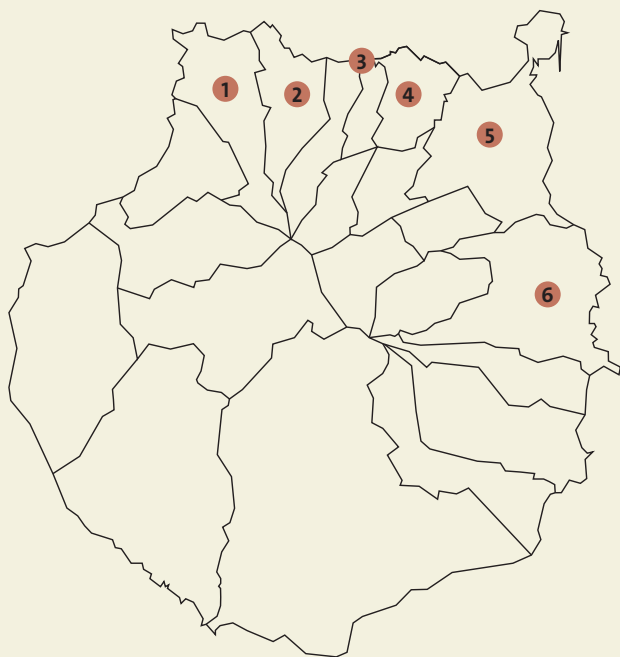


Diploma Juan Marrero.



Medalla a Juan Marrero 1953.

Principales lugares de elaboración de cuchillos y vegas de cultivo de platanera de primera mitad del siglo XX



- | | |
|------------------------|---------------|
| 1. Gáldar | 4. Arucas |
| 2. Guía | 5. Las Palmas |
| 3. Costa de San Felipe | 6. Telde |

Fuente: elaboración propia.

Palmas cuchillos canarios de don Pantaleón Suárez” (*Diario Las Palmas*, 1934, p. 5).

El franquismo hasta bien entrado los años sesenta del siglo XX se caracterizó por un neopopulismo, exaltando los valores tradicionales de la familia, el folclore y la artesanía del mundo rural, refugio del llamado “espíritu nacional”, siendo expuesto desde un punto paternalista que mostraba una propaganda e itinerario de una realidad falseada, siguiendo los postulados del falangista José Antonio Primo de Rivera que decía al respecto de la artesanía: “La posibilidad de rehacer una artesanía que aún permanece en gran parte; donde tenemos una masa fuerte, entramada, disciplinada y sufrida de pequeños productores” (Pelta, 2016, p. 3).

La España de postguerra salía debilitada con un sector industrial bastante deteriorado. En esta primera época se establecen las bases del nuevo régimen, una serie antítesis con una orientación ideológica claramente definida de lo rural frente a lo urbano, el artesano frente al obrero, el artesano frente al artista rebelde de vanguardia, el gremio artesano frente a la antigua organización sindical obrera y la familia como medio de producción frente a la fábrica (modernidad). Industrias rurales y caseras, como las denominó Pilar Primo de Rivera en una serie de conferencias que impartió en Canarias en 1942. Se pone en marcha el resurgimiento de la artesanía “herencia viva de un glorioso pasado gremial” (*Falange*, 1941, p. 1). En la inauguración del IV concurso exposición de artesanía el secretario sindical provincial, Benito Díaz, leyó entre otras cosas lo siguiente:

“Entre todas ellas, es la artesanía la que de manera más directa protege, encauza y perfecciona el espíritu creador del hombre a través del trabajo. Por ello, el Fuero del trabajo en su declaración IV la formuló como proyección completa de la persona humana en su trabajo, igualmente apartada de la concentración capitalista y del gregarismo marxista” (*Falange*, 1945, p. 2)

Desde muy temprano, en abril de 1939, se celebra en la plaza de La Feria en Las Palmas de Gran Canaria una denominada “Exposición del Artesonado” con representación de un nutrido número de artesanos de diferentes oficios (labrantes, tejedoras de lana y lino, zapateros de suela cruda, alpargateros, trabajos de palma, latoneros, cestería, alfarería, trabajos en junco, trabajos de la pita, calados, tejidos del país, herreros, carpinteros, pirotécnicos, alabarderos, yugos arados y cuchilleros) de algunos municipios de Gran Canaria, además participaron luchadores, cantadores y tocadores, así vemos que de Telde participó en el apartado cuchillos del país, Rafael Falcón Santana (saga de los Vaineros de Telde) (*Falange*, 1939, p. 3).

En enero de 1940 se crea el Servicio Nacional de Artesanía bajo la dirección de la Delegación Nacio-

nal de Sindicatos, que tenía la labor exclusiva de poner en marcha el resurgimiento de la artesanía, según lo dispuesto en el IV Fuero del trabajo. Luego pasó a llamarse Obra Sindical “Artesanía” que seguía teniendo como misión proteger y regenerar la artesanía. Elaboraron el Índice de Oficios Artesanos agrupados en trece artes, donde recogieron 385 oficios. Se elaboraron censos provinciales de artesanos, se promovieron mercados de artesanos, exposiciones y concursos. En 1966 se crea el Registro Artesano, en 1969 se fundó la empresa nacional de artesanía (ENA) (Castro y Povedano, 1999). En el decreto 335/1968 de 22 de febrero se definía a la artesanía como:

“Se considera artesanía, a los efectos de esta disposición, la actividad humana de producción, transformación y reparación de bienes o de prestación de servicios, realizadas mediante un proceso, en el que la intervención personal constituye factor predominante, obteniéndose un resultado final individualizado que no se acomoda a la producción industrial totalmente mecanizada o en grandes series”.

En septiembre de 1941 se celebra en Madrid una exposición de productos canarios ocupando varias salas. La sala tercera fue dedicada a la artesanía canaria, sobre el cuchillo canario presente en esta exposición la prensa dice lo siguiente:

“El número de cuchillos canarios presentados para la exposición, muchos de ellos de excepcional mérito, dan idea de la pujanza que está adquiriendo esta manifestación del arte popular canario...” (Falange, 1941, p. 2).

En agosto de 1943 la Obra Sindical “Artesanía” celebró la primera exposición concurso provincial para artesanos, estableciendo unas bases para su participación y una serie de premios económicos para los trabajos elegidos.

“Siendo misión de esta Obra Sindical «Artesanía» asistir y dirigir por todos los medios a

los artesanos a la vez que estimular su trabajo hacia un florecimiento por el que consiga elevar hasta donde pretendemos la variada e inigualable artesanía canaria, y teniendo en cuenta que uno de los mayores estímulos es la aportación económica, por medio de premios y concursos a quienes realicen las mejores obras o trabajos artesanos...” (Falange, 1943, p. 2).

Este primer concurso provincial estuvo dirigido solamente a los artesanos de las especialidades de “damasquinadores”⁴ y “bordadoras caladoras”. Damasquinadores se les denominaba a los cuchilleros que incrustaban en los cabos, flores y dameros. Los premios fueron: primer premio de 350 pesetas y medalla de artesano, segundo premio de 150 pesetas y medalla de artesano y a los puestos tercero, cuarto y quinto se les otorgó diploma. “Todos los objetos premiados serán adquiridos en firme y reservados para el Concurso Nacional” (Falange, 1943, p. 2).

En esta labor proteccionista, uno de los objetivos de la Obra Sindical de Artesanía parece ser que fue la de conseguir los materiales necesarios para poder desempeñar dicha labor artesanal. En este sentido, según las fuentes orales la mayoría de los herreros de esta época, usaban materiales reciclados.

“Arte del hierro, metales y similares. Por el presente anuncio se avisa a todos los artesanos hojalateros, herreros, fundidores, etc. que deseen obtener para el año 1945 un cupo de lingotes de hierro para fundición, se pasen por jefatura de esta Obra Sindical, Buenos Aires 26, antes del día 10 de octubre a fin de hacerles el pedido correspondiente” (Falange, 1944, p. 2).

4 El damasquinado es un trabajo de artesanía que consiste en la realización de figuras y dibujos mediante la incrustación de hilos y láminas de oro y plata en acero o hierro, normalmente pavonado. El nombre hace referencia a la ciudad siria de Damasco. De gran tradición en la provincia de Toledo.

Un requisito indispensable era que todos los artesanos que querían participar en estos concursos tenían que disponer de la “tarjeta de artesano” (*Falange*, 1943, p. 2). En este sentido, la tarjeta de artesano era obligatoria tenerla, sin ella el artesano no podía vender sus productos. También se obligaba a los comercios que vendían objetos artesanales pedir la tarjeta de artesano a sus suministradores, que cada producto lleve la etiqueta de control y la correspondiente factura de venta, todo ello firmado y sellado por esta Obra Sindical de Artesanía; sin cuyos requisitos no podrán ser puestos a la venta a partir del día 31 de mayo de 1943. Para la obtención de la misma se necesitaban tres fotografías, tipo carnet (*Falange*, 1943, p. 2). Estas tarjetas se expedían en la Jefatura Provincial de Artesanía en la calle León y Castillo, 99.

El martes 6 de septiembre se repartieron los premios del primer concurso de artesanos “damasquinadores de cuchillos canarios” y “bordadoras, caladoras”. En total se presentaron treinta y ocho trabajos que estuvieron expuestos en la galería de artesanía Drago del 15 al 30 de agosto, siendo premiado en damasquinados Vicente Batista León:

“Damasquinados: bastón de mando hermoso puño de grana, damasquinado en asta del más puro sabor canario y segundo plegadera con mango canario, ambas obras pertenecientes al artesano Vicente Batista León” (*Falange*, 1943, p. 2).

En la V Exposición Provincial de Artesanía Canaria celebrada el 23 de abril de 1946 en Las Palmas de Gran Canaria, en las dependencias del Museo Canario, se reparten un total de 3600 pesetas en premios; en la sección de damasquinados fueron premiados los cuchillos canarios de Vicente Batista León con 125 pesetas y Evelio Toribio Santana con 100 pesetas.

En la VIII Concurso Exposición de Artesanía Canaria Provincial celebrado en diciembre de 1958 en la sección de damasquinados por cuchillo canario fue premiado con 500 pesetas el artesano Rafael Torres Osorio (*Falange*, 1958, p. 4).

En 1959, se organizó un ciclo de conferencias por la Obra Sindical de Artesanía de Las Palmas con el objetivo de dar a conocer a los artesanos canarios y a las personas vinculadas a la artesanía en sus diferentes variantes. El domingo 16 de agosto en el antiguo Cine Díaz de Arucas, tuvo lugar una conferencia, titulada “La artesanía en Gran Canaria”, impartida por el que fuera conservador de El Museo Canario Sebastián Jiménez Sánchez, en aquel momento Patrono Regional del Pueblo Español. Cuando se refiere al cuchillo canario el conferenciante, según la crónica periodística habló lo siguiente:

“De manera singular habla el conferenciante de las técnicas de confección de los cuchillos populares y artísticos, labores de pura artesanía, dedicando palabras de cálido elogio para los que manteniendo esta artesanía *isleñísima*, en Telde y Guía de Gran Canaria, entre otras localidades, han creado escuela, dignificándola en el aspecto artístico y cuyos representantes más genuinos son los señores Falcón Ojeda y Falcón Santana en Telde; Vicente Batista (padre, hijo y nieto) en Guía y en Las Palmas don Rafael Torres Ossorio” (*Falange*, 1959, p. 8).

Se inaugura el Mercado de Artesanía Española en la Casa Sindical en la antigua Avenida General Franco número 50, donde se exponían de forma permanente para su venta la artesanía española. Luego pasa a la calle León y Castillo 99, en Las Palmas de Gran Canaria.

“En este Mercado permanente pueden admirarse objetos de indiscutible buen gusto, desde cuchillo canario hasta las mantelerías primorosamente bordadas” (*Falange*, 1960, p. 8).

En 1966 aparecen los siguientes damasquinadores dentro del Arte II y oficio 5 relación de artesanos censo nominal provincia de Las Palmas, elaborado por la Obra Sindical estos son: Vicente Batista López en la calle Julián Romero, 24 de Las Palmas de Gran

Canaria; José Borrego Carrasco en la calle Cuesta Ramón en Las Palmas de Gran Canaria; Eugenio Falcón Ojeda, calle Cascajo Santo Domingo, Telde; Miguel Falcón Santana en la calle Boyón 2 (hoy calle Alférez José Ascanio), Telde; Rafael Torres Ossorio Camino Viejo a Tafira Las Palmas de Gran Canaria (OSA. AHPLP, Caja 1502. 1966).

En la guía telefónica 1984-1985 de la provincia de Las Palmas aparece en la portada una fotografía de dos cuchillos canarios “La guía este año incluye en portada una fotografía de dos cuchillos canarios, bellas realizaciones de la artesanía canaria”. (*Canarias* 7), por las diferentes características que observamos en estos objetos atribuimos este trabajo a los hermanos Falcón de Telde conocidos como los “Vaineros”.

Allá por el año 1991 se crea la Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC) del Cabildo de Gran Canaria, con unas líneas definidas sobre la investigación y la divulgación de las diferentes artesanías insulares y, por otro lado, la protección y asesoramiento a los artesanos.

A finales del siglo XX se celebró una exposición de cuchillos canarios, realizada en el Casino del Hotel Santa Catalina en el año 1995, comisariada y organizada por el que fuera cronista oficial de Agaete, el licenciado en historia del arte, Sebastián Sosa Álamo. Luego hay que esperar hasta octubre del año 2018 cuando se celebra en Arucas una nueva exposición sobre esta noble herramienta que llevaba por título: *El cuchillo canario: símbolo de identidad, historia y tradición* que fue organizada por el Ayuntamiento de este municipio y comisariada por Juan M. Zamora Maldonado y José J. Sosa Perdomo. Participaron diferentes coleccionistas particulares y artesanos. En agosto de 2022, con motivo de las fiestas patronales de Teror en honor a la Virgen del

Venta cuchillos año 1956. Mercado de Artesanía

Ptas.	55	58,50	61	65	70	72	75	80	85	275	300	350
En.							1					
Feb.	5			1	1			4				
Mar.			1									
Abr.				3								
May.	1											
Jun.												
Jul.												
Ag.									1			1
Set.		1		3		1						
Oct							4					
Nov.							2				1	
Dic							2			1		

Fuente: Elaboración propia. OSA. AHPLP.

Venta cuchillos año 1955. Mercado de Artesanía

Ptas.	50	53	55	57,75	60	70	74,80	75	75,78	80	84	90	95	100
En.										1				
Feb.														
Mar.			2								1			
Abr.		1	4		1			1						
May.	1									2				
Jun.											1			
Jul.							1							
Ag.						1	1			5		1		1
Set.											1	1		
Oct										3				2
Nov.								6		1				
Dic				1										2

Fuente: Elaboración propia. OSA. AHPLP.

Pino, se organizó otra nueva exposición titulada: *El cuchillo canario: símbolo de identidad, tradición y arraigo*. Donde se mostraba la colección particular del terorense Bernabé Quintana Alfonso que en la actualidad está considerada como una de las mejores colecciones de cuchillos canarios.

En el año 2004, el Ayuntamiento de Santa María de Guía realizó un homenaje a los cuchilleros y herreros del noroeste de Gran Canaria, entre ellos estaba D. José Santana (Cuco). Se trata de una escultura situada al inicio del Lomo Guillén, un cuchillo gigante con hoja de acero y cabo diseñado por Rafael Torres Rodríguez labrado en piedra de cantería de Arucas por el maestro cantero Antonio Rodríguez Santana de Agüimes con adornos lineales y florales.

Un magnífico símbolo de identidad en cuya base se puede leer la siguiente inscripción: “Cuchillo. El pueblo de Guía en Homenaje a Cuchilleros Herreros. Guía, septiembre de 2004”.

Cada año en el mes de diciembre se celebra una feria regional de artesanía que este año cumplió su 39 edición, que se va alternando entre Tenerife y Gran Canaria. También tenemos que destacar la feria de artesanía que se celebra en el parque de San Telmo en el mes de enero en Las Palmas de Gran Canaria. En estos escaparates siempre está presente la cuchillería canaria. Es obligado mencionar la Feria de Artesanía Pinolere celebrada en la Orotava en la isla de Tenerife, que en su trigésima cuarta edición de 2019 se centró en el cuchillo canario.

2.2. OBJETO DE OBSEQUIO

Fue costumbre obsequiar un cuchillo canario; siendo un objeto de distinción y regalo por parte de distintas instituciones públicas y privadas a distintas personalidades del ámbito político, cultural, laboral y deportivo. Hábito iniciado al menos en los primeros años del siglo XX que se siguió manteniendo a lo largo de este siglo como así lo vemos reflejado en la prensa. En la actualidad es el objeto artesano canario que más se regala.

El célebre músico francés Camille Saint Saëns (París, 1835, Argel, 1921) en sus siete largas estancias en las islas Canarias, sobre todo en Gran Canaria (1889-1909), según la comunicación personal que nos relató Dionisio Rodríguez Suárez músico e investigador musical, profesor de la Orquesta Nacional de España y miembro de la Société Camille Saint-Saëns de París, gran conocedor de la vida y obra del músico parisino, Camille fue un gran admirador de nuestra naturaleza, en su correspondencia con sus amistades existen referencias de regalos de objetos artesanales canarios. Así vemos en una carta⁵ dirigida a su persona, escrita por su buen amigo Antonio Faria, cónsul de Portugal, lo siguiente:

5 Traducción del texto del francés de Dionisio Rodríguez Suárez. Carta de Antonio Faria cónsul en Livorno (Italia) a Sains Saëns el 27 de abril de 1897. Mediateca Jean Renoir de

“(…) Vuestro cuchillo de las islas Canarias, vuestro pequeño instrumento musical de Puerto Real, todo lo conservo como reliquias preciosas. Los manuscritos de vuestras poesías que me habéis dado, el abanico pintado en piel de cisne para mi Madre, son para mí un verdadero tesoro (...)”⁶

En la exposición Iberoamericana celebrada en Sevilla, inaugurada el 9 de mayo de 1929 y clausurada el 21 de junio de 1930, Canarias participó con productos artesanales, agrícolas e industriales. El pabellón canario reproducía una casa típica canaria, la exposición fue inaugurada por Alfonso XIII de Borbón y su esposa Victoria Eugenia de Battenberg y en su visita al pabellón canario fue agasajado:

“El monarca fue obsequiado con un cuchillo de oro y plata confeccionado en Canarias. También a la reina y a las infantas se les hizo entrega de una espléndida colección de calados hechos en Tenerife” (*Gaceta de Tenerife*, 1929, p. 9).

A escritores:

“Manuel Góngora regresó ayer a la península. En un almuerzo ofrecido al poeta por el Excmo. Cabildo Insular al que asistieron los presidentes del Museo Canario y Gabinete Literario y en el que el camarada Limiñana López obsequió con un artístico cuchillo canario fabricado en plata con magnifico mango de esmalte” (*Falange*, 1940, p. 3).

A periodistas:

“Última reunión de la Directiva del Sindicato de Iniciativa y Turismo se adoptarán los

Dieppe en Normandía (Francia). Del libro inédito *La fuga de Saint Saëns (1889-1890)* de Dionisio Rodríguez Suárez.

6 (...) *Votre poignard des Canaries, votre petit instrument musical de Puerto Real, tout, je conserve comes des reiques precieuses des manuscrite de sous poèmes que vous m'avez donne, est l'eventail peinten peau de cygne, pour ma Mère sont pour moi un vrai trésor (...).*

siguientes acuerdos. Felicitar al periodista don Federico Díaz Falcón y ofrecerle como obsequio un cuchillo de artesanía canaria por el magnífico artículo de propaganda de Gran Canaria” (*Falange*, 1944, p. 5).

A políticos:

“El alcalde... hizo entrega al Delegado Nacional de una caja de artesanía con un precioso cuchillo canario, obsequio que el camarada Elola agradeció (*Falange*, 1948, p. 5).

“Después el señor Suárez Almeida, como consejero delegado de la empresa obsequió al subsecretario con un cuchillo canario labrado en oro y plata, contenido en un estuche de rica madera” (*Antena*, 1966, p. 5).

En la inauguración oficial de la fábrica de tabacos Rumbo:

“Al terminar las exhibiciones, un grupo de productores en nombre de todos sus compañeros hizo entrega al señor Fierro de un artístico cuchillo canario en plata” (*Falange*, 1948, p. 5).

En Gáldar:

“Importantes actos celebrados ayer en Gáldar presididos por el Gobernador Civil señor García Hernández. Fue obsequiado con un valioso cuchillo canario en cuya hoja llevaba una curiosa dedicatoria, guardado en un artístico estuche de artesanía” (*Falange*, 1951, p. 8).

A la realeza:

“El Príncipe Bernardo de Holanda fue obsequiado con un bello cuchillo canario, que iba en una arqueta tallada en madera” (*Diario de Las Palmas*, 1962, p. 11).

“El Gobernador Civil accidental ofreció al rey (Hassan II) diversos regalos, entre ellos un cu-

chillo típico canario, en oro y plata, que iba dentro de una arqueta de tea tallada, tanto el cuchillo como la arqueta fueron realizados por los alumnos del Internado de San Antonio. Este obsequio se le ofreció en nombre del Gobernador Civil, Presidente del Cabildo y Alcalde de La Ciudad” (*Diario de Las Palmas*, 1964, p. 8).

El cuchillo canario es premiado en diferentes ferias nacionales, internacionales y provinciales, como en la Exposición Provincial de Artesanía del año 1946 dentro del apartado damasquinados. “Cuchillo canario. Vicente Batista, 400 ptas. id. Fernando Muñoz Martín, 400 id.” (*Falange*, 1946, p. 2). Tenemos que destacar de todos estos oficios artesanales para estas primeras décadas se protegió de manera especial al calado canario, a la talla en madera y al cuchillo canario damasquinado (cuchillo de daderos y flores).

2.3. EL CUCHILLO CANARIO EN EL ARTE, LA LITERATURA, LA JOYERÍA Y LA PUBLICIDAD

El cuchillo canario forma parte de los lenguajes visuales del arte elaborados por artistas canarios, apareciendo sobre todo en bodegones formando parte, en ocasiones, de los objetos representados en los mismos, tanto en óleos como en acuarelas. En los últimos tiempos, el cuchillo canario acompaña como símbolo de identidad a los quesos de Gran Canaria en la publicidad de los mismos.

El pintor, caricaturista y humorista gráfico Eduardo Millares Sall (1924) creó en 1958 su célebre personaje “Cho Juaá” y uno de los atributos de este personaje es su cuchillo canario que porta en el interior de su fajín sobresaliendo su vistoso cabo. También 1963, Eduardo Millares creó la baraja canaria donde uno de sus palos es el cuchillo canario que comercializa en 1967 la firma Vitoriana Heraclio Fournier.

Otro ejemplo gráfico son los magníficos dibujos del artista e ilustrador Antonio Cerpa y además autor del magnífico guion y adaptación de los textos



que hace sobre la recopilación integral en su versión en formato cómic de *Los Cuentos Famosos de Pepe Monagas*, obra literaria original de Pancho Guerra que editó la Fundación Canaria Pancho Guerra y el Cabildo de Gran Canaria recientemente. Dibujos donde el cuchillo canario forma parte de la vestimenta de los personajes.

“Verás que el naife canario es parte del “uniforme de Pepito” como sería la S en Superman, por decirte algo, y a lo largo de las 66 páginas del cómic aparece frecuentemente (el personaje principal lo lleva siempre) aunque nunca hace uso de él, ni para bien ni para mal, ya que Pepito es gandul de nacimiento y no pela ni un simple plátano con él y aunque borrachín no es violento y jamás se mete en farras de pe-



El cuchillo canario en productos canarios.

leas donde el naife podría tener un uso menos pacífico, por lo cual su presencia, como te dije, es más gráfica y decorativa y es parte de su vestimenta, como el cachorro, los pantalones rancios, el fajín, el antihigiénico cigarrillo colgando del labio, tal cual eran los canariones de aquella época” (Antonio Cerpa, 2022).

El cuchillo canario también ha sido utilizado como imagen publicitaria por diferentes marcas comerciales locales canarias usado como objeto de persuasión que incita de forma consciente por medio de estímulos visuales de identidad y familiaridad. Encontramos representaciones de cuchillos canarios en forma de llaveros, broches, pines.

También hay miniaturas, confeccionadas como joyas o *souvenir* con hojas de 2 cm o incluso menos, que, aunque tienen forma de cuchillo canario junto a su cabo, no dejan de ser colgantes, pendientes, pines o broches con esta forma. A pesar de ser más pequeños, la complejidad en su elaboración es superior a los otros cuchillos de dimensiones mayores, de esta manera, el precio no puede equipararse a su tamaño. Dicen los herreros más antiguos y otras anécdotas de otros cuchilleros, que el proceso de aprendizaje de la cuchillería canaria acababa o se le ofrecía la calidad de cuchillero, a aquel que era capaz de hacer una pieza en miniatura, debido a la complejidad que supone su confección.

La cuchillería en Canarias ha sido tradicionalmente un oficio transmitido de generación en generación, caracterizado por la fabricación manual



1. Herramientas de corte artesanales: Además de cuchillos, los artesanos crean navajas, tijeras, machetes, espadas y otras herramientas de corte, aplicando los mismos principios de forjado, templado y afilado.



2. Utensilios de cocina y comedor: La fabricación de tenedores, cucharas, cuchillos de pan, corta-pizzas, palas de tarta y otros utensilios de cocina artesanales se benefician de la atención al detalle y la calidad del trabajo empleado en la cuchillería canaria.



3. Herramientas agrícolas pequeñas: Las técnicas de forjado y tratamiento del metal, así como el trabajo del cabo se adaptan a la creación de herramientas agrícolas especializadas, como hoces (hoz) y palas de mano.



4. Artículos decorativos: El trabajo del metal y otros materiales en la cuchillería canaria también se emplean en la creación de artículos decorativos, como joyería, pendientes, pasa corbatas, colgantes, llaveros, pines, abrecartas, bastones de mando y objetos de arte metálico.

de cuchillos con técnicas específicas y decoraciones distintivas. Los cuchillos canarios son famosos por sus cabos elaborados con distintos materiales como cuerno, hueso y metales, ensambladas en capas alternas para crear un diseño atractivo y único. Las hojas también son forjadas y tratadas cuidadosamente para asegurar su durabilidad y eficacia. Estas características de los cuchillos canarios, conocido por su artesanía detallada y las técnicas específicas empleadas en la elaboración de estos cuchillos tradicionales, también se puede aplicar en la creación de otras herramientas y objetos artesanales. La destreza y técnicas utilizadas en la cuchillería artesanal de Gran Canaria reflejan un conocimiento profundo del trabajo del metal y otros materiales, lo que se puede trasladar a la fabricación de diferentes tipos de herramientas y artículos decorativos o funcionales.

Algunas áreas donde se aplican estas habilidades incluyen: 1) Herramientas de corte artesanales, 2) Utensilios de cocina y comedor, 3) Herramientas agrícolas pequeñas y 4) Artículos decorativos.

La transferencia de estas habilidades artesanales a otros objetos y herramientas depende de la creatividad, los intereses y la demanda del mercado. El respeto por la tradición, combinado con la innovación, puede llevar a la creación de productos nuevos y únicos que reflejen el patrimonio y la destreza de la cuchillería canaria.

La cuchillería canaria se mantiene como una práctica artesanal valiosa y parte importante del patrimonio cultural de las islas Canarias. Este tipo de cuchillería es especialmente conocida, no solo es una herramienta práctica sino también un objeto de arte y un símbolo cultural.

El estado actual de la cuchillería canaria refleja tanto la continuidad de estas tradiciones como los desafíos que enfrenta el sector. Por un lado, hay un esfuerzo consciente por preservar este oficio, con artesanos que se dedican a mantener vivas las técnicas tradicionales y transmitirlas a nuevas generaciones. También hay un interés turístico y cultural en estos cuchillos, considerados parte del patrimonio cultural de Canarias.

En 1958, en un documento redactado por la Obra Sindical de Artesanía se habla de los diferentes objetos artesanos como sus diferentes modelos y precios enfocados para la exportación por parte del Mercado de Artesanía de Las Palmas de Gran Canaria. Entre otras cosas, menciona diferentes precios para los cuchillos canarios destinados a este fin (200, 600, 425 y 65 pesetas). Sobre los broches dice lo siguiente:

“Estos cuchillos se confeccionan igualmente en forma de broche a 50 pesetas (plata) y pequeños de plata y níquel a 70 pesetas. Existen otros modelos a 120 pesetas” (OSA. AHPLP. 1958).

En los partes de venta de 1956 del Mercado de Artesanía de Las Palmas de Gran Canaria también aparecen recogidos estos objetos que reciben los nombres “trabita cuchillo canario” con los siguientes precios: 52, 55 y 56 pesetas (OSA. AHPLP. 1956).

Por otro lado, como sucede con muchas artesanías tradicionales, la cuchillería canaria enfrenta desafíos relacionados con la modernización y la competencia de productos industriales más baratos. La demanda de cuchillos hechos a mano, con el tiempo y la atención al detalle que esto requiere, puede ser limitada frente a opciones más económicas y de producción masiva.

Para promover y preservar la cuchillería canaria se han tomado diversas iniciativas, como ferias de artesanía, talleres, y exposiciones que destacan la importancia cultural y artística de estos cuchillos. También hay un interés en integrar el diseño y la funcionalidad de los cuchillos canarios en contextos contemporáneos, buscando nuevos mercados y usos para estos objetos artesanales.

En resumen, aunque la cuchillería canaria enfrenta desafíos, sigue siendo una práctica artesanal activa y una expresión importante de la identidad cultural canaria, con esfuerzos continuos para su preservación y promoción.

2.4. FERIAS Y EXPOSICIONES DE GANADO

En las diferentes ferias y exposiciones de ganado que durante casi todo el año se celebran en los diferentes municipios y barrios de Gran Canaria, donde los ganaderos acuden con sus mejores animales (vacuno, caprino y ovino), por lo general para concursar por los diferentes premios establecidos por los organizadores. A estas citas acuden los ganaderos con sus cuchillos canarios puestos en la cintura como un símbolo de identidad social, algunos de estos ejemplares son heredados de sus antepasados lo que aporta al acto ritual una conexión emocional con el pasado.

2.5. LA CALIDAD DE UN CUCHILLO CANARIO

Algunos agricultores y ganaderos han expresado sus quejas hacia la deficiente calidad de un cuchillo canario determinado por la calidad de su hoja, parte primordial en un cuchillo que realiza el proceso mecánico para el que fue creado. No es muy común, pero si es una realidad que ha existido siempre, sobre todo cuando son cuchillos realizados para los trabajos, principalmente, agropecuarios. También podríamos entrar en la mala calidad de un ejemplar por su cabo, por su mala sujeción a la hoja que permite holguras.

Pero hablemos de las cualidades que debe tener un buen cuchillo, diferenciando por un lado la calidad de la hoja y por otro, el cabo.

2.5.1. Calidad de una buena hoja

Hay herreros y cuchilleros que han sido capaces de transformar un pedazo de acero en hojas de una calidad excelente. Hay comentarios y publicaciones

digitales donde se identifica al cuchillo canario como un cuchillo de baja calidad por su estilo de hoja. Esto es muy relativo. Los cuchillos canarios han sido confeccionados para el trabajo en la agricultura y la ganadería, mayoritariamente en el cultivo del plátano. Los factores determinantes de la calidad de una buena hoja de cuchillo canario serán los siguientes: espesor de la hoja, tenacidad, oxidación y retención de filo. La hoja debe tener poco espesor, ya que el tipo de corte que precisa es similar al de una cuchilla o un cuchillo de cocina. La hoja debe ser flexible y con buena tenacidad. Debe presentar una flexión de entre 15-20° respecto al eje longitudinal.

El grosor va a depender del acero empleado y del artesano que lo confeccione. El tamaño de la misma también será un factor determinante en el espesor, ya que, a mayores dimensiones, mayor deberá ser el espesor del pete del mismo. La oxidación es un factor también a tener en cuenta, sobre todo con los usos más frecuentes en las labores culinarias, ya que hojas al carbono producirían un óxido que interferirá en los productos. Y por último el filo, la retención de filo que sea capaz de producir. En este punto nos detendremos, pues es una cuestión algo subjetiva y va a depender mucho del portador del cuchillo y de sus cualidades para volver a sacarle filo a la hoja una vez este se pierde por su uso en labores agrícolas y ganaderas. Retomando el hilo expuesto al comienzo del presente capítulo, existe una falsa concepción, sobre todo fuera de la geografía canaria, de que los cuchillos canarios son muy bonitos, pero que es una lástima que posean hojas de baja calidad, refiriéndose a los aceros empleados en su confección. Opinamos que esta percepción no está bien enfocada. Si podríamos decir que para otros usos diferentes a los que se ha creado el cuchillo canario, este no los acometería de manera satisfactoria. Pero es que lo mismo ocurre con otras variedades de cuchillos del mundo. A nadie se le ocurriría emplear una excelente serie Riviera de Arcos (de los mejores cuchillos jamoneros del mundo) para emplearlos como hachas de cocina, o un Yanagiba (cuchillo japonés especial para el sushi) emplearlo como cuchillo de supervivencia o la montería, y es que, son los mejores del mundo para ese uso es-

pecífico, deben tener unas cualidades y tipologías idóneas para el desempeño de la función que vaya a cumplir. Por ello, se crean diversos tipos de cuchillos basándose en cualidades como:

- Versatilidad.
- Tamaño adecuado: la longitud de la hoja de los cuchillos permite realizar cortes precisos y un mayor control.
- Tipo de superficie a cortar.
- Control de maniobra: diseño que facilite la maniobra.

Es por ello que es importante elegir el cuchillo adecuado según la tarea que vayas a realizar para obtener los mejores resultados y no catalogar un tipo de cuchillo por el tipo de acero que se utiliza.

Las hojas de los cuchillos canarios deben tener unas características idóneas de tenacidad, dureza y flexibilidad acorde al trabajo, sobre todo, en la industria platanera. El acero debe retener bien el filo, pero sin menoscabar el poder de reafilado fácil, esto es, no deben ser aceros muy duros con alto contenido en carbono. Lo ideal sería entre un 0,40-0,65 % de carbono. Es verdad que hay otros aceros para cuchillería con más alto contenido, y considerados por ello de mejor calidad, pero inservibles para un cuchillo canario, ya que, por la tipología de las hojas y el uso a realizar, se inhabilitaría fácilmente. Los cuchillos canarios no se crearon para la supervivencia o la montería, no se puede usar como machete.

Otra cosa diferente es que, aun empleando aceros adecuados y con las tipologías típicas, el artesano o herrero no haya sabido darles el temple ideal o que se haya dejado las hojas muy gruesas, con escasa tenacidad, en esos casos, sí que podemos hablar de hojas de baja calidad, ya que no se obtendrían los resultados esperados. Otro de los aspectos que haría diferir una buena hoja de cuchillo canario de una mala o de baja calidad es la de su fabricación, ya que estas deben estar forjadas de una sola pieza, sin ningún tipo de soldaduras que le proporcionen puntos inestables o de posibles fisuras o fracturas.

2.5.2. Calidad de un buen cabo

Un cabo de cuchillo canario, para ser considerado de buena calidad, debe cumplir tres cualidades básicas, que proporcione un agarre firme, que sea cómodo y que sea duradero.

Los cabos de los cuchillos canarios deben estar formados por una serie de arandelas de cuernos, hueso y/o materiales sintéticos unidos al cabo (espiga) a través de presión, sin ningún tipo de pegue. El porqué de la ausencia de cualquier tipo de pegamento es para que el cabo tenga la posibilidad de ser desmontado cuanta veces se quiera de la hoja, ya que los cuchillos canarios tienen la peculiaridad de llevar hojas intercambiables. Por lo tanto, esta unión sin pegues a la espiga debe ser firme, sin holguras formando un conjunto prieto y sólido que hará que el agarre al mismo sea firme.

La comodidad de un buen cabo viene determinada por el grosor del cabo para que se adapte bien a la palma de quien lo vaya a portar y, en especial, en el hecho de que no tenga ningún tipo de resalte. Las arandelas que lo conforman suelen ir incrustadas en metales y con separadores, también metálicos, para adornarlos. Debido a ese motivo, los cabos no deben presentar ningún tipo de resalte o rebaba por lo que deben estar bien lijados y pulidos para presentar una superficie lisa y cómoda.

Para hablar de la durabilidad del cabo tenemos que hacer referencia a los materiales que se han empleado y al proceso mismo de fabricación. Si hablamos de materiales, hablaremos de los más usados, los materiales más tradicionales, los que se vienen empleando desde sus inicios. Para ello, como base y cuerpo del cabo, se ha venido empleando cuernos del ganado presente en las islas, hablamos de los cuernos de cabras y machos cabríos, los de vaca y toro, así como los de carnero. Durante toda la historia del cuchillo canario, este se ha venido forjando con los materiales que hay en cada época y se han ido introduciendo aquellos materiales novedosos que le proporcionan al cuchillo unas nuevas características como mayor vistosidad, elegancia, clase, resistencia, facilidad y simplicidad de trabajo o simplemente menor coste de adquisición. Así tenemos

que cuando aparecieron los materiales sintéticos, en la década de los 80 del siglo XIX a través de la creación de los primeros celuloideos, se ha venido empleando para decorar primero y formar parte de piezas como roldanas, después, en nuestros cabos. Con la aparición de, los metacrilatos, plásticos, las resinas fenólicas, las pastas... pasó lo mismo.

Como materiales metálicos para hacer los casquillos, las perillas y las incrustaciones, tenemos que se han venido empleando materiales no férricos como el latón, el níquel, el bronce, aluminio, la plata o la alpaca. Desde las últimas tres décadas, se viene empleando, para la confección de los casquillos nuevos materiales férricos como el acero inoxidable. En este sentido es bien sabido que los materiales anteriormente citados, los naturales y los sintéticos tienen propiedades muy distintas unos de otros. Pero tratando el tema de la calidad, entraremos en materia dando datos objetivos sobre los materiales más actuales y modernos, estos tienen mejores cualidades mecánicas y de resistencia que los tradicionales, pero carecen de la espontaneidad, la exclusividad, la belleza inigualable de lo natural, y es que no hay nada que supere a la naturaleza. Con esto no quiero decir que los cuchillos elaborados con acero inoxidable, resinas fenólicas sean mejores, ni mucho menos, sino que poseen unas propiedades al desgaste, a la tracción, al soporte de temperaturas extremas, a la corrosión y a la humedad superior a los elaborados con cuerno natural, latón, alpaca, etc.

Estas nuevas materias primas carecen del factor natural que nos anexa al medio que nos rodea. Aquí entramos en detalles más técnicos, pero no debemos olvidarnos, y es aquí donde quiero hacer hincapié, que el uso de los materiales no tiene tanta importancia, salvo para garantizar la integridad del cabo ante imprevistos como caídas o golpes. Decimos esto porque el cuchillo canario, independientemente que siga incorporando los nuevos materiales que vayan surgiendo, deben mantener unas ciertas bases, sobre todo deben ser fabricados con un cuerpo de material natural como el cuerno. Podemos avanzar, crear e innovar, pero nunca perder el hilo conductor que se ha venido empleando desde los orígenes del cuchillo canario hasta la actualidad.

Como ejemplo, podemos decir que se han fabricado cabos de cuchillos canarios con casquillos macizos de acero inoxidable y cuerpo de piezas de panel fenólico (es una base que cuenta en su superficie con un conjunto de hojas de celulosa que, a su vez, se encuentran sometidas a alta temperatura y presión) con los que se puede emplear el cabo como cabeza de martillo y no tendría ninguna consecuencias ni deterioro, en contraposición de un cabo más tradicional elaborado con casquillos formados por láminas de latón, alpaca o níquel de 1 mm de espesor y rellenos con madera, con el cuerpo del cabo confeccionado con arandelas de cuernos de macho, carnero y/o vaca. Está claro que estos cabos no están en disposición de hacer un uso del mismo como martillo. Lo que queremos expresar con esto no es la idea de que los cuchillos canarios deben estar manufacturados con materiales modernos más resistentes pues los cuchillos canarios no están, ni han estado nunca contruidos para ser utilizados para otros usos diferentes, como emplearlo como martillo.

Lo que sí hay que tener en cuenta es el precio final del cuchillo, por regla general estos cuchillos canarios multicolores confeccionados con arandelas y láminas de plásticos tienen una menor complejidad de elaboración y, por lo tanto, un menor tiempo de fabricación. Se evita el proceso de tratamiento térmico de los cuernos, así como el calibrado de cada una de las piezas.

Los diferentes artesanos que han forjado la historia del cuchillo canario han innovado, queriendo o sin querer a través de la impronta en sus cuchillos, han empleado los materiales que tenían a mano, han buscado ofrecer un producto atractivo, pero siempre bajo los más estrictos cánones implantados por el tiempo en la tradición, heredada de los ancestros. Todos y cada uno de ellos han exportado su creatividad enriqueciendo nuestra variedad cuchillera. Han evolucionado el diseño de nuestros cabos con la introducción de nuevos materiales, unos naturales y otros no tanto que le dan una plusvalía en la variedad visual. Así tenemos ejemplares naturales con cuernos, huesos, maderas, marfil, madreperla (nácar), oro, plata y otros artificiales

como plásticos, resinas, micarta, fenólicos, etc. Existe un último grupo que tiene lo mejor de ambos, es decir, materiales naturales que han sido tratados con agentes artificiales para estabilizarlos como las maderas o el molar de mamut. Así tenemos un amplio elenco de variedades de diseños y, a su vez, cada variedad con infinidad de conjugaciones, unos heredados de los cuchillos antiguos y otros con aportaciones de otros cuchilleros coetáneos.

El cuchillo canario es admirado y demandado por la vistosidad de sus cabos y el dueño lo elige por ese motivo además del uso que se le vaya a dar y, como no, por su coste económico. El cabo o empuñadura es, claramente, la parte más vistosa del cuchillo. Como se citó con anterioridad, el diseño del mismo determinará que un/a propietario/a se decante por uno u otro modelo. El vanguardismo pasa factura a los cuchilleros creativos, lo mismo que ha pasado con otras fases de la cultura del arte. Gaudí fue enormemente criticado y burlado por sus obras, estas eran consideradas de “no arquitectura” y muchas veces, sus coetáneos los trataban de loco, lo mismo pasó con Da Vinci, Picasso, cuando en realidad fueron unos visionarios, adelantados a su tiempo que innovaron en su arte, aportando un tremendo poder artístico a la cultura, para la que la sociedad aún no estaba preparada. A día de hoy, nadie duda de la grandeza artística de estos artistas.

Si desde los albores del cuchillo canario, desde los originarios cuchillos con cabos de piezas lineales, todos los artesanos se hubieran limitado a copiar, a plagiar esos modelos, esos diseños que implementaron los primeros artesanos, “los cuchillos canarios” habrían desaparecido como otros tantos objetos artesanales o, al menos, no llegarían a tener la demanda y popularidad que poseen hoy en día. La elaboración de cuchillos canarios se habría convertido en una artesanía extinta donde, hoy día, algunos pocos se habrían limitado a rescatar del olvido. En otras variedades cuchilleras del resto del mundo, como por ejemplo la albaceteña, con 6 siglos de historia, esta controversia no existe y es que han sabido diferenciar las piezas tradicionales de las innovaciones a través de la creación de piezas con materiales y diseños acorde a las épocas actuales de las réplicas

de las piezas antiguas. Han sabido innovar sin olvidar lo clásico, empleando nuevos materiales que ofrecen mejores condiciones mecánicas.

En cuestión de belleza, es algo muy subjetivo pero opinamos que, mientras los materiales sintéticos como las resinas fenólicas (material con el que están realizadas las bolas de billar), las pastas sintéticas, los metacrilatos, acetatos... tienen unos coloridos y acabados impresionantes, estos son incomparables con las tonalidades, perfección y exclusividad de los veteados de los cuernos naturales de macho, cabra, carnero, vaca y toros de la tierra (Bos Taurus, vaca canaria o criolla) que, a nuestro juicio, son los materiales ideales para la confección de los cuchillos canarios pues compaginan a la perfección y de modo inmejorable, las cualidades de durabilidad, calidad y belleza. Teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, existe una polémica muy extendida entre la población grancanaria en referencia a los cuchillos elaborados con colores. Se da a entender que un cuchillo canario debe estar elaborado única y exclusivamente con cuerno animal, pero nosotros entendemos que esto está muy lejos de la realidad y a continuación explicamos el porqué.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, se pusieron de moda muchos cuchillos canarios en los que se empleaban materiales sintéticos para su confección, altamente coloridos. Los artesanos de la época buscaban una mayor vistosidad de los cabos a la par de simplicidad del proceso, ya que no hacía falta realizar todo el proceso de secado, corte, aplanado, calibrado que se aplicaba a los cuernos. Citamos como artesanos más representativos en el empleo y uso de estos materiales a mastro Vicente Batista León, su hijo Batista López y nieto Mario Batista, así como Rafael Torres, los hermanos Falcón Castellano (los Vaineros de Telde), Cristóbal García Osorio, Juan del Toro, Manuel Osorio y José Santana Quintana (Cuco). Para obtener esos materiales, y debido a la escasez de materiales y recursos, como siempre es habitual en la confección de los cuchillos canarios, se empleaba materiales reciclados. Estos se sacaban de fichas de dominó, baldes (cubos), cepillos de dientes, bisutería, cajas... y también comenzaron a emplear metacrilatos.

Pero la inclusión de dichos materiales ha hecho que diversos amantes de esta preciosa herramienta, puristas y artesanos nieguen que este tipo de cabos sean auténticos cuchillos canarios. Alegan que, antiguamente, los cuchillos canarios no se hacían con colores. Nosotros estamos en contra de dicha opinión por diversas razones. Es cierto que antes de la aparición de los primeros materiales sintéticos, los celuloideos, allá por la expiración del siglo XIX no se pudiera emplear porque no existía, pero desde que se crearon, se han venido empleando como otros muchos materiales como el oro, la plata o el marfil, que aun existiendo, no se empleaban porque en la isla escaseaban y eran altamente costosos, lo mismo sucedió con la aparición del aluminio, el acero inoxidable, las resinas, etc. Estos materiales desde que se crearon y aparecieron en la sociedad, se han venido empleando.

Otra de las razones es que la elaboración de cuchillos canarios es una artesanía viva, que se sigue demandando para uso desde tiempos pasados, nunca ha habido un parón, sigue creciendo y conformando su propia historia. Los cuchillos canarios, además de objeto cortante y herramienta, tiene un importantísimo nivel de identificación, no solo con las tradiciones y la cultura, sino también, con el factor emocional, no solo como herencia o recuerdo familiar sino como representación física de pasiones, aficiones cargadas de simbología. Así tenemos ejemplares con representaciones de escudos y/o de equipos de fútbol, animales y aficiones diferentes.

2.6. LAS IMITACIONES Y FALSIFICACIONES

Estamos en la obligación de tratar el tema de las falsificaciones, fenómeno que surge en los últimos tiempos debido, en gran parte, a la demanda e interés por parte de un sector importante de población, tanto dentro como fuera de las islas, de poseer un cuchillo canario. Este hecho se encuentra motivado por intereses económicos. Estas falsificaciones las hemos clasificado grosso modo en tres variantes.

La primera son las imitaciones, corresponde a cuchillos fabricados en lugares lejanos de nuestra



Cuchillo de imitación a cuchillo canario. Carece de las características tipológicas.

tierra que son vendidos como cuchillos canarios. Estas son réplicas de escasa calidad vendidas en la isla a muy bajo costo. A día de hoy existen a la venta, tanto en las islas como fuera de ellas, unos cuchillos que los ofertan como cuchillos canarios, en su blíster de plástico, donde aparece un agricultor isleño, el nombre de cuchillo canario y la hoja serigrafiada con una pintadera canaria. Este tipo de cuchillo, aunque a simple vista parece similar, en realidad nada tiene que ver con el verdadero cuchillo canario, por las siguientes razones.

La hoja no ha sido mecanizada sino troquelada con un posterior tratamiento térmico. No es flexible ni delgada, con tenacidad cero, condiciones indispensables para el trabajo con este tipo de cuchillos. Carece de colchón. La espiga no es resistente ni cuadrangular, sino que es una prolongación del grosor de la hoja donde se le ha soldado una varilla roscada en su tercio final. Esto hace que sea muy fácil y frecuente romperse en el eje lateral del corte. Con una pequeña palanca, la hoja no flexaría debido a su excesivo grosor y rigidez y partiría en la unión entre el cabo y la hoja. El cabo, además, no está sujeto a la pseudoespiga mediante presión, ya que carece de perilla y está sujeto mediante la rosca del casquillo posterior además de pegado el mismo bajo resina epoxi.

Aunque no es una condición *sine qua non* el que el cabo esté confeccionado con arandelas o piezas de cuerno, ninguno de estos cuchillos está confeccionado con estas técnicas y carecen de incrustaciones metálicas. Las vainas que portan, tampoco son originales, no son de cuero y están cosidas por ambos lados con sendas costuras.

También quedan excluidos los elaborados con técnicas diferentes a las tradicionales (industriales).

En ocasiones, se utilizan las hojas de estos cuchillos importados, reemplazando los cabos por otros similares al trabajo en el cuchillo canario, elaborados en cuerno, hueso, resinas, maderas, hojas de tunera...

Las réplicas en otros materiales como madera, piedra, metales... tampoco hay que considerarlos cuchillos canarios. Los cuchillos con cabos de cuchillo canario con hojas de otro estilo, tales como cuchillos jamoneros, cuchillos serrados, abrecartas, hojas extranjeras... tampoco son considerados cuchillos canarios.

Tristemente son también adquiridas por algunas instituciones públicas para otorgarlas como obsequio o trofeos. De ahí la necesidad de realizar una adecuada práctica en las políticas de conocimiento, protección y concienciación. Dato curioso y anecdótico fue el facilitado por el antiguo herrero y cuchillero, Tomás Falcón (Vaineros de Telde): “Los chinos vinieron muchas veces para que los enseñáramos hacer los cuchillos” (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).

La segunda de ellas concierne al modelo que hemos denominado de suplantación, es decir, se atribuye a grandes cuchilleros de fama reconocida la autoría de ciertos cuchillos que no fueron elaborados por ellos. Estos suelen ser buenos trabajos artesanales cuya finalidad es alcanzar precios considerables dentro del mundo del coleccionismo. Siempre ha existido la pillería en todos los oficios, las ansias y mala idea de ganar mayor cantidad de dinero con el menor esfuerzo posible, y últimamente, por desgracia, también ha llegado a nuestros tiempos en lo que se refiere a la cuchillería típica canaria.

La tercera modalidad es grabar en la hoja fechas antiguas, así como lugares de procedencia falsos,

siendo estos cuchillos de cronología posterior a las fechas grabadas en las hojas. Estos cuchillos emulan el paso del tiempo, pareciendo antiguos, imprimiendo fechas falsas en sus hojas.

En este sentido es aconsejable siempre antes de adquirir cuchillos canarios, ya sean antiguos o no en contactar con expertos que le orientarán al respecto, evitando de esta manera ser estafados o engañados.

2.7. MANTENIMIENTO Y RESTAURACIÓN

Por el modo de realización de esta variedad de herramienta agropecuaria, así como por el empleo de los materiales adecuados, estos elementos precisan de una serie de cuidados para mantenerlos en un estado correcto de conservación haciendo que resistan el paso del tiempo. Estas indicaciones que vamos a exponer persiguen el objetivo de una adecuada conservación del cuchillo canario. Las características de su fisiología, uso, materiales y sobre todo a la peculiaridad de llevar hoja intercambiable, permite que una vez que la hoja se desgaste, se cambie por otra nueva.

Conocemos ejemplares de cuchillos canarios de casi dos siglos de antigüedad que se conservan en perfectas condiciones. Suelen ser cuchillos que tuvieron poco uso. Para su correcta conservación hay que tener en cuenta algunas cuestiones, como el tipo materiales con los que está confeccionado, el uso que se le esté dando y de los agentes externos a los que esté expuesto como la temperatura, la humedad y agentes químicos. Desde que tenemos conocimiento de la existencia de nuestros cuchillos canarios artesanales, estos han sido confeccionados para el trabajo en las labores agrícolas y ganaderas, aunque luego muchos propietarios hayan decidido poseerlos como objeto de colección o regalo. Pero los cuchillos canarios se han fabricado, o así debería ser, para ser usados, pues un cuchillo, como bien dice el artesano Ramón García: “Un cuchillo que no corta, no es un cuchillo, es un cacho hierro”.

Si hablamos del cuidado de la hoja debemos tener en cuenta que, aun siendo cuchillos de hojas

intercambiables, condicionará la conservación del cabo ya que cuando se hace un cambio de hoja, hay que desmontar las distintas piezas que forman el cabo para posteriormente montarlo nuevamente sobre la espiga de la nueva hoja, pieza a pieza, sin ningún tipo de pegue. La exposición continua a la humedad es un factor determinante para su deterioro, ya que la espiga se oxida por penetrar agua en el cabo, a través de las uniones de las mismas piezas o por los casquillos. Cuando la espiga se oxida, se expande por la capa de óxido haciendo que la misma se adhiera a las piezas, lo que dificultaría enormemente el desarme del cabo o que se partan las piezas al intentar extraerlas.

Al montar nuevamente el cabo en la nueva espiga se producen leves rectificaciones debido a que, aunque se intente por parte del herrero o cuchillero que cambie la hoja, los grosores de la espiga no suelen ser similares en toda su longitud. Esto conlleva a que puedan aparecer resaltes en el borde externo de las piezas que se corregirán, cuando el cabo esté completamente montado, a través del repaso con papeles de lija de diversos granos. Este proceso conlleva a que la superficie de todo el cabo se vaya desgastando, aunque sean milésimas a milésimas desde los casquillos hasta las piezas e incrustaciones. Los diseños de los metales embutidos suelen estar incrustados en el cuerno como mínimo, dos milímetros. Con el paso de los múltiples cambios de hojas, los casquillos e incrustaciones van mermando en espesor porque el lijado los va desgastando hasta saltarse, en el mejor de los casos o incluso desaparecer en el peor.

Siguiendo con la hoja y su conservación, el conocimiento de su uso y manejo determinará el grado de necesidad de reafilados posteriores, y este aspecto implicaría un aumento del desgaste de la misma. Para evitar dicha circunstancia, lo ideal es no hacer uso de un mal afilado. Por mal afilado nos referimos a emplear malas superficies para obtener el filo, piedras de gran porosidad, lijas de granos muy gruesos o superficies rocosas inadecuadas. No sería la primera vez que llevan cuchillos al taller después de varios meses por el desgaste de una hoja recién repuesta, debido a que se ha afilado sobre un bloque

de construcción o porque lo han pasado por la esmeriladora, comiéndose con ello, literalmente, todo el filo. Estas superficies están totalmente desaconsejadas. Para evitar esta situación, lo primero que se recomienda es evitar que los cuchillos pierdan el filo. Utilizarlos para los usos indicados y cortar los materiales aconsejados, emplear tablas de corte en el uso en cocina (madera, teflón...), no cortar a través de golpes, evitar troncos leñosos, huesos, objetos pétreos, metálicos, etc.

Lo mejor es mantener el cuchillo siempre afilado, es decir, no esperar a que el filo se pierda para luego intentar recuperarlo. Los aceros que hoy en día utilizamos, retienen muy bien el filo, pero eso sí, una vez se pierde, es complicado recuperarlo si no se poseen unas habilidades y conocimientos, así como materiales específicos para ello. Otra de las indicaciones para un buen mantenimiento de la hoja es rehuir de emplear la hoja de nuestro cuchillo para hacer palanca transversal con la misma, ya que podría mellar, astillar, partir parte de la misma incluso la totalidad. La mayoría de las hojas que salen de los talleres de cuchillería canaria son de acero inoxidable, estimamos que en más de un 90 %. Estamos en el siglo XXI y disponemos de unos materiales que, antaño, o no existían o bien escaseaban. Esta proporción en el siglo pasado sería a la inversa, es decir, que un 90% de la producción de cuchillos canarios de todo el siglo XX serían en acero al carbono (acero negro también llamado por la pátina de óxido que iba cogiendo) y un 10 % de otros metales como el acero inoxidable, la plata, la alpaca o el oro.

Las hojas actuales, de acero inoxidable, están confeccionadas con un acero especial para cuchillería al que se le adhieren otros metales que impiden la corrosión, hablamos de aceros como el 440C, 420 o el 420 MoVa. Por regla general, es el cromo (Cr) el más empleado, aunque también se añaden otros metales como el níquel (Ni). El cromo al entrar en contacto con el oxígeno del aire o agua genera una capa superficial de óxido de cromo en el acero, manteniendo al mismo siempre limpio, con color metálico. Independientemente del material de las hojas, hay que proceder a un lavado de las mismas tras su uso, empleando para ello agua y jabón para poste-

riormente secarla. Las hojas de acero al carbono deben llevar un cuidado adicional para evitar la aparición de óxido, por ello es esencial el lavado y secado de la hoja tras su uso (sobre todo secado) y evitar el contacto con líquidos corrosivos o ácidos. En cocina, las hojas de acero al carbono no son las más idóneas, ya que son menos higiénicas que las de acero inoxidable. Por ejemplo, si cortásemos un alimento con un grado alto de acidez, como por ejemplo los cítricos o los tomates, al poco tiempo, este ácido oxidaría prematuramente la superficie de la hoja con la que estuvo en contacto. La formación de una pátina negra es casi inevitable con el paso del tiempo, y es por ello que también se les denomina hojas negras a las fabricadas con aceros al carbono (F114, 5160, 52100...).

Los cabos, al igual que las hojas, precisan de una serie de recomendaciones y cuidados para su durabilidad y mantenimiento. El mantenimiento es mucho menor que el que le hay que aplicar a las hojas, ya que no hay que hacer prácticamente nada, salvo aplicarle habitualmente algún tipo de aceite natural, a ser posible vegetal, sobre el cabo a fin de mantener nutrido al cuerno, aceite de camelia o el aceite especial para las tablas de madera para picar en cocinas son nuestros recomendados, aunque cualquier otro tipo de aceite también es válido. La razón es debido a que el cuerno es el resultado de la queratinización de la epidermis (fanera) y hay que mantener esta queratina nutrida.

En ocasiones los agentes ambientales alteran la estructura de los cuernos, como la exposición a cambios de temperatura o humedad, produciendo una contracción del material natural (merma el cuerno) dejando resaltes de las incrustaciones y separadores metálicos que no son alterados, dejando los cabos ásperos (como erizos tal y como nos relata Castor Castro en un tono jocoso). Estos resaltes de metal hacen el cabo incómodo al tacto pudiendo ocasionar heridas cutáneas para quien lo porte. La solución, al igual que se procede cuando se monta de nuevo un cabo en otra espiga, es proporcionarle una pasada de lija para suavizar los resaltes. El grano de lija dependerá de lo mermada que estén las piezas de cuernos. Para los cabos, los

enemigos a tener lo más lejos posible son el agua y las temperaturas extremas, por el material córneo de las piezas del cabo como por el relleno de madera de los casquillos. En agricultura, ganadería o en la misma cocina, el contacto con el agua es inevitable, y en muchos casos recomendable cuando los cabos se manchan, para lo cual sí que se puede recurrir a un lavado con agua y/o jabón, pero siempre con un posterior y meticuloso secado. Está de más decir que el uso de lavavajillas está totalmente prohibido.

Las vainas son las que precisan de menos cuidados, están elaboradas con piel vacuna y bastará con nutrir las de vez en cuando con grasa, recomendamos grasa animal cocinada, grasa tipo caballo o crema Nivea, ya que nutre e hidrata, así como hace más flexible la piel, dejándola con mejor aspecto y haciéndola resistente al agua. Teniendo en cuenta todo lo anteriormente expuesto, los cuchillos canarios y sus vainas durarán más o menos en función del cuidado y atenciones que el propietario le dé.

Aunque ya hemos aportado datos para su adecuada conservación, debemos insistir sobre algunos aspectos desaconsejables en el empleo de los cuchillos canarios, intentaremos resolver la siguiente cuestión: ¿qué es lo que no se debe hacer con un cuchillo canario? Para empezar, teniendo en cuenta las características del mismo, emplearlo para realizar cualquier tipo de palanca, utilizarlo como machete, cortar materiales muy duros, someterlo a altas temperaturas, exponerlo a agentes corrosivos, a la corriente eléctrica o dejarlo en ambientes húmedos.

2.8. RESTAURACIÓN

En ocasiones, los consejos anteriormente expuestos no bastan para mantener o conservar un ejemplar. El paso del tiempo sin un mantenimiento, habiendo sido conservados en ambientes húmedos, siendo muy mal usados... o si se les ha metido algún insecto (cerambícidos o escarabajos longicornios) que se ha comido las partes naturales (cuernos) son casos en los que es más factible una restauración que un mantenimiento para devolverle el esplendor que



Restauración de cuchillo canario del maestro Vicente Batista León, primera mitad del siglo XX. Sustitución de casquillos y perilla en oro, con burilado típico de sus cuchillos, así como reposición y restauración de arandelas, dameros e incrustaciones. Autor José Juan Sosa Perdomo.

tuvo una vez salido de las manos de su manufactor. Hablaremos, a rasgos generales, de la restauración de la hoja y del cabo.

Las hojas se restauran, principalmente, eliminando el óxido y posibles marcas pasando una lana de acero y lija de granos finos, y con lijas más gruesas limas para devolverle la forma de hoja de cuchillo canario en el caso de estar algo desgastada. Si el desgaste es mucho o está partida, se sustituirá por una hoja nueva elaborada con el mismo metal.

Los cabos deberán desarmarse para restaurar cada una de las piezas, siempre intentando conservar las piezas originales, sustituir las que no pueden arreglarse intentando utilizar los mismos materiales y tonalidades, rellenar los huecos carcomidos y reponer las incrustaciones ausentes. En ocasiones hay que reproducir piezas e incrustaciones que han desaparecido.

2.9. EL PAPEL DE LA MUJER EN LA CUCHILLERÍA CANARIA

Hablar de cuchillería, de forja, de herrería o de cualquier otro oficio vinculado con este ámbito es pensar en una profesión meramente masculina. Los nombres que hemos recogido en los trabajos de investigación sobre la historia del cuchillo canario son todos masculinos. Pero, ¿debemos sentar cátedra y afirmar que la cuchillería canaria es un oficio exclusivo de hombres? A continuación, intentaremos exponer indicios y pruebas de que no es así.

La época que nos ocupa, es decir, desde los inicios del siglo XX hasta la actualidad, ha pasado por diversos vaivenes en relación con el papel de la mujer en la sociedad, y por ende, en el entorno laboral. De sobra es conocida la ideología patriarcal imperante en el siglo XX, que ya venía apoyándose desde el siglo XIX, normalizada por la legislación y apoyada por la Iglesia, donde la figura del hombre era la de proveedor y defensor de la familia y el papel de la mujer era el de cuidadora del hogar y lo que todo ello conllevaba. La reclusión de la mujer a la domesticidad tuvo su fundamento jurídico desde el Código Civil de 1889 y, posteriormente, recogido en el Foro del Trabajo de 1938 con lo que se le prohibía trabajar a la mujer casada.

La mujer tuvo un papel fundamental en el desarrollo de la sociedad del siglo XX, muchas veces de forma clandestina o secundaria. Y es que la mujer, pese al enorme patriarcado en el ámbito laboral que imperó casi todo el siglo XX, también intervino en muchos de los oficios que eran meramente masculinos, entre ellos, la cuchillería que es el tema que nos ocupa. El papel de la mujer en la sociedad era de subordinación al hombre y se le recluía a desempeñar las duras labores domésticas como la limpieza, la comida, la crianza, el cuidado del marido, de la vestimenta, la adquisición de avituallamientos, el cuidado de los animales sobre todo cabras y gallinas, la elaboración del queso, etc.

Pero, además, y como comentamos con anterioridad, también buscaba un hueco en sus interminables e infravaloradas labores para ayudar a sus maridos, padres, hermanos en procesos de confección de



nuestro cuchillo canario. Así tenemos testimonios directos como el de Carmelo Santana Suárez, uno de los hijos de José Santana Quintana, más conocido por Cuco el de La Cuesta. Y es que Carmelo nos rememoraba con orgullo las imágenes que tenía grabadas de las multitudes de jornadas en las que veía a su madre Margarita ayudar a su marido Cuco en la confección de los cuchillos. Recuerda nítidamente a su madre con el marrón en las manos dando golpes alternos junto a su marido sobre la pieza incandescente que sujetaba este con las tenazas sobre el yunque. También tenemos constancia de otras familias cuchilleras en las que las mujeres aportaban gran parte del trabajo realizado en los procesos de elaboración de los cuchillos, ya sean en el proceso de forja, en el de preparación del cabo o en el de confección de vainas. Así lo recoge el autor Alejandro Moreno Marrero en su publicación *Maestro Vicente Batista y León y su contribución al mundo de la cuchillería en Canarias*.

“... En este instante, creemos que no se deben pasar por alto, las palabras que tiempo atrás, nos dijera don José García Ossorio, ya fallecido, y conocido popularmente como “maestro

Pepe el Herrero”, acerca de las facultades artísticas de esta Carmen Batista y León. Según sus palabras: «Él siempre había oído comentar en su casa que doña Carmen, la hermana de maestro Vicente Batista, al igual que su padre, y por supuesto, su hermano, también se dedicaba a la elaboración de piezas de orfebrería cuchillil canaria”. Maestro Pepe, también nos decía que, “dada la íntima relación que los canarios, desde mediados del siglo XIX, hemos mantenido con la isla de Cuba, la labor de doña Carmen, en aquellos tiempos de emigración, fue la de acomodar el cabo, mango o empuñadura del cuchillo canario a las asas de las bandejas de plata de que desde aquí se enviaban a aquella hermana isla”.

Así las cosas, hay que decir que doña Carmen Batista, no se dedicó, sólo y exclusivamente, al acomodo de los cabos de cuchillos canarios en las asas de las bandejas de plata que, como decíamos en palabras anteriores, se mandaban hacia la isla de Cuba, sino que, esta, si utilizásemos una expresión típicamente musical “tenía un amplio y variado repertorio”, es decir, que su labor iba desde la elaboración de cuchillos y plegaderas, hasta la realización de miniaturas de cuchillo canario (broches, gemelos, colgantes, etc.), objetos bastante demandados en aquel entonces por las gentes de más alto abo-lengo y/o pertenecientes a la clase noble-adinerada de las islas”.

También existen los testimonios de los hermanos Falcón Castellano que nos hablaban del proceso de confección de las vainas en donde, las mujeres de la familia, intervenían directamente haciendo las plantillas, recortando las pieles, cociendo. Otro caso es el de la hija del afamado cuchillero Juan del Toro, donde ella, aunque no era una actividad laboral como tal, pero sí que era una actividad frecuente, le hacía recados a su padre para ir a buscar materiales o herramientas a la ferretería. Aún recuerda exactamente la frase que su padre le decía con frecuencia cuando quería que le trajera algo de la ferretería de Juan Rivero: “trae una lima de 12 pulgadas bellota lisa”.

Y es que no es de extrañar que la mujer haya tenido un papel notorio a lo largo de las décadas en la cuchillería canaria. No ha habido una mujer a la que se le haya dado la consideración de cuchillera, ni siquiera a día de hoy, y eso que hemos dado pasos de gigante en lo que a igualdad se refiere, pero parece que aún es insuficiente.

Tuvimos la oportunidad de conocer a Vanessa Santana Melián, nacida en Santa María de Guía el 23 de octubre de 1979, esta mujer trabajó durante 20 años, desde 1998 hasta el 2017 en un taller de cuchilleros. Allí le enseñaron todos los procesos de confección de los cabos de los cuchillos canarios. Con tan solo 18 años entra a trabajar y poco a poco va aprendiendo a confeccionar los cabos, los cuales los encababa en todo tipo de artilugios, cuchillos, abrecartas, palas de tarta, de albañil, bastones, llaveros, etc. Aunque nunca trabajó por cuenta propia ni siguió con el oficio. Vanessa forma parte al igual que otras mujeres anónimas de la historia de la cuchillería canaria. Es una pena que no quisiera continuar con el oficio pues tiene mucha experiencia, creatividad y buenas manos. Vanessa es un ejemplo de la valía de la mujer en este ámbito.

Desde aquí queremos hacer un homenaje a todas esas mujeres, fuertes luchadoras que, pese a su “invisible trabajo” han contribuido al mundo de la elaboración de esta artesanía canaria. Creemos que esta actividad en la actualidad no debe ser exclusiva del hombre y queremos dar visibilidad y ceder el testigo a generaciones futuras, independientemente del sexo o la condición sexual que profesen. A día de hoy, algunas mujeres de esos cuchilleros ya se le ve con un martillo en las manos, forjando sus propias hojas, elaborando casquillos, cortando, calentando, aplanado y calibrando piezas de cuernos, montando cabos, desmontando para posteriormente incrustarlos hasta acabar lijando y/o puliendo sus propios cuchillos. Tal es el caso de Haridián Expósito González (también sus hijas Michelle y Melanie han aprendido algunos de los pasos) y Cristina Pérez que ya son capaces de hacer sus propios cuchillos de cabo a rabo y han demostrado que no hay oficios de hombres y que la cuchillería canaria también está en manos de toda persona que quiera adentrarse.



PARTE II

Segunda época.

Cuchilleros
nacidos antes
de 1939

3.

La familia
de los Marrero



3.1. La Costa (San Felipe)

3.2. La familia León

3.3. Los cuchillos de La Costa. Primera época

3.4. La familia Marrero

En esta parte, se desarrollan una serie de capítulos dedicados a los cuchilleros de la segunda época histórica de esta noble herramienta. A este periodo pertenecen los artesanos nacidos antes de 1939. En este nuevo ciclo se realizaron toda una serie de cambios estructurales en las hojas y cabos que se iniciaron al final de la primera época, donde los cuchillos canarios fueron adaptando su fisionomía al cultivo de la platanera que alcanza su máximo desarrollo en este periodo temporal, como ya explicamos. Estos artesanos fueron incorporando nuevos materiales en la ejecución de sus cabos como el aluminio o el uso cada vez mayor de los materiales sintéticos. Estos cuchilleros estudiados desarrollaron su labor artesanal a lo largo del siglo XX. Sobre esta cuestión hay que tener en cuenta que casi la totalidad de estos artesanos fueron herreros, hecho que como ya veremos en la siguiente parte estructural, cambiará sustancialmente. Este argumento nos ha sido válido a la hora de clasificar cronológicamente las diferentes épocas históricas del cuchillo canario. Es decir, en la primera y segunda época, por lo general son los herreros los encargados de su fabricación. Esto no deja de ser un convencionalismo histórico, ya que las innovaciones se producen gradualmente. A su vez, esta secuenciación nos permite realizar una lectura ordenada de los procesos históricos que posibilitaron su desarrollo en el tiempo.

En estos capítulos haremos un recorrido dedicado a los cuchilleros más representativos que elaboraron esta noble herramienta en esta época propuesta, así como las características más representativas que personalizaban sus cuchillos. Con la incorporación de los plateros joyeros a finales del siglo del XIX aparece la figura del “encabador” que solamente elaboraban los cabos. La mayoría de los artesanos que realizan esta actividad hoy en día estarían encuadrados en este último grupo, ya que adquieren las hojas a terceros. En la actualidad se admite el término de “cuchillero” para designar a todos estos artesanos. Comenzamos este recorrido con la saga de los Marrero.

3.1. LA COSTA (SAN FELIPE)

La Costa de San Felipe en Santa María de Guía fue un importante lugar en la historia del cuchillo canario, como ya hemos manifestado en anteriores trabajos. Nuevos descubrimientos documentales de diversa índole, nos obligaron de alguna manera a revisar y hacer nuevos planteamientos sobre algunas cuestiones de gran consideración que acrecentaron aún más la importancia de este enclave, que probablemente fue la cuna del origen del cuchillo canario. Lo que convierte a este capítulo en trascendental en la historiografía sobre esta artesanía, marcando un nuevo punto de inflexión.

Esta hipótesis que argumentaremos a lo largo de estas líneas de que fuera de San Felipe, no sólo el lugar de origen del cuchillo de cabo de flores como ya documentamos (Zamora y Sosa, 2022, pp. 294-302), sino que sea también, según el estado actual de las investigaciones, el escenario del origen de esta hermosa herramienta, como así intentaremos demostrar a lo largo de este complejo capítulo. Es por ello que cobran un mayor protagonismo las dos familias de herreros que habitaron este pago de San Felipe a lo largo de este periodo de tiempo en el cual se desarrolló esta actividad artesanal, nos referimos a las sagas de los León y los Marrero.

Este territorio está ubicado en norte de Gran Canaria, aparece denominado en la documentación consultada por diferentes nombres: “Costa de Lairaga”, “Costa de la Airaga”, “Costa de San Felipe”, “San Felipe”, “Silva” y “La Cuesta de Silva”. Pedro Olive en 1864 nos describe este pago de la siguiente manera: “Aldea situada en el término judicial de Guía. Partido judicial ídem. Isla de Canaria. Dista de la cabecera del distrito municipal, 5 km 400 m. Y consta de 35 edificios de un piso y tres de dos habitados. 35 construcciones por 35 vecinos, 184 almas. Y 5 inhabitados” (Olive, 1864, p. 909).

Por este lugar de San Felipe pasaba el antiguo camino real que parte desde Las Palmas de Gran Canaria dirección Guía y Gáldar por donde fluían mercancías y personas en ambos sentidos, vía que pasaba por las principales vegas agrícolas del norte grancanario (Tamaraceite, Tenoya, Arucas, Bañaderos,



Costa de San Felipe. Foto: Fedac.

Guía y Gáldar). A partir de estos ejes, junto con el que parte de Las Palmas dirección Telde, son los “caminos reales” denominados históricos donde se vertebran el resto de caminos insulares (Moreno, 1997, p. 56). Caminos por donde también viajaban las ideas y las modas.

Esta franja costera estaba franqueada por un lado por los cultivos y por el otro lado por el mar. Este territorio a lo largo de la historia conoció diferentes cultivos, caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), algodón (*Gossypium hirsutum*), tabaco, plataneras, etc. Los Marrero llegaron a cultivar algodón, como así lo atestigua un recibo de contrato Algodonera de Canarias, S.A. con Juan Marrero Mujica en la campaña de 1952-53, plantando seis celemines de este cultivo (Archivo privado familia Marrero).

La referencia escrita cronológica más antigua sobre la existencia de cuchillos elaborados en San Felipe (Santa María de Guía), se la debemos al doctor Gregorio Chil y Naranjo en el año 1871 en una excursión que realizó a los Tilos de Moya, donde cita un cuchillo canario y su procedencia de este lugar costero. La cita dice lo siguiente: “Todo ya pronto se toca a llamada; los dispersos se reúnen, se sientan en el suelo... la que puesta en una pequeña banca

sirve a todos y con admirable destreza echa mano a su cuchillo de la Costa de Lairaga y *lasquea* con precisión todo lo que cae bajo su mano...”.

Así mismo, unos años más adelante, Grau Basas, el que fuera el primer conservador de El Museo Canario en su obra *Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria (1885-1888)* mencionaba estos lugares donde se elaboraban cuchillos canarios como fueron Teror y Telde, añadiendo también el lugar de “Cuesta de Silva” (Zamora y Sosa, 2018, p. 85).

Ahora bien, la primera referencia escrita sobre las personas que realizaron cuchillos canarios la encontramos en la *Memoria de la Exposición Provincial de Canarias de Agricultura, Industria y Artes*, celebrada en Las Casas Consistoriales de Las Palmas de Gran Canaria del 29 de abril hasta la Pascua de Pentecostés de 1862, dicha *Memoria* fue redactada y publicada por la Sociedad Amigos del País en 1864. Esta muestra fue la primera de su género celebrada en Canarias en la que participaron expositores de otras islas, sobre todo de la isla de Tenerife.

En la Sección Tercera que correspondía a las Artes liberales, mecánicas, marina e instrucción pública y en la Clase 2ª de esta Sección que corresponde

a *Metales*, es donde aparecen los nombres de los expositores que llevaron cuchillos canarios, estos fueron: “D. Antonio Quintana. Expositor de Canaria. 1564. Cuchillo al uso del país. Mención honorífica. D. Pedro Quintana. Expositor de Canaria. 4563. Cuchillo al uso del país. Mención honorífica. D. Matías Croisier. Expositor de Canaria. 1516. Cuchillo al uso del país. Mención honorífica. D. Juan Santana. Expositor de Canaria. 1565. Cuchillo al uso del país. Mención honorífica. D. Mariano de León. Expositor de Canaria. 615. Cuchillo al uso del país. 4476. id por ambos objetos, mención honorífica” (MHEP, 1854, p. 132)”.

También en la *Memoria de la Exposición Provincial* aparece al final una lista alfabética de los expositores premiados, junto al nombre encontramos el lugar de procedencia de estos artesanos. Datos de gran interés para nuestro estudio como ya veremos en el desarrollo de este capítulo. Los sitios de procedencia son: “D. Matías Croisier, Telde. Canaria (MHEP, 1864, p. 158). D. Mariano de León, Guía. Canaria (MHEP, 1864, p. 158). D. Pedro Quintana, Las Palmas (MHEP, 1864, p. 159). D. Antonio Quintana, Teror (MHEP, 1864, p. 154). D. Juan Santana, Teror” (MHEP. 1864, p. 157)”.

3.2. LA FAMILIA LEÓN

Mariano León en la mencionada Exposición de 1862 obtuvo una doble “mención honorífica por dos cuchillos al uso del país”. Este artesano era natural de San Felipe como así lo atestiguan diferentes documentos. Después de indagar en diversas fuentes escritas conseguimos los siguientes datos biográficos de Mariano León: su nombre completo era Mariano León Rivero, según reza en su partida de nacimiento, sus padres fueron Cayetano León y María Rivero, se bautizó el 7 de agosto de 1814, aunque nació el cuatro de dicho mes. Sus abuelos paternos fueron José Roque de León y María Candelaria Cabrera, los maternos, José Rivero y María Mireles.

Cuando participó en la Exposición de 1862 tenía 48 años, por lo tanto, estaba en plena madurez profesional. Contrajo matrimonio con María Roque

Firmas de los herreros Mariano de León y Manuel Osorio.

Méndez y Moreno hija de José Roque Méndez y Antonia Moreno. En su partida de matrimonio reza que su lugar de residencia era: “vecinos de la Costa Lairaga”. También lo encontramos como herrero en las matrículas de la contribución industrial y de comercio interrumpidamente desde 1871 hasta 1884 del Ayuntamiento de Guía, así como en los Anuarios Comerciales desde 1883 hasta 1887. A partir de los Anuarios entre 1897 hasta 1911 aparece entre otros el herrero Cayetano León Rivero, hermano de Mariano.

En este sentido, Mariano León Rivero desde 1873 hasta 1878 aparece, según la información de los libros de contribuciones económicas, en el apartado de Artes y Oficios (AHSMG) del Ayuntamiento de Guía, residiendo en la calle del Agua 16. Así vemos que a partir de los ejercicios económicos de 1878 hasta 1880 de este municipio vuelve a residir en San Felipe. Un indicador de la importancia económica de la herrería de Mariano León se aprecia en el pago de la contribución. Si en la década de los setenta del siglo pasado vemos que las herrerías pagaban una contribución similar (en el ejercicio económico de 1873-1874 era de 15 pesetas); al final de esta época aparece una diferencia importante, así vemos que las herrerías de Lorenzo Aguiar Melián y la de Manuel Osorio Calcines⁷ pagan de contribución, cada

⁷ Después de analizar diferentes fuentes escritas comprobamos que se trata en realidad de Manuel Osorio Suárez, por lo tanto, su segundo apellido no es Calcines sino Suárez.

una de ellas, de 13 pesetas con 75 céntimos; sin embargo, la de Mariano León Rivero paga 17 pesetas con 50 céntimos.

Cayetano León, padre de Mariano fue uno de los seis herreros de Guía que aparece en el manuscrito del Padrón General de la Población de este lugar del año 1834, guardado en los fondos documentales de El Museo Canario (asiento 354). En este manuscrito aparece junto a su mujer e hijos, entre estos últimos localizamos también a Mariano el hijo mayor del matrimonio.

En el Padrón de población de 1857 de Santa María de Guía (3ª sección Costa de La Airaga) Cayetano aparece viudo con 77 años (en realidad tenía 74 años) como labrador y herrero con tres de sus hijos, uno de ellos es el ya mencionado Cayetano que también se inscribe como labrador y herrero. Este hermano del laureado Mariano nació en Guía el 12 de noviembre de 1825, y en las partidas de Bautismo de tres de sus hijos comprobamos que nacieron también en La Costa en: 1862, Felipe Neri (nombre del patrón del lugar); 1863, Manuel, y 1865, Manuel. Por lo tanto, queda bien claro que, Mariano era hijo y hermano de herreros. Tras realizar averiguaciones sobre su padre Cayetano Roque de León, en diferentes fuentes escritas, descubrimos que era hijo de José Roque de León y María Candelaria Cabrera, contrajo matrimonio en Guía en 1813 con María del Carmen Rivero.

Así mismo, en las partidas de matrimonio de dos de las hermanas de Mariano León, María Dolores que se casó en 1837 y María en 1841, observamos que el lugar de residencia de ambas es “La Costa”, que curiosamente contraen matrimonio en la ermita de San Felipe de Neri, templo que fue fundado en 1677 y que da nombre hoy en día a este pago. Por consiguiente, no solo San Felipe era el lugar de residencia de estas hermanas, sino también era el sitio donde vivían los padres de estas, el herrero Cayetano León y su mujer María del Carmen Rivero, este hecho lo pudimos comprobar en el matrimonio de las citadas Marías. “... vecinos de esta villa en dicho pago de La Costa...”.

De estas hermanas, al menos tres de sus hijos nacieron en este pago en 1841 y 1845, siendo el pa-

drino de José y Cayetano, el ya mencionado Mariano León, tío materno de los bautizados. La segunda hermana residente, de nombre también María, se casó con José Roque Méndez y fueron los padres del que fuera Mención de Bronce (Cayetano Méndez) por cuchillos presentados representando a Arucas en la exposición de 1892 (Fiesta de las Flores).

José Antonio el otro hermano de Mariano y Cayetano también fue herrero, como así lo atestiguan diferentes documentos también residió en el casco urbano de Guía en la “calle de Enmedio” en Guía y tuvo su herrería en San Roque, nacido el 12 de mayo de 1817 y casado con Basilisa Quintana. José Antonio fue el suegro del platero José Batista González, Mención de Oro por cuchillos presentados en representación de Santa María de Guía en la Exposición de 1892. José Antonio, según el censo del año 1881 tenía su domicilio en la plaza de San Roque, N.º 1. Tenemos que tener en cuenta que el resto de las herrerías se localizaban en San Roque, esto nos hace reflexionar que probablemente fueron los hermanos Mariano y José Antonio León Rivero quienes llevaron el trabajo de los cuchillos canarios a San Roque y que luego imitarían las otras familias de herreros. Así mismo, pudo iniciar a su yerno, el mencionado José Batista González en los menesteres de la elaboración de los cabos. En este sentido hemos podido documentar en cabos de Batista González y Batista León hojas de los León y de los Marrero, así como casquillos de los Marrero.

Por su parte, un hijo de José Antonio León llamado Cayetano León Quintana, vivió en la plaza de San Roque, fue herrero de profesión y sabía leer y escribir, hecho habitual en los herreros más destacados como ya hemos mencionado anteriormente; se casó con Eugenia Rivero Méndez (AMGPPG, 1912, p. 35).

Esto dio un giro a lo que hasta el momento se había escrito y planteado por diferentes autores sobre cuándo y quiénes empezaron a elaborar los cuchillos en San Felipe. Hasta ahora, siempre se había planteado que fueron los hermanos Bartolomé y Laureano Marrero Rodríguez, procedentes de Santa Lucía de Tirajana, que se establecieron en San Felipe a partir de los primeros años de la década de los

setenta del siglo XIX, los que comenzaron a elaborar los cuchillos de cabo pieza en San Felipe. Por lo tanto, podemos hablar que la tradición de la elaboración de cuchillos canarios fue probablemente de esta familia de herreros; por ello, es San Felipe la cuna de esta artesanía que empieza con la familia León y continúa con los Marrero (Zamora y Sosa, 2018).

3.3. LOS CUCHILLOS DE LA COSTA. PRIMERA ÉPOCA

El estudio de la cuchillería tradicional de Gran Canaria en su primera época es una ardua tarea de investigación debido a la dificultad que presenta el estudio de las diversas colecciones de cuchillos canarios, en su mayoría en manos de particulares localizadas en diferentes puntos geográficos. Muy difícil ha sido intentar catalogar esas piezas, sobre todo, el intentar averiguar la autoría de cada cuchillo. Pero sabíamos, tras un estudio pormenorizado de cada uno de los primeros cuchillos canarios de los que tenemos constancia, y siempre gracias a la estimable colaboración de coleccionistas e instituciones, que hay varios estilos claramente diferenciados. El hándicap principal fue la escasez de fuentes escritas que nos pudieran aportar datos, estas no reparaban en detalles de este tipo de artesanía, y las reseñas aportadas por aquellos y aquellas visitantes y eruditos que se preocuparon por documentar la vida en la isla en el siglo XIX y primeras décadas del siglo XX tan solo se limitaban a unas pocas referencias de los productos sin hacer reseñas de sus artífices.

Este increíble hallazgo del cuchillo fechado el 17 julio de 1893, elaborado por Bartolomé Marrero en la Costa de San Felipe, del cual ya hemos mencionado, nos ha permitido establecer un paralelismo entre los cuchillos de la época con esas características con los artesanos más afamados del siglo XIX y principios del XX. Así mismo, sabemos que, en Telde, los cuchillos se hacían con ciertos matices diferentes a los de la zona de Guía. También nos deja más que claro quiénes fueron los autores de dichos ejemplares. En el caso del cuchillo de 1893, claramente podemos apreciar que salió de las manos de Bar-

tolomé Marrero Rodríguez, hermano de Laureano, ambos cuchilleros de la zona de La Costa.

Con estos nuevos hallazgos nos aventuramos a dar un paso más y damos por probado que ya en La Costa había cuchilleros, la familia León. Por lo tanto, sabemos que los hermanos Marrero, dada la juventud cuando llegaron al pago de San Felipe, eran jóvenes y seguramente aprendieron el oficio con la familia León. De hecho, analizando los ejemplares datados con fechas y con la firma y características de los hermanos Marrero, no hemos encontrado ejemplares anteriores a 1891 con el trabajo típico de esta familia. Sabiendo que llegaron al municipio de Guía a mediados de la década de los setenta del siglo XIX con poco más de veinte años cada uno, ya a inicios de la década de los noventa de la misma centuria tenían la habilidad suficiente para independizarse y crear su propia firma. Sin embargo, sí que encontramos ejemplares pertenecientes a Mariano León con fechas que van desde 1867 hasta 1891, justo el tiempo de su mayor esplendor como artesano cuchillero.

Pero para estudiar y catalogar un ejemplar de cuchillo canario debemos analizar sus diferentes elementos. La cantidad de ejemplares de cuchillos canarios de tipología más antigua, hablamos de los cuchillos hasta la década de los veinte del siglo pasado, tenían unos rasgos diferentes a los cuchillos actuales, una hoja de forma triangular, con punta acentuada y cuerpo delgado, de un solo filo continuo en uno de sus extremos y en el otro, de un falso filo o contrafilo, en su flanco derecho, desde la mitad o el último tercio, hasta la punta. Estos son cuchillos de espiga, con un colchón. El cabo es una empuñadura cilíndrica fusiforme, es decir, con forma de barril con la parte central más gruesa y los extremos más delgados.

A esta forma se la denomina “ahusado”, con forma de huso, y era bien pronunciado en los cuchillos de aquella época, formando una línea de inclinación continua que arranca desde los casquillos hasta la pieza central. Los extremos metálicos, llamados casquillos son una de las particularidades más llamativa y diferenciadora de este tipo de cuchillos, las decoraciones con trenzados y acordonados en tres

dimensiones, que le proporcionan una ornamentación y empaque muy vistoso, era el engalanamiento que los artesanos de la época procedían a aplicar en ellos. El resto del cuerpo del cabo está confeccionado, primordialmente, por una sucesión de arandelas de cuerno animal. La espiga está unida a la parte cortante por medio de un engrosamiento del acero, denominado “colchón”, este es el lugar donde el artesano cuchillero deja su impronta, firmando el mismo a través de una serie de muescas lineales y cruciformes. Esta firma ha sido el legado de un taller o herrería, así como de una familia o artesano (Zamora y Sosa, 2018).

Estas marcas nos han servido como referencia para conocer la hechura de la hoja que, en muchas ocasiones, coincidía con la manufactura también del cabo, pues el mismo herrero o cuchillero realizó tanto este como la hoja. Pero muchos de los cuchilleros o “encabadores”, como en la actualidad, se limitaban a encabar hojas que adquirirían ya terminadas a los herreros. Debido a ello, para identificar la autoría de un cuchillo, y esto vale para cualquiera de las épocas, incluida la actual, debemos fijarnos en varios aspectos, no solamente en la firma del colchón. Primero porque, como comentaba con anterioridad, puede que ese cuchillo ya no posea su hoja original por el desgaste y reposición de una nueva, y segundo porque, se puede dar el caso que, aun siendo la hoja original, esta haya sido adquirida a un herrero por parte de un cuchillero encabador o cabero, para posteriormente ponerle un cabo.

Entre los aspectos que hemos analizado para llegar a estas conclusiones está el análisis minucioso de diversos puntos, como la forma de la hoja, figura del colchón y la barbilla, modo de hacer el colchón y arranque del pete, grabados (si los hubiera), graffía de los mismos, figuras del grabado floral en bajorrelieve, esto en relación con la hoja y respecto al cabo, figuras de los acordonados, grosor y longitud de los casquillo (proporción respecto al resto del cabo), grosor y ahusado del cabo, forma de la perilla, grosor de las incrustaciones, así como el diseño de las mismas, combinaciones de piezas (dibujos). Otro elemento que podríamos tener en cuenta, aunque no es vinculante, es la vaina, aunque más como

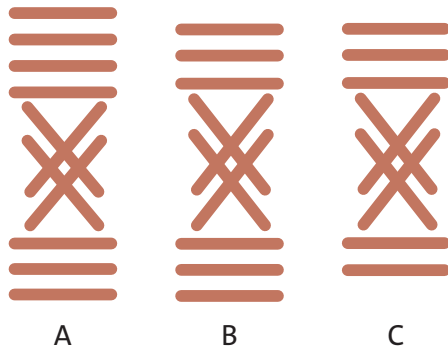
elemento clarificador en el caso de que todos los anteriores coincidieran.

Otro de los rasgos característicos de los cuchillos de aquella época, y que pasada las primeras décadas del siglo pasado dejaron de reproducirlos en nuestros cuchillos, son los grabados punteados en ambos flancos de la hoja. Los punteados con figuras, líneas entrelazadas simulando figuras florales en el lado derecho y las fechas en el flanco izquierdo. Estas se expresaban con el mes en letras, seguido del día y al final el año en números. Estos fenomenales grabados nos han aportado una insigne cantidad de información. Comparando las características de cada pieza, donde se puede ver la mano del artesano que la confeccionó, hemos podido diferenciar los ejemplares de unos artesanos y de otros, pero hasta ahora, no habíamos sido capaz de ponerle nombre a esas hechuras.

Con todo lo anteriormente expuesto y tras el análisis de cada uno de los elementos de los cuchillos estudiados, la forma de hacer el ahusado de los cabos, el modo de hacer las incrustaciones, el acordonado de los casquillos, la forma de acabar las perillas, la forma de las hojas, las inclinaciones de las líneas, el modo de hacer el colchón, la garganta, la barbilla y las firmas, hemos llegado a definir la manufactura tanto de la familia León como la de la familia Marrero.

Los hermanos Marrero realizaban las hojas con forma triangular ligeramente lanceolada, con falso filo en la mayoría de los casos, colchón grueso, pero de corta longitud, garganta pronunciada, bien marcada y diferenciada de la barbilla, formando dos líneas cóncavas y convexas claramente delimitadas por un pico. La garganta más corta que la barbilla y la firma anteriormente descrita en el colchón. Cabos algo más finos y ligeramente más alargados que los de la época.

Los cuchillos de la familia León, encabezada por Mariano León, tienen unos rasgos muy parecidos a los que realizaban los hermanos Marrero, que pueden llevar a confusión en muchos casos. Y es que, si los hermanos Marrero fueron aprendices de Mariano León, es común que estos reprodujeran los detalles tal cual hacía su maestro. Hay que tener en



Comparación de las firmas de Mariano de León (A), Bartolomé Marrero (B) y Laureano Marrero (C).

cuenta que el periodo de aprendizaje de un oficio como el de herrero y, sobre todo, en la especialización de cuchillero, era muy largo, se necesitaban muchos años de continuo trabajo al lado y bajo la supervisión del maestro, donde este llevaría a su alumno por el mismo camino que él recorrió como artesano. De ahí la similitud en la forma de la hoja, de los casquillos, de la garganta y barbilla, incluso, de la firma. Pero aun queriendo el aprendiz imitar a su maestro, porque lo toma como referente, sus capacidades artísticas y creativas no son las mismas, la visión de uno no coincidirá con la del otro.

Así tenemos que el trabajo de Mariano de León parte de unos cuchillos más robustos que los de sus sucesores, pero no por ello menos elegantes. Pese a tener hojas más triangulares y puntiagudas, petes mucho más gruesos y anchos, casquillos mucho más grandes y anchos y cabos más cortos y gruesos, sus trabajos rebozaban finura y buen hacer. Empleaba multitud de piezas (arandelas) de cuernos muy delgadas para confeccionar los cabos, incrustaba las piezas con finas líneas de metal, mucho más delgadas que las de otros artesanos de la época, y estas estaban más pegadas unas de otras, es decir, piezas mucho más tupidas. La caligrafía era similar en la forma de hacer la "d" y el 9. Incluso la firma era muy parecida la de los Marrero a la de Mariano, su maestro. Mientras Mariano grababa con cuatro rayas seguido de doble X superpuesta seguidas de tres rayas.

Sus alumnos, los Marrero, la copiaron eliminando una línea por encima de la doble X superpuesta, así como por debajo de esta.



Cuchillo de Mariano con motivos florales fechado en el año 1885.

El cuchillo más antiguo conocido con motivos florales, como ya comentamos, es del año 1886 y salió de las manos del artesano Mariano de León, como así lo atestiguan todos los rasgos definitorios que hemos descrito anteriormente. Estos nos indican que fue Mariano quien creó esta pieza. Es un ejemplar de los denominados lineales, con incrustaciones lineales, pero que tiene la gran diferencia de diseño y embutido de metal en la pieza central. Esta no está trabajada con las técnicas más comunes (ranura recta en el cuerno a través del corte con sierra para posteriormente incrustar o embutir una fina lámina de metal). En este caso son líneas curvas que emulan ramas y tallos con puntos de adornos. Para realizar esta técnica de embutido de metal se precisan de otras herramientas, normalmente confeccionadas por el mismo artesano.

Se trata de troqueles o pequeños cinces que, tras el golpe sobre el cuerno, dejan un vacío en el mismo para la incrustación de las finas láminas de



Cuchillo de Bartolomé Marrero con motivos florales fechado en el año 1900.



Cuchillo de Matías Croisier fechado en 1869.

metal. Posteriormente, también se crearon piezas con adornos florales y/o vegetales. De hecho, los hermanos Marrero también se adentraron en esta práctica y adornaron sus cuchillos con motivos florales mucho más reales que los anteriormente expuestos: tallos entrelazados, hojas, inflorescencias, con la característica de que sus hojas eran en forma ovada, también otras en forma elíptica. Tanto los Marrero como los León utilizaban estos adornos como complementos a sus cuchillos lineales. No fue hasta la incorporación de los plateros cuando los cuchillos con piezas de adornos florales se convirtieron en los ejes centrales de los cabos de los cuchillos, donde los solían custodiar con piezas simulando dameros de diversos grosores. De Bartolomé Marrero tenemos un precioso cuchillo datado de 1900 con una pieza central con adornos florales muy característica que luego repetirían, tanto él como sus descendientes.

En este sentido, el trabajo realizado por Matías Croisier es claro y con ciertas diferencias a la del resto de cuchilleros. Parece ser, según los datos de que

disponemos, que los cuchillos elaborados durante esta época en la zona de Telde poseían hojas algo más estilizadas con una barbilla más adelantada, es decir, que no llegaba hasta la altura del colchón, sino más adelante, hacia la punta. Los cabos eran gruesos, prietos, pero con un excelente acabado y conjugación de piezas. Arandelas de cuernos muy delgadas con finas incrustaciones y muy juntas unas de otras. Las piezas incrustadas nunca eran muy gruesas como las que se extendieron durante el siglo XX. Los casquillos, primorosamente trabajados. A día de hoy solo conocemos que en Telde solo se realizaban trabajos de incrustaciones lineales.

3.4. LA FAMILIA MARRERO

Los Marrero pertenecen a una saga familiar de gran importancia en la historia del cuchillo canario, aunque ya hablamos de ellos en anteriores trabajos añadimos ahora nuevos datos de gran interés para el conocimiento de esta artesanía. Estos herreros



Cabo con diseño muy extendido en la época, probablemente elaborado por la familia Marrero.

fueron los grandes protagonistas, desde finales del siglo XIX y gran parte del siglo XX, en la producción de cuchillos canarios. Los hermanos **Bartolomé y Laureano Marrero Rodríguez** eran naturales del municipio sureño de Santa Lucía de Tirajana, fueron junto con sus descendientes, la otra familia de herreros que habitaron en San Felipe y, como veremos, se especializaron en la elaboración de cuchillos canarios. Hemos podido documentar a lo largo de estos últimos años que los Marrero elaboraron un amplio repertorio de diferentes tipologías de cabos, acorde a las necesidades y diferencias económicas de sus clientes, popularizando aún más el cuchillo canario entre las clases sociales con menos recursos. Los Marrero aprendieron el oficio de los León, al menos Bartolomé Marrero Rodríguez.

Pudimos resolver gracias a una serie de fuentes documentales en qué año llegaron los hermanos Marrero a San Felipe en Guía, cuestión de gran relevancia. En este sentido observamos en el Padrón de 1872 de la población de Guía donde se recogen una serie de agregaciones realizadas en años posteriores. Concretamente, en la del año 1875, entre los nuevos inscritos en el citado padrón de población de este año aparece en San Felipe, Bartolomé Marrero Rodríguez de 23 años, natural de Tirajana, de profesión herrero, su esposa Tomasa Mujica de 29 años,

natural de Gáldar, que ya estaba inscrita y a una hija de ambos de 3 meses de edad llamada María Lucía. El dato de gran interés fue el tiempo de residencia en San Felipe que era de 1 año y medio. Este nuevo empadronamiento está fechado el 8 de marzo. Por lo tanto, Bartolomé Marrero comienza a residir en San Felipe, aproximadamente, a finales de 1872.

En los Anuarios de Comercio de la Industria a partir del año 1897 y hasta 1911 encontramos a los hermanos Bartolomé y Laureano Marrero ejerciendo el trabajo de herreros en San Felipe. En el Anuario del Comercio de la Industria del año 1908 encontramos a estos hermanos vinculados al pago de San Andrés (Aruacas). Este lugar se encuentra relativamente cerca de San Felipe, debieron de tener algún punto de venta en esta zona. “San Andrés. Fábrica de Cuchillos y navajas Bartolomé Marrero y Laureano Marrero” (AEI. 1908, p. 2043).

Estas nuevas modificaciones aparecieron al final de la primera década del siglo XX y comienzos de los años 20 de la misma centuria y se van a mantener hasta nuestros días. Tiene que ver con las proporciones de la hoja que debía ser más funcional, estas se hicieron más delgadas para permitir una mejor incisión en los tallos lechosos de las plataneras. La forma de la hoja aumentaba sus dimensiones, sobre todo en el ancho de la misma, lo que hacía que

permitiera un mayor uso al soportar, durante más tiempo, el desgaste que en esta se producía por los continuos ciclos de desafilado-afilado. Esto era debido a que, con el uso en las labores del cultivo del plátano, la hoja perdiera su filo con frecuencia y los ciclos de afilados eran asiduos. Los cabos tuvieron que adecuarse a un mejor agarre, así como en la decoración de los casquillos y las vainas.

Los hermanos Marrero Rodríguez fueron los responsables de este cambio tipológico pues realizaban, mayoritariamente, la producción de utensilios de labranza para las zonas agrarias del norte-noroeste de la isla, donde se ubicaban las principales vegas de cultivo del plátano de las zonas: Arucas, Guía, Gáldar, Moya, Agaete, La Aldea. Y, más concretamente, vemos estas diferencias en las piezas salidas de las manos de Laureano, que se caracterizan por la realización de cabos delgados y con unos diseños muy peculiares que se extendieron rápidamente. Estos cambios, como ya hemos comentado, tienen que ver con el aumento del cultivo de la platanera. El cuchillo canario adquiere un mayor protagonismo en las distintas labores que conllevaba este cultivo tales como: el desflorillado, el recorte de hojas, las bajadas de piñas, los cortes de rolos y racimos, los *desmanillados*, etc.

3.4.1. Bartolomé Marrero Rodríguez

Bartolomé Marrero Rodríguez era el mayor de los dos hermanos. Observamos en su partida de matrimonio que aparece con la profesión de artesano. Nace en Santa Lucía de Tirajana en julio de 1853, era hijo de José Marrero y Catalina Rodríguez, naturales y vecinos de Santa Lucía de Tirajana. Bartolomé de 22 años se casa en 1874 con Tomasa Mujica de 27 años de edad, que era natural de la Villa de Gáldar como ya habíamos visto (Zamora y Sosa, 2018).

A veces nos pasamos años buscando una pista o un dato que nos permita ponerle autoría a esa cantidad de cuchillos antiguos bien conservados, sobre todo los fechados, pero la búsqueda no nos garantiza el éxito. Sin embargo, en ciertas ocasiones, se nos presentan situaciones inesperadas donde una simple foto o la aparición de un raro ejemplar, nos



Bartolomé Marrero Rodríguez.

hace replantearnos muchas de los postulados que teníamos, o simplemente, se nos muestra delante el eslabón necesario para cerrar o ajustar esa cadena histórica. Así nos sucedió en la visita a la muestra dada por el doctor José Juan Medina Silva, en la última semana de mayo de este año, en conmemoración de la celebración del Día de Canarias con una escueta, pero no menos interesante, exposición de cuchillos canarios en la sede de la Orden del Cachorro Canario. Y es que no era la primera vez que esta exposición se hacía y que el doctor Medina exponía sus piezas en público, ni tampoco era la primera vez que accedíamos a sus catálogos de fotografías de cuchillos canarios compiladas durante años. Pero en esta ocasión, encontramos una fotografía que marcó un antes y un después.

Ya conocíamos y catalogamos un precioso ejemplar, en perfecto estado de conservación, con la hoja grabada con fecha 1869 y con “Telde - Matías Croisier”. Esto ya nos dio una pista extraordinaria sobre cómo trabajaba este artesano afamado de la época. En una visita que realizamos a la exposición,

comisariada por el doctor Medina Silva, sobre el cuchillo canario dimos con una fotografía conservada en un álbum fotográfico fruto de los años de investigación del doctor Medina. En esta instantánea aparece un ejemplar de cuchillo canario con el siguiente grabado en la hoja: “Julio 17 de 1893 por B. me Marrero costa”. Y con la siguiente firma en el colchón en vertical tres rayas seguido de doble X superpuestas, luego dos rayas. En un principio, se había especulado como un cuchillo que llevaba grabado en la hoja el nombre de su propietario Dr. Bme. Marrero Acosta confundiendo la caligrafía.

Pero gracias al nuevo análisis que realizamos pudimos comprobar que había sido un error de transcripción e interpretación. Se aprecia la preposición “Por” que indica autoría luego una “B” mayúscula seguida de un punto y “me”, para hacer referencia a Bartolomé en modo abreviado (común en estos grabados). También aparece seguido el apellido Marrero y continuamente la palabra “costa” esta última palabra lo que indica es el lugar de elaboración, como ya vimos, este pago de San Felipe era conocido también como La Costa. Este dato nos ha hecho afianzar la hipótesis inicial que teníamos de los cuchillos elaborados en esta zona por esta saga de herreros-cuchilleros. Intuíamos que esos rasgos en los cuchillos de la época con esa firma fueron elaborados por sus manos, pero la aparición de este cuchillo nos lo corroboró. La caligrafía de los grabados fue otro dato a tener en cuenta, relevante en cuanto a la autoría de los mismos. Si nos fijamos, hay rasgos que solo se repiten conjuntamente, dando a entender que fueron las mismas manos las que las hicieron. El rabillo ascendente de la “d”, el número 8, el 9, el 1 y el subrayado, con ese arranque y final característico de este herrero.

Hablaremos de la manufactura de este afamado cuchillero que ejerció, mayoritariamente, su profesión a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, que quedaría fuera del periodo de estudio que planteamos en esta edición, pero que creemos debe estar estudiado y representado por su gran relevancia en el periodo estudiado, y planteamos que ha sido la base de la cuchillería del siglo XX. Sus diseños y trabajos en los cuchillos con motivos lineales fue-



Detalle grabado en la hoja de cuchillo de Bartolomé Marrero del año 1893. Foto cedida por D. José Juan Medina Silva.

ron la fuente de inspiración para los cuchilleros del siglo pasado. Además, fue el patriarca de una gran extirpe de herreros y cuchilleros que ejercieron la profesión. Bartolomé aportó una gran variedad de tipologías en los diseños de sus cabos que hemos tenido oportunidad de estudiar.

3.4.1.1. Características de sus cuchillos

Podemos hacer una distinción entre los cuchillos más elaborados, los de motivos florales y/o vegetales, de una producción menor debido a la complejidad de elaboración y, por lo tanto, mayor importe final en el precio de venta, de menor demanda; y los cuchillos que se vendían con mayor facilidad y asiduidad, los de motivos lineales y los de cabos de madera (cabos de palo).

3.4.1.2. La hoja

Fueron muchísimos los años que los hermanos Bartolomé y Laureano Marrero estuvieron desempeñando la profesión de herreros en el municipio norteño de Guía, mayoritariamente dedicados a la confección y venta de cuchillos canarios. Por ello, elaboraron una gran cantidad de cuchillos, confeccionados enteramente por ellos, desde la hoja hasta el cabo.

Para describir sus hojas debemos fijarnos en varios detalles. Para empezar, debido a la época, todas las hojas que salían de su fragua eran confecciona-



Cuchillo con motivos lineales y florales de Bartolomé Marrero. Propiedad Diego Viera L.

das en acero al carbono, perfectamente templadas en agua o polvo de teja, dependiendo de la calidad de los aceros que allí llegaban.

El colchón solía ser robusto, grueso, porque la mayoría de su producción iba destinada a las labores agropecuarias. Su firma. La mayor parte de las veces IIIXXII y en ocasiones añadía una línea más en la parte superior, no sabemos si corresponde a otra época o fue algo fortuito. El engarce con el resto de la hoja las realizaba de forma progresiva, con suaves líneas cóncavas para dar comienzo a un pete ancho en su arranque que va disminuyendo a medida que se acerca a la punta, en el eje horizontal y también hacia el filo, en el eje transversal. Sus hojas tuvieron una evolución significativa pues, como ya se ha explicado. La tipología tanto de hojas, principalmente, como de cabos, tuvieron que sufrir una adaptación. No había sido un hecho aislado, sino a los nuevos usos en la agricultura, principalmente por el auge del cultivo de la platanera como ya veíamos.

Estas nuevas hojas más funcionales sufrieron una serie de modificaciones en detalles como el colchón, la garganta y la barbilla. Así tenemos un menor detallismo en estos puntos. No queremos decir con esto que tengan una menor calidad, sino que las líneas son ahora menos delicadas. Los colchones son algo más delgados al igual que los petes. La garganta es menos cóncava, acabando en ángulo en la parte inferior del colchón y la barbilla con un mayor protagonismo, yendo algo más atrás. A diferencia de las hojas perfectamente tipificadas de finales del siglo XIX, con una garganta perfecta-

mente cóncava, suponiendo casi $\frac{1}{2}$ de una circunferencia, para enlazarse con la barbilla a través de un pico y la curvatura de esta última se adelanta bastante hacia la punta de la hoja.

3.4.1.3. El cabo

La base de sus cuchillos eran los cuernos de ganado caprino (cuernos negros principalmente), de ganado bovino (piezas blancas estrechas procedentes de la parte externa de los cuernos que, en el caso de la vaca canaria, es principalmente blanca) y de ganado ovino (cuernos rubios traslúcidos). Una de sus características es que compaginaba diseños alternando piezas de estas tres cornamentas queratinosas. También empleaban cabos de madera, sencillos, sin incrustaciones para los cuales empleaban maderas de árboles de la zona, normalmente naranjo (*Citrus sinensis*) y durazneros (*Prunus Pérsica*) por su dureza y resistencia a la humedad y deterioro. Para los cuchillos más elitistas, aquellos de mayor importe, se incluían piezas de marfil, tanto de elefante (*Loxodonta africana*) como de dientes de cachalote (*Physeter macrocephalus*).

También hemos llegado a constatar que empleaban materiales sintéticos. En un principio, para dar un toque de personalidad y distinción a puntos con coronas metálicas, azules, rojas y verdes principalmente. Los cabos enteramente o mayoritariamente confeccionados con materiales sintéticos, suponemos que fueron elaborados en su última etapa y continuado por sus hijos.

Para las incrustaciones se servían de metales diversos de la época: latón y bronce para las incrustaciones doradas y níquel para las plateadas. Los cuchillos canarios con motivos florales, además los podían implementar con materiales más nobles, como la plata o el oro (de este último material no tenemos constancia documental) sacados de la laminación de monedas de la época, nacionales y extranjeras (Cuba, Venezuela).

En lo que respecta a los diseños, como bien hablamos anteriormente, existían los de motivos lineales: los más demandados con alternancia de cuernos rubio, negro y blanco. Los hacían de diversos



Cuchillo propiedad de Bernabé Quintana Alfonso.



Cuchillo con tres piezas incrustadas fechado en 1911.

diseños, pero tal vez los más comunes eran los de trece piezas (paralelas, X continuas, mayas y espigas) incrustadas en níquel y latón. El otro modelo fue el de tres piezas (los comúnmente llamados Costeros o de La Costa). Estos últimos con unas veintitrés arandelas de cuernos de las cuales incrustaban una o tres de ellas. La central con copas y puntos, puntos, líneas X y las dos de los extremos con X encasilladas y puntos, puntos y líneas. Esta tipología fue la más repetida por los Marrero durante el siglo XX llegando esta producción hasta mediados de este siglo, como así lo atestiguan la cantidad de ejemplares que han llegado hasta nuestros días.

También seguían este patrón en la alineación de piezas de cuernos de diversas tonalidades, jugando con los colores de los cuernos y presentando ausencia de incrustaciones. Las peculiaridades de los cuernos empleados eran los adornos naturales del cabo. También lo hacían para las piezas de materiales sintéticos, donde no incrustaban, pues los colores le daban la vistosidad deseada y, por último, los de motivos florales, alternando las piezas lineales típicas con rosetas florales formadas por puntos de colores con coronas metálicas. Un punto central con seis pétalos circulares (puntos) con dos colores diferentes alternados.

3.4.1.4. Los casquillos y perilla

Para los casquillos los materiales empleados para su confección fueron, básicamente, los sacados de las

monedas de la época detallados con anterioridad, para obtener el níquel de los mismos, y en otras ocasiones, la plata y el latón o bronce. Como característica primordial de sus casquillos: los decoraba con acordonados. Para su confección se ayudaba de unos tornos y moletas. La perilla las elaboró con los mismos materiales que los empleados en los casquillos. Solían ser más bien gruesas.

Bartolomé Marrero Rodríguez tuvo tres hijos, José, Juan y Bartolomé Marrero Mujica que siguieron con el oficio de herrero y cuchilleros, como así lo atestiguan distintas fuentes escritas y orales. “Bartolomé Marrero de 22 años hermano de (Juan Marrero de 24 años) y como este y su padre se dedican a la industria del cuchillo del país, tenían un puesto de cuchillos en la feria de San Juan, que en dicho pueblo se celebraba” (*El Progreso*, 1911, p.2). Algunos datos biográficos sobre estos tres hermanos.

3.4.2. Laureano Marrero Rodríguez

Laureano del Cristo Marrero Rodríguez nació en Santa Lucía de Tirajana, en 1856. Laureano contrajo matrimonio a los 22 años con Severa González en 1876, eran vecinos en San Felipe en Guía. En su partida de matrimonio aparece con la profesión de jornalero. Laureano se vuelve a casar por segunda vez a los 30 años, en 1885, con María Dolores Roque González de 23 años, vecina de San Felipe. Era hija de Felipe Roque y Luisa Padrón, su primera mujer, Severa, murió en La Habana el 9 de octubre de 1883.



Cuchillo típico Laureano Marrero. Foto autores



Cuchillo estilo propio 3 piezas. Propietario: Bernabé Quintana.

Laureano emigró a Cuba con su primera esposa, permaneciendo en esta isla caribeña al menos 6 años.

Con el tiempo pudimos localizar, en los libros de defunciones de la Parroquia de Santa María de Guía, la defunción de José Marrero Moreno, padre de Bartolomé y Laureano, viudo de Catalina Rodríguez, que murió en el pago de San Felipe de pulmonía a las 20 horas del 27 de junio de 1904, a los 78 años, hijo legítimo de Juan Marrero y de María Antonia Moreno, según consta en su partida de defunción (Zamora y Sosa, 2018, p. 93).

3.4.2.1. Características de sus cuchillos

Al igual que pasaba con su hermano Bartolomé, Laureano hacía gran variedad de cuchillos con motivos diferentes, desde los de cabo de palo, pasando por los lineales hasta los de motivos florales. Recientemente se ha localizado otro cuchillo con fecha grabada en la hoja 13 de noviembre de 1914, probablemente, elaborado por Laureano Marrero Rodríguez. Se trata de un cuchillo de dos puntas de marfil y pieza central con incrustaciones triangulares y flores, casquillos acordonados y con firma en el colchón de los Marrero.

Laureano Marrero junto a su hermano Bartolomé han sido los grandes referentes de la historia del cuchillo canario para los artesanos y cuchilleros que les sucedieron. Procedemos al análisis de sus trabajos dentro de la época que estamos estudiando,

pues hay grandes diferencias entre los cuchillos que hacían a finales del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX. Su manera de realizar los cabos y la cantidad considerable de su producción hicieron que la tipología de nuestros cuchillos sufriera un cambio importante como ya hemos comentado.

3.4.2.2. La hoja

Común en la época eran las hojas confeccionadas con aceros sacados de diversos lugares, como raíles de vagonetas, muelles de vehículos, maquinaria, siempre utilizando el reciclaje para conseguir los materiales necesarios. Debido a la época, todas las hojas que salían de su fragua eran de acero al carbono, y se las templaba en agua principalmente. También hemos tenido referencias de que Laureano empleaba polvo de teja para introducir la hoja acabada e incandescente tras su salida de la fragua para que se enfriara entre este polvo sacado de machacar las tejas (arcilla), todo siempre, dependiendo de la calidad de los aceros que allí llegaban.

El colchón era menos robusto que el que realizaba su hermano. Sobre él, su firma. La mayor parte de las veces IIIXXIII y, en ocasiones, hemos podido constatar la firma IIIXXII (la misma que empleaba su hermano, pero es que trabajaron en el mismo taller).

A diferencia de su hermano, sus hojas no tuvieron una evolución significativa pues, como ya se



Cuchillo propiedad de Juan Manuel Zamora.



Cuchillo con pieza central con copas.

explica con anterioridad, la tipología tanto de hojas, principalmente, como de cabos, tuvieron que sufrir una adaptación.

Ya la forma de sus hojas se ha mantenido hasta la actualidad con cuerpos más anchos, pete recto en la mayoría de su recorrido para acabar en un descenso pronunciado hacia abajo en el último tercio cerca de la punta. Con esto tenemos que la hoja deja de ser triangular para parecerse más a la punta de flecha, perfiles de pete y filos paralelos hasta que, en el último tercio, el pete desciende hasta unirse a la punta.

En este caso, también los grosores de las hojas disminuyen, ya sus hojas son más delgadas con unos grosores máximos de 2-3 mm en el arranque del pete, junto al colchón para morir a cero gradualmente en el filo. Las gargantas empiezan a tener otro protagonismo, más funcionales, con arcos más abiertos para servir de tope al dedo índice del portador. Esta garganta forma una S junto con la barbilla con sendas curvas cóncava y convexa con igual graduaje. La garganta se une al colchón en un ángulo, no muy pronunciado, pero claramente diferenciable.

3.4.2.3. El cabo

Sus cuchillos eran fácilmente diferenciadores, pues puso en uso el empleo de cabos con menores grosores y con unos diseños muy peculiares, que como

nombramos con anterioridad, sirvieron de referente inspirador para los posteriores cuchilleros y artesanos que se adentraron en el mundo de la cuchillería tradicional de Gran Canaria, referente que continúa más que vivo en la actualidad, puesto que los cuchilleros actuales seguimos basando nuestros diseños en los que Laureano popularizó.

La materia prima básica de sus cuchillos eran los cuernos de ganado caprino (cuernos negros principalmente), de ganado ovino (cuernos rubios traslúcidos) y de ganado bovino (piezas blancas estrechas procedentes de la parte externa de los cuernos que, en el caso de la vaca canaria, es principalmente blanca). Una de sus características es que compaginaba diseños alternando piezas de estos tres materiales queratinosos. También empleaban cabos de madera, sencillos, sin incrustaciones para los cuales empleaban maderas de árboles de la zona, normalmente de naranjo y durazneros (*Prunus pérsica*) por su dureza y resistencia a la humedad y deterioro. Para los cuchillos de mayor importe, los de encargo para personas “más pudientes”, Laureano incluía otros materiales más escasos y difíciles de conseguir, como piezas de marfil, tanto de elefante, como de dientes de cachalote.

Al igual que pasaba con su hermano, también empleaba materiales sintéticos. Para ello hacía puntos con coronas metálicas de diversos colores, azules, rojas y verdes, principalmente, aunque tam-



Cuchillo con motivos florales. Propietario: Fedac.

bién en blanco, negro y rosa. No sabemos si llegó a realizar cabos enteramente con este tipo de materiales, ya que todos los ejemplares que hemos podido estudiar de este artesano son elaborados con diferentes arandelas de materiales naturales como el cuerno y marfil.

En las incrustaciones, Laureano dio también un paso más allá y comenzó a popularizar las copas (piezas blancas de hueso, marfil o material sintético en forma de triángulos opuestos por uno de los vértices que se distribuyen por la pieza central o las de las puntas). Era un rasgo muy característico de sus cuchillos que compaginaba con otro tipo de incrustaciones lineales con metales. Para ello se servía de metales diversos de la época: latón, bronce para las incrustaciones doradas y níquel para las plateadas; estas últimas son las más utilizadas y las sacaba del laminado de las monedas de la época, céntimos (perra chica): 10 céntimos, 25 céntimos... Los cuchillos canarios con motivos florales, además los podía implementar con materiales más nobles, plata u oro (de este último material no tenemos constancia documental) sacados de la laminación de monedas de la época, nacionales y extranjeras (Cuba, Venezuela).

Su diseño más representativo y por el que es más conocido es el comúnmente llamado “cuchillo de la costa o cuchillo costero”, que es un tipo de cuchillo que compagina piezas de cuerno negro gruesas, normalmente tres donde se incrustan copas, puntos, X encasilladas con puntos, con otras arandelas de cuerno negro delgadas que las separan de las otras piezas, también delgadas de cuernos rubios y cuerno blanco. Este último, siempre con arandelas muy finas, podía estar compaginado siendo custodiada por dos piezas de cuerno rubio a ambos lados o bien al revés, las dos piezas blancas delgadas custodian a la pieza rubia. Estos cuchillos, solían constar de unas 23 arandelas de cuernos de las cuales incrustaba una o tres de ellas. La central con copas y puntos, puntos, líneas X y las dos de los extremos con X encasilladas y puntos, puntos y líneas.

También en San Felipe se elaboraban los cuchillos de cabo de palo, siempre sin ningún tipo de incrustación. Un casquillo delantero de latón o níquel con un cuerpo de madera de una sola pieza para cerrarlo con el remache del extremo final de la espiga con ausencia de perilla, empleando solamente una arandela metálica a modo de tope o sin ella, directamente remachando la espiga a la madera.



Cuchillo sin incrustaciones de dos puntas de cuernos de toro. Detalle de los casquillos.



Detalle de una de sus vainas típicas con puntera y brocal metálicos.

Y por último, también elaboró multitud de cuchillos con motivos florales, no es tan conocido por ello pero sus ejemplares son difíciles de encontrar en buen estado, están muy cotizados y representan una diversidad de motivos florales diferente a los más populares, caracterizado por la compaginación de piezas lineales con piezas con incrustaciones florales, normalmente con ausencias de color diferentes a la de los cuernos naturales, podríamos interpretarlo como híbridos entre los cuchillos con motivos florales con los de motivos florales. Normalmente, los cuchillos de motivos florales van adornados y acompañados por dameros o ajedrezados, pero Laureano creó un estilo propio que no precisaba de estas piezas para iluminar sus cabos. Así tenemos ejemplares formados por más de 30 arandelas de cuernos de pequeños grosores donde conjuga las incrustaciones de paralelas (muy juntas) con espigas, copas, puntos, estrellas, etc. Con piezas con incrustaciones de tallos y pétalos, a veces en enredadera, otras a modo de cenefa floral y otras flores encasilladas.

3.4.2.4. Los casquillos y perilla

Los materiales empleados para la confección de los casquillos eran básicamente, los sacados de las monedas de la época detallados con anterioridad, para obtener el níquel de los mismos, y en otras ocasiones, la plata y el latón o el bronce. Una característica primordial de sus casquillos, que compartía con su

hermano y heredaron sus hijos, fue la decoración con acordonados. Para su confección se ayudaba de unos tornos y moletas (Zamora y Sosa, 2018). Los acordonados de sus casquillos eran mucho más elaborados, llegando incluso a reflejar motivos florales y otros diseños diferentes para lo que se veía, lo que nos plantea la idea de la enorme creatividad que poseían, así como la diversidad de utensilios y herramientas para su confección. Pero en la época en la que estamos describiendo su trabajo, apreciamos las diferencias en estos acordonados, menos complejos en su confección y, por lo tanto, más simples en su resultado final. Sobre los casquillos tenemos que matizar que los Marrero son los únicos que siguen usando a lo largo del siglo XX moleteados sencillos, pero vistosos en la decoración de muchos de sus casquillos, siendo esto un factor determinante a la hora de establecer la autoría de muchos cabos. Las perillas las realizaban del mismo material que los empleados en los casquillos. Solían ser más bien gruesas. De cuerpo paralelo y acabadas en un leve redondeo. No presentaban las típicas perillas en forma de conos truncados.

3.4.2.5. Las vainas

Otro de sus rasgos característicos y que lo diferenciaba del resto de cuchilleros eran sus vainas, sobre todo las que eran destinadas a piezas de mayor valor, aportándole un signo de mayor distinción. Eran de cuero, a veces teñidas de negro, troqueladas



Juan Marrero Mújica.



Bartolomé Marrero Mújica, gran aficionado a los animales.

con muescas y figuras florales, pero quizás, el rasgo más característico sea que las solía complementar con brocales y punteras de metal (en la mayoría de los casos, alpaca, plata alemana). Las punteras acababan en una bola de unos 4-6 mm de diámetro. Los brocales, con lengüeta del mismo metal, no muy larga y todas estas piezas estaban adornadas con detalles, es decir, sin bordes rectos.

3.4.3. José Marrero Mujica

Nació en San Felipe el 3 de febrero de 1877, hijo de Bartolomé Marrero Rodríguez y Tomasa Mujica (vecinos de esta en la Costa de San Felipe). Contrajo matrimonio en Bañaderos (Aruca) el 16 de noviembre de 1921 con María de la Concepción González Pérez. En algunas fuentes escritas aparece como cuchillero (PPG. 1921-1922, p. 3), aunque desde muy temprano aparece con el oficio de herrero (PPG,

1889), continúa apareciendo como cuchillero hasta el año 1949. En el Padrón de población de Guía de 1906 aparecen los tres hijos de Bartolomé Marrero Rodríguez como herreros (AMG PP F26 1906). Queda claro según la información oral y escrita que se empezaba desde muy joven aprender este oficio.

3.4.4. Juan Marrero Mujica

Nació en “la Costa” el 8 de noviembre de 1886, hijo de Bartolomé Marrero Rodríguez y Tomasa Mujica, se casó con Josefa Díaz Suárez el 5 de agosto de 1925. Falleció a los 85 años el día 23 de junio de 1971. Enterrado el 24 de dicho mes en el cementerio de La Atalaya.

“Hacían herramientas de la labranza usando picos, usando escoplos, hacían también cuchillos de cabo de palo que los sacaban de



Cuchillo de Bartolomé Marrero Mújica.



Manuel Marrero Roque.

los jorcones que se usaban para las platane-
ras, los casquillos los hacían con los reales.
Los llamaban los Pimientos de Santa Lucía de
Tirajana. De aquí salieron cuchillos pa Cuba.
Estaban todo el día trabajando, venían almor-
zaban un poco y pegaban otra vez” (Eustaquio
Marrero Díaz, 77 años. San Felipe, Guía, 2016).

3.4.5. Bartolomé Marrero Mujica

Nació en San Felipe 17 de enero de 1892, hijo de Bar-
tolomé Marrero Rodríguez y Tomasa Mujica. Con-
trajo matrimonio en Moya con María Concepción
Méndez Hernández el 4 de mayo de 1925. Aparece
como cuchillero en 1957 (AHPLP. Caja 1516. 1957).

3.4.6. Manuel Marrero Roque

Por parte de Laureano Marrero Rodríguez, la tradi-
ción siguió con su hijo Manuel (maestro Manuel),
que al principio también tenía la herrería en San
Felipe, al lado de la antigua escuela. Luego, en 1947,
se desplazó a vivir a Arucas, donde estableció su
herrería en el mismo casco urbano, concretamente
en la calle Salvador Rueda, 5. Maestro Manuel, el
cuchillero, fue un destacado herrero y cuchillero, sus
cuchillos canarios eran de una calidad excelente.
En su partida de bautismo del 19 de noviembre de
1896, dice lo siguiente:

“... a quien puse por nombre Manuel hijo legí-
timo de Laureano Marrero Rodríguez, natural
de Santa Lucía de Tirajana y de María Dolores
Roque González natural de Guía de la que
son vecinos y en cuya parroquia se casaron.
Abuelos paternos, José Marrero y Catalina
Rodríguez naturales de Santa Lucía de Tira-
jana. Abuelos maternos Felipe Roque difunto
y Luisa González naturales de Guía...” (LBSMG,
Libro Bautismos. N.º 27, F 49vº, 1896).

En los documentos de matrícula conservados
en el Archivo Municipal de Guía correspondiente
al año 1923 (AMG), aparecen como cuchilleros los
mencionados Manuel Marrero Roque y su primo José
Marrero Mujica, ejerciendo ambos esta labor en San
Felipe en Santa María de Guía (Zamora y Sosa, 2018,
p. 94). En los padrones de población del municipio
de Arucas aparece como herrero en 1950, 1960 y
1965. También es citado como cuchillero en los Ín-
dices de Talleres Artesanos de 1960 y 1962 (AHPLP,
Caja 1512).

Manuel Marrero Roque, conocido coloquialmen-
te como “Maestro Manuel, el cuchillero”, ya aparece
como cuchillero en los documentos de matrícula
conservados en el Archivo Municipal de Guía co-
rrespondiente al año 1923 junto con su primo José
Marrero Mujica.



Cuchillo Manuel. Marrero Roque.

“Mi padre hacía la hoja de un acero sueco, era un acero especial, lo fundía con hierro, la hoja se hacía de dos componentes, para que no se partiera al templarla, el envolvía el acero con una pletina de hierro luego en la fragua le dábamos calor al máximo luego lo metíamos en un cacharro teníamos teja canaria molida finita eso era lo que pegaba se quedaba en un cuerpo sólo luego se empezaba a dar martillazos calentando y dando hasta hacer la hoja, una vez terminado se templaba” (Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, Arucas, 2014)

“Una vez le hizo a D. Bruno Naranjo un señor adinerado un cabo con racimos de plátanos en oro, mi padre fundía el oro que el cliente previamente le había traído, mi padre compraba el marfil. El tardaba una semana en hacer un cabo elaborado” (Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, 2014).

“La madera que usaban los antiguos cuchilleros de San Felipe, dentro los casquillos eran de almacigo (*Bursera simaruba*) es una madera dura es como un risco yo también la usé en mis cuchillos” (Francisco Montesdeoca Roque, 77 años. San Felipe, Guía, 2016).

“Yo aprendí hacer la hoja los casquillos que eran de níquel y plata, se hacían con los reales de 25 céntimos que tenían un agujero en el centro (Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, 2014).

Gracias a la información oral sabemos que en los primeros años de la década de los sesenta del siglo XX se llegaron a desplazar personas de Gran Canaria a Tenerife a vender cuchillos canarios. Esto nos relató uno de estos vendedores:

“Yo jovencito año 1962 llevaba cuchillos canarios hechos por maestro Manuel Marrero a Tenerife. Unas veces me llevaba siete, una vez llevé unos treinta cuchillos y los vendía en la Recova de La Laguna, los compraba a seiscientas pesetas cada uno y luego los vendía más caros, en Tenerife no se veían los cuchillos canarios me los compraban todos” (Francisco Cairós Pérez, 70 años, Arucas 2015).

3.4.6.1. Características de sus cuchillos

Manuel Marrero Roque poseía un buen gusto en la confección de los cuchillos y se nota en su impronta la formación cuchillera que recibió de su padre Laureano Marrero Rodríguez y de su tío Bartolomé. Sus piezas salían completamente de sus manos, por lo que confeccionaba las hojas, los cabos y también las vainas, muchas de ellas de gran complejidad y laboriosidad. Por las referencias que hemos podido estudiar y los ejemplares completos que aún a día de hoy se conservan, podemos constatar que Manuel Marrero Roque realizaba unos cuchillos con rasgos muy definitorios, tanto en sus hojas, sus cabos y sus vainas.

Estos ejemplares suelen ser los más elaborados y vistosos, ya que quien adquiría este tipo de cuchillos no les iba a hacer pasar por arduos trabajos a lo largo de su vida, sino que eran complementos a la vestimenta en los días festivos o bien para los

encargados o gente pudiente. Pero la transmisión oral nos ha dejado testimonios de que Manuel Marrero confeccionó multitud de cuchillos de cabos de palo y cuchillos de cabos de piezas más sencillos para la población agrícola del municipio de Arucas y alrededores, siendo este municipio un referente en la producción de la platanera durante la primera mitad y mediados del siglo pasado.

3.4.6.2. La hoja

Hasta ahora solo podemos asegurar que realizó cuchillos con hojas negras (acero al carbono), no hay constancia de que manufacturara ejemplares de cuchillos canarios con otros materiales menos oxidables, como materiales no férricos (plata, alpaca) como acero inoxidable. Como buen herrero, su trabajo comenzaba con la transformación de un trozo de acero en una hoja de cuchillo canario de una sola pieza, a golpe de martillo sobre yunque al abrigo de la fragua. Para ello empleaba diversos aceros que caían en sus manos, pero son afamadas sus piezas elaboradas con aceros de ballestas de vehículos, y aceros suecos. Pero un dato que nos ha resultado muy curioso era la forma que tenía de hacer las hojas con estos aceros.

En este sentido, maestro Manuel no seguía el patrón de elaboración del resto de los herreros, partiendo de una pieza de acero y confeccionando la hoja enteramente con él, sino que empleaba dos tipos de aceros, al estilo *sanmai*⁸ de los japoneses para confeccionar las conocidas catanas. Como estos aceros de ballestas tenían un alto grado de composición en carbono (superior al 1%), los utilizaban como venas de la hoja y los forraba por ambos lados (a modo de sándwich) con otros aceros mucho más blandos para aportarles dos características primordiales. Por un lado, una vena central bastante dura



Detalle hoja de cuchillo de Manuel Marrero Roque.

que permita una buena retención del filo y, por otra, un cuerpo exterior más blando que posibilitaba una buena flexibilidad y le aportada un buen grado de tenacidad. Sobre los materiales y la forma de trabajar de Manuel Marrero, su hijo Laureano Marrero que trabajó con su padre en la herrería, nos dijo lo siguiente:

“Mi padre hacía la hoja de un acero sueco, era un acero especial, lo fundía con hierro, la hoja se hacía de dos componentes, para que no se partiera al templarla, el envolvía el acero con una pletina de hierro luego en la fragua le dábamos calor al máximo. Luego lo metíamos en un cacharro teníamos teja canaria molida finita eso era lo que pegaba se quedaba en un cuerpo sólo luego se empezaba a dar martillazos calentando y dando hasta hacer la hoja, una vez terminado se templaba” (D. Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, Arucas, 2014).

Una vez confeccionada sus hojas, les daba un temple según los materiales empleados en cada hoja, agua principalmente. Pero también hemos podido averiguar que empleaba polvo de arcilla como soporte enfriador para el temple, sacado del polvo de los ladrillos o tejas molidas.

La forma de sus hojas era con líneas bastante rectas, el pete siempre en línea recta con una casi imperceptible curva descendente hacia la punta a partir del último tercio. El filo también en línea

8 Técnica muy antigua de elaboración de instrumentos cortantes, originario de China y adoptada posteriormente por los japoneses para la confección de sus catanas y demás armas de mano.

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

recta ascendente desde la barbilla hacia la punta. Esto dejaría una hoja con dos líneas formadas por el filo y el pete en ángulos en torno a los diecisiete o veinte grados. La barbilla bien marcada y definida unida a una garganta no tan definida como los ángulos de la barbilla para morir en un ángulo recto a la base del colchón. Esto permitía dejar un colchón perfectamente marcado. Aunque no era lo común, hemos podido constatar que algunas de sus hojas tenían grabados en los cuerpos, como fechas. Así hemos tenido la oportunidad de estudiar un ejemplar con la fecha 1946.

3.4.6.3. El cabo

Continuaba la línea de estilo de su padre Laureano, los cabos no eran relativamente muy gruesos, sino más bien delgados, estilizados. Empleaba con frecuencia las incrustaciones de paralelas, puntos de colores, copas y motivos florales. Los cabos confeccionados por el cuchillero que nos ocupa eran manufacturados empleando, principalmente, cuernos negros y rubios como base para cada una de las piezas y arandelas. Los cuernos negros los utilizaba para ejercer el trabajo de embutido en los mismos y las piezas claras, de cuerno de carnero, como piezas más delgadas como arandelas separadoras. Pero también podemos ver otro tipo de ejemplares realizados con materiales sintéticos, piezas blancas, ocre, traslúcidas (metacrilato), así como materiales naturales más difíciles de encontrar como marfil.

Los tipos de incrustaciones más representativas en sus trabajos son, tal vez, aquellas que ya vio en los trabajos que su padre realizaba. Ya todos sabemos diferenciar los característicos “cuchillos de La Costa”, esos ejemplares con tres piezas incrustadas, con paralelas, X, puntos de colores y copas. Pues Manuel amplió ese repertorio, conjugando, además de dichos diseños, con rosetas florales, líneas de material sintético, etc. Así tenemos ejemplares donde reinaba la presencia también de tres piezas principales distribuidas a lo largo del cabo, siendo la central la que se lleva el mayor protagonismo, adorna-



Detalle cabo de cuchillo de Manuel Marrero Roque.

nadas con otras piezas con embutidos de puntos de colores con corona metálica, copas, líneas incrustadas con material sintético, daderos simples, etc.

Los cuchillos con motivos florales cumplían los siguientes requisitos, pieza central con sucesión de rosetas (puntos de colores alrededor de otro central de color diferente, todos con coronas metálicas) separadas cada una de ellas por copas u otros puntos. Las piezas de las puntas podían estar o no incrustadas con motivos florales. Estas eran flores formadas por tallos en media caña acabada en tres pétalos en forma de puntos y el tallo custodiado por dos hojas hacia abajo. También era posible que las rosetas estuvieran formadas por 4 puntos alrededor de uno central a modo de 4 puntos cardinales. Los colores de los puntos y flores solían ser el azul, el rojo y el verde.

“Una vez le hizo a D. Bruno Naranjo un señor adinerado un cabo con racimos de plátanos en oro, mi padre fundía el oro que el cliente previamente le había traído, mi padre compraba el marfil. El tardaba una semana en hacer un cabo elaborado” (D. Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, 2014).

3.4.6.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos presentan, la mayoría de las veces, sus característicos acordonados elaborados con moletas diferentes, cordones trenzados de bolitas o espigas. Los ejemplares que hemos podido estu-



Detalle cabo de cuchillo de Manuel Marrero Roque.

diar están todos confeccionados en metal blanco, bien con alpaca o níquel. No tenemos constancia de piezas en metales preciosos, pero según la información oral los llegó a confeccionar en plata y oro, previa recogida de estos metales nobles para su posterior fundición y elaboración de casquillos e incrustaciones. Estos acordonados los colocaba en tres líneas, bien con igual diseño o jugando con los diferentes cordones. La perilla del mismo metal que el empleado en los casquillos. Son perillas gruesas, largas y acabadas en forma esférica, sin ningún tipo de grabado ni marca. “Yo aprendí hacer la hoja los casquillos que eran de níquel y plata, se hacían con los reales de 25 céntimos que tenían un agujero en el centro (D. Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, 2014).

3.4.6.5. Las vainas

Como se comentó con anterioridad, las vainas las producía él mismo. Las hacía con cuerpo de cuero de una sola pieza. Estaban cosidas, pero dejando la costura oculta. Como característica primordial, las adornaba con motivos florales y vegetales a través del troquelado por estampación. Así tenemos tallos serpenteantes a lo largo de todo el cuerpo de la vaina de donde se ramifican pétalos y hojas de diversas formas, fusiformes, flabeladas, formas de corazón), filiformes, etc. “Mi padre también tenía

herramientas de zapatero y hacía las vainas para sus cuchillos” (D. Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos. julio, 2014).

Las vainas de aquellos ejemplares de gama alta, con mayor carga de trabajo y por lo tanto para un público más elitista, además de estar adornadas con los troquelados florales, les ponía brocal y puntera en metal, principalmente alpaca. El brocal llevaba lengüeta también del mismo metal y, en ocasiones, con burilados también de motivos vegetales. Estas son sencillas, con líneas simples acabadas en punta o simplemente en acabado circular. La puntera siempre acabada en una esfera. Algunas estaban buriladas, pero por normalmente era acabarlas en liso.

3.4.6.6. Cuchillos de cabo palo

Estos cuchillos de “cabo de palo” se empezaron a confeccionar, sobre todo con el auge del cultivo de la platanera (*Musa acuminata Cavendishi*) en las primeras décadas del siglo XX, usado en los almacenes de empaquetado y empleado también como herramienta de los jornaleros en el cultivo de esta fruta. Hasta el día de hoy no tenemos constancia de que se realizaran cabos de madera en el siglo XIX, probablemente ya se hacían, pero creemos que esta variedad se comenzó a difundir a comienzos del siglo XX, coincidiendo con la expansión del cultivo del plátano. Durante esta etapa y hasta mediados del siglo XX son muchos los herreros que los elaboraron sin embargo una parte considerable de ellos no elaboraron cuchillos de cabo pieza.

La herrería es el espacio físico donde se desarrollaba la actividad del herrero, esta construcción no solía tener grandes dimensiones, estaban ubicadas en lugares estratégicos como caminos, cruces de caminos, casi siempre dentro del entramado urbano.

“No se requería mucho espacio para trabajar, teníamos la fragua el yunque, los martillos, para afilar los cuchillos, el taller estaba en la misma casa en la parte de atrás que también se entraba por un callejón lateral” (Laureano Marrero Guerra, 71 años. Bañaderos, 2014).



Yunque perteneciente a Manuel Marrero Roque.



Juan Marrero Díaz.

“Ellos elaboraban todo tipo de herramientas de labranza, la hoz la *joce* que nosotros decimos, podonas... y la tijera para pelar las ovejas, venían de las zonas de medianías a Arucas para que mi padre elaborara las tijeras especiales porque la lana tiene una grasa. Ellos se quedaban dos o tres días, hasta que mi padre terminara las tijeras. Mi padre también tenía herramientas de zapatero y hacía la vaina para sus cuchillos” (Laureano Marrero Guerra, 71 años, Bañaderos, julio, 2014).

3.4.7. Juan Marrero Díaz (Boro)

Fue el último herrero cuchillero de San Felipe de la saga de los Marrero, hijo de Juan Marrero Mujica y Antonia Díaz, nació el 28 de mayo de 1926 y falleció el 30 de noviembre de 2008. Este artesano fue conocido por “Boro” y con él se extinguió este oficio de los herreros cuchilleros de la Cuesta de Silva. “Ya en el año sesenta y uno ya mi padre no hacía cuchillos. Y mi hermano Boro los hizo hasta el setenta y poco” (D. Eustaquio Marrero Díaz, 77 años. San Felipe, 2016).

Tenemos que resaltar, sobre la figura Juan Marrero, la presencia de sus cuchillos en la Primera Exposición Internacional de Artesanía celebrada en

Madrid en la primavera de 1953 en los pabellones de exposiciones del parque del Retiro, que fue tanto un éxito de asistencia como de ventas. En el pabellón de España se expusieron cuarenta mil objetos de los cien mil que se presentaron en los diversos certámenes provinciales. Participaron dieciocho países y un total de ochenta mil objetos. Y se repartieron 240 medallas. Juan Marrero formó parte de los premiados, recibió medalla, mil pesetas y diploma que reza lo siguiente: “3º premio otorgado a Juan Marrero de Las Palmas (Canarias) por cuchillo canario presentado en la 1ª Exposición Internacional de Artesanía celebrada en Madrid mayo de 1953”. Según la tradición familiar este cuchillo premiado viajó por el mundo formando parte de una muestra de artesanía.

Consultado el catálogo que se publicó para dicha exposición, donde aparece una relación numerada de los objetos que se presentaron en dicha muestra, siendo un total de 9031 las presentadas por España. Estos objetos aparecen numerados con el nombre primer apellido de su autor o autora, así como el lugar de procedencia. Entre estos artículos artesanales localizamos veinticuatro cuchillos canarios con la numeración que va desde el 6393 hasta el 6416. Veintiuno de ellos elaborados por Juan Marrero, Las



Cuchillo típico de la familia Marrero.

Palmas y los otros tres por Daniel Falcón, Las Palmas. También aparece un abre cartas hecho por este último. De los presentados por Juan Marrero Díaz once aparecen con precios: el 6406, 6410 y 6411-93,50 pesetas; el 6407 - 55 pesetas; el 6408 y 6409 -110 pesetas; el 6412, 6413 y 6416 - 82,50 pesetas y el 6414 y 6415 - 220 pesetas (APCEIM,1953, pp. 162-163). En este sentido localizamos con la numeración 6347, 6348 y 6349 tres “vainas cuchillos canarios” elaboradas por Antonio Ramírez, Las Palmas (APCEIM,1953, p. 161).

En la Exposición Selectiva de Artesanía celebrada en Las Palmas de Gran Canaria en diciembre de 1952 fue donde se seleccionaron los doscientos trabajos que participaron en la ya mencionada Primera Exposición Internacional de Artesanía celebrada en Madrid en mayo y junio de 1953. La prensa de la época se hizo eco de esta muestra de artesanía y sobre los cuchillos canarios mostrados decía lo siguiente:

“En cuchillería el maestro Vicente Batista con Juan Marrero y Daniel Falcón llevan sus trabajos al límite de la perfección, aún, teniendo en cuenta que los tres pueden en los encargos llegar a conseguir superarse con el uso de materiales más valiosos” (*La Provincia*, 1952, p. 3).

Sobre las producciones de cuchillos canarios por parte de los Marrero, desde la segunda década del siglo XX, hasta los años cincuenta del mismo siglo, hemos podido contabilizar que el 70 % de los cuchillos vendidos y conservados, pertenecientes a este periodo temporal al menos en la zona norte

de la isla, salieron de sus manos. En este sentido sabemos que cinco de los Marrero continuaban trabajando en esta época en San Felipe (Santa María de Guía). Por otro lado, los modelos más repetidos son el trece piezas, el tres piezas y el de dos puntas normalmente sin incrustaciones. Este éxito de comercialización fue debido, en gran parte, a la especialización y a la gran tradición de esta zona costera en estos menesteres, sin olvidarnos que por estos años el cultivo del plátano alcanza su cenit. Estos fueron los argumentos principales que les permitió ofrecer unos precios muy competitivos en el sector.

3.4.8. Francisco Montesdeoca Roque

Este profesor de secundaria, catedrático de Tecnología del Metal, nació en julio de 1940 en San Felipe (Santa María de Guía), hijo de María de los Ángeles Roque Marrero y de Francisco Montesdeoca Suárez. Persona de grandes virtudes y cualidades, gran aficionado a las manualidades y al arte que desarrolló en distintas fases a lo largo de su vida compaginándolas con la docencia. Fueron numerosas estas aficiones, desatacando la albañilería, la carpintería, la pintura al óleo, la pesca, la escritura y la elaboración de cuchillos canarios. Esta última faceta no fue una casualidad, ya que Francisco Montesdeoca es biznieto por parte de madre de Laureano Marrero Rodríguez de San Felipe, siendo su tío abuelo el herrero Manuel Marrero Roque quién influyó de manera determinante en esta afición de elaborar cuchillos canarios, no en vano pasaba muchos ratos en su herrería situada en el Barranquillo en Arucas, observando a maestro Manuel realizar su trabajo. Lo que le permitió desarrollar esta afición con maestría que realizó desde finales de los años setenta hasta principio de los noventa del siglo pasado.

Aún conserva el primer cuchillo que elaboró, que está inspirado en un cuchillo que realizó según la tradición familiar su bisabuelo, Laureano Marrero Rodríguez. Así mismo, el cuchillero señor Montesdeoca también atesora el último que realizó. Llegó a elaborar más de medio centenar de cuchillos. Solía dibujar en una libreta los diseños de los cabos. Sus cabos son muy elaborados, dedicaba según nos co-



Francisco Montesdeoca Roque.

mentó, una media de cuarenta o cincuenta horas en la elaboración de un cabo. El cuerno lo conseguía por mediación de un amigo que tenía contactos en el matadero municipal. Cuando desaparece la última herrería que funcionó en San Felipe, sus primos le dieron algunas herramientas como el yunque, la piedra de afilar movida por pedal y otras herramientas, destacando las moletas y el torno de pedal que él luego lo hizo funcionar adaptándole un motor de lavadora. Hay que decir que fue el último cuchillero que usó moletas para la elaboración de sus casquillos heredadas de los Marrero que trabajaron a principios del siglo XX.

3.4.8.1. Características de sus cuchillos

Podemos diferenciar, en su relativa corta trayectoria en la elaboración de cuchillos canarios, dos fases: una primera de aprendizaje donde realizaba cabos con diseños muy similares a la de sus familiares los Marrero de La Costa. La mayoría de su producción era para amigos y familiares, por lo que son escasos los ejemplares que se pueden ver a día de hoy. Su nivel era tal que llegó muy alto dentro de la consideración de gran cuchillero, por sus hermosos

trabajos, una lástima que no continuara con dicha labor, ya que, a saber, dónde podría haber llegado y cómo llegarían a ser esos grandes cuchillos. Desde sus comienzos Francisco Montesdeoca se dedicó a la elaboración de cuchillos canarios con motivos florales, más complicados de elaborar que los de motivos lineales.

En su última etapa, elaboraba ejemplares con un estilo muy similar a los que la gente de la época tenía como buques insignias dentro de la cuchillería canaria, hablamos de los ejemplares con dameros y flores de Vicente Batista León y Rafael Torres. De hecho, muchos, aún hoy día, confunden sus trabajos con los de Batista León. Pero tenían rasgos muy diferenciadores unos de otros como veremos a continuación.

3.4.8.2. La hoja

En sus inicios también se adentró en el proceso de forja de las hojas, ya que disponía de las herramientas y el utillaje necesario heredado en parte por sus familiares, los Marrero. Luego con el tiempo adquirió las hojas de los García (Gáldar). Incluso llegó a traer de Bilbao un acero de calidad para que le realizaran sus hojas.

Estas hojas son de estilo lanceoladas, con el pete y el filo con líneas ligeramente cóncavas para acabar en aguda punta. La barbilla más presente y prominente que la garganta que se presenta algo tímida. El colchón bastante robusto gracias a la proyección de su engrosamiento que baja hasta cubrir parte de la garganta. En ocasiones, la barbilla más adelantada respecto al colchón. En algunos ejemplares encontramos la firma XXII donde las aspas se ven bastante alargadas

3.4.8.3. El cabo

Sus primeros cabos eran más simples que los últimos que hacía. Ellos solían llevar puntas de marfil de cachalote o elefante, con menos dificultades de encontrar en aquella época que a día de hoy, por las restricciones legales, totalmente justificadas (y es que hoy día, hay otros materiales mucho más



Cuchillo de Francisco Montesdeoca. Foto autores.

llamativos o incluso muy similares procedentes de materiales sintéticos o fósiles en los que no es preciso abatir un animal vivo para hacer uso de sus cornamentas o colmillos).

Estos cabos estaban diseñados a partir de una pieza central de cuerno negro con incrustaciones lineales, normalmente de cuerno blanco o material sintético, puntos y/o flores sencillas formadas por una roseta de cinco puntos de color negro o blanco con corona de latón. A esta pieza la custodian piezas también de cuerno negro de macho cabrío o carnero negro con incrustaciones de finas láminas de material sintético blanco a modo de dameros, pero con una definición característica por la separación y anchura de las mismas. Y reinaban las dos puntas blancas de marfil con incrustaciones también de flores, al igual que comentamos anteriormente, formadas por una roseta de cinco puntos de color negro con corona de latón que se expanden sobre otro punto similar a modo de centro de la flor. Las piezas metálicas separadoras eran de latón con grosores bastante marcados.

En sus últimos cuchillos se aprecian unos detalles muchísimo más refinados, con grosores y pro-

porciones más estudiadas, sobre todo debido a la experiencia y al empleo de materiales y herramientas más acordes a dichas labores. Continúa con su estilo de partir de una pieza de cuerno central con incrustaciones florales, custodiadas por diversos dameros de múltiples dimensiones y acabados que entornan a piezas de marfil incrustadas con motivos florales. Las piezas centrales son al estilo de las confeccionadas por maestro Vicente Batista, con tallos curvos acabados en tres pétalos redondos a modo de trébol en color blanco, siempre con corona metálica (los ejemplares que hemos podido estudiar disponen de coronas de latón y en ocasiones, en plata). La disposición de las siguientes piezas sigue el estilo de los Batista: dameros grandes dobles incrustados también en el mismo dorado metal, piezas blancas de marfil con incrustaciones de rosetas florales, otras piezas de cuerno negro con incrustaciones de otro tipo de flores, también vistas en los Batista y Torres, formadas por cuatro pétalos lanceolados dispuestos en cruz a la que adorna los espacios entre ellos con cuatro puntos blancos y medias cañas (incrustaciones de tallos en forma de C o media caña) y dameros miniatura.

El trabajo es muy similar a los artesanos anteriormente citados, pero con la diferencia de que los pétalos de las flores son en metal macizo, las flores circulares en roseta suelen ser algo más grandes que las anteriores. En este caso sí son de colores azules, rojos, verdes con coronas metálicas. Una característica que compartían todos sus cuchillos, desde los primeros a los últimos, eran los grosores de los cabos, muy poco gruesos, bastante estilizados y elegantes.

3.4.8.4. Los casquillos y perilla

Pero quizá el rasgo más característico de sus cuchillos y que delata su trabajo son los moleteados que aplica a sus casquillos, un trabajo que durante el siglo XX sólo empleaban los Marrero en los casquillos, esos moleteados en forma de acordeados realizados a torno, y que Francisco aprendió a elaborar de mano de sus familiares de quienes heredó la herramienta para dicho menester. Todos sus cuchillos presentan tres acordeados distribuidos a lo largo del cuerpo de ambos casquillos. La inclinación de la apertura de los casquillos era muy escasa para hacer que los cabos no fueran extremadamente gruesos. La perilla siempre gruesa y empleando los mismos metales que los que utilizaba para realizar los casquillos. En ocasiones jugaba con el color de los metales, sobre todo a la hora de poner la lámina metálica que cerraba el casquillo de apriete antes de poner la perilla, donde la colocaba del color opuesto a los casquillos y perilla, es decir, casquillos y perilla en metal blanco con tapa en metal dorado (latón). Otra característica es el cierre del cuchillo, el cual realizaba de manera diferente al modo tradicional, en lugar de remachar a presión la perilla la embutía a través de rosca en la espiga.

4.

La familia de los Batista

Sacó Marrero un cuchillo
de abolengo tan canario
que sangre no conocía.
Todo un cuchillo labrado
por los Batista de Guía.

Víctor Doreste Grande



4.1. José Batista González

4.2. Vicente Batista León

4.3. Vicente Batista López

4.4. Mario Batista Díaz

Este capítulo lo abrimos con los versos del escritor, músico y pintor canario Víctor Doreste Grande (1902-1966) pertenecientes al “Romance a Pancho Marrero” (edición 2008). En este texto observamos dos realidades del cuchillo canario, la primera de ellas es la nobleza de esta herramienta y la segunda la popularidad de los Batista en la historia del cuchillo canario. Estas cuatro generaciones de artesanos marcaron un antes y un después en el devenir del cuchillo canario, cien años de su historia mira a los Batista. En 1939 en un inventario de la tristemente desaparecida tienda Fataga en Las Palmas de Gran Canaria encontramos diferentes cuchillos de los Batista con los siguientes precios 17; 23,50 y 30 pesetas. Además, aparecen plegaderas grandes a 30 pesetas y trabas en forma de cuchillos canarios a 10 pesetas. Juntos a estos aparecen una serie de cuchillos elaborados en Telde probablemente por la familia Falcón (vaineros) con precios de 5,50 y 8,50 pesetas, podemos observar la diferencia en los precios respecto a los Batista. En este documento también aparecen el precio de las vainas que costaban 3,50 pesetas (APA. 12-II-1939).

El primer Batista de esta familia que llega Guía fue José Batista⁸, natural de Arucas, según hemos podido constatar en las partidas de bautismo de algunos de sus hijos (APSMG. L. 12. B. F 100. 26-X.1791). Llega a la villa de Guía en la penúltima década del siglo XVIII, donde contrajo matrimonio con la vecina de este lugar María Ventura Palenzuela en 1781. Fruto de esta unión fue el nacimiento de Vicente Ferrer Batista (APSMG. L. 13. B. F 30vº. 4- IV- 1810), padre de José Batista González, el que fuera Mención de Medalla de Oro en la Fiesta de Las Flores de 1892: “De la industria de cuchillos no puede pedirse más. Aquellas delicadas incrustaciones de oro y plata hechas en los cabos de los mismos es una verdadera obra de arte que hace honor a su autor D. José Batista González” (*El Liberal*, 1892, p. 1).

8 El apellido Batista muy común en Arucas es una variante de Bautista, tenemos que reseñar que los primeros Batistas inscritos en el APSMG aparecen por lo general como Bautistas y con el paso de los años pasan a ser Batistas.



Detalle de casquillo de José Batista.

4.1. JOSÉ BATISTA GONZÁLEZ

José María Batista González fue bautizado el 22 de abril de 1845 (APSMG. Libro de Bautizos. N.º 16. Folio 77vº. 22-IV-1845) en la iglesia parroquial de Santa María de Guía, hijo legítimo de Vicente Batista y Ana González, abuelos paternos José Batista y María Buenaventura Miranda, abuelos maternos José González y María Gordillo.

Este personaje fue de gran importancia en la evolución del cuchillo canario, que marcó un antes y un después. Platero de profesión se casa a los 33 años de edad con María del Carmen León Quintana. Su partida de matrimonio entre otras cosas dice lo siguiente:

“En la ciudad de Guía a diez y seis de septiembre de mil ochocientos setenta y ocho... casé ... a Don José Batista y González, soltero, artesano de treinta y tres años de edad, natural y vecino de esta ciudad en la calle del Agua con Dª. María del Carmen León Quintana, soltera de 27 años de edad, natural y vecina de esta ciudad en San Roque hija legítima de D. José Antonio León y de Dª. Basilia Quintana de la misma naturaleza y vecindad” (APSMG. L. 11. M. F. 156vº. 16-IX-1878).

El padre de su esposa era José Antonio León Rive-ro, bautizado en Guía el 12 de mayo de 1817 (APSMG. L. B. 13. F 161. 12-V-1817), herrero de profesión y este a



Cuchillos autoría José Batista Glez. Propiedad Bernabé Quintana Alfonso.



Cuchillo autoría José Batista Glez. Obsérvese la peculiaridad de los casquillos con incrustaciones de marfil.

su vez era hijo del también herrero Cayetano R. León, esposo de doña María Josefa Rivero. José Antonio era natural de “la Costa de San Felipe” en Guía, se casó con doña Basilia Quintana Ramos que era natural de “Berdejo” en Guía, hija de José Cristóbal de Quintana y doña Josefa Ramos de Silva (APSMG. L. M. 9. F 47vº 22- XI- 1849). Y por lo tanto, la esposa de José Batista González, María del Carmen León, era sobrina del herrero cuchillero Mariano León premiado en la Exposición de 1862 como ya hemos mencionado.

Este hecho fortuito explicaría de alguna manera, cuándo, cómo y porqué, José Batista González se inició en el mundo de los cuchillos canarios, las respuestas a estos interrogantes estaban en su matrimonio con María del Carmen León, incorporándose así a esta familia de herreros cuchilleros. Estas circunstancias hicieron posible que José Batista aprendiera la ejecución de los cabos de los cuchillos canarios, dando lugar a una evolución en los mismos, sin precedentes, aplicando sus conocimientos como platero en la elaboración de los cabos. Estos orfebres marcaron un punto de inflexión en la evolución de las decoraciones, incorporando nuevos elementos decorativos y nuevos materiales combinándolos con los tradicionales, apareciendo nuevas composiciones complejas como los “dameros y flores” que ya tendremos ocasión de describir con todo detalle en esta obra.

Recientemente hemos podido identificar un cuchillo de este autor conservado en los fondos del Museo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife en la colección de armas de diferentes épocas y partes del mundo de Arturo López Vergara (1874-1956). En dicha colección se encuentran tres cuchillos canarios del siglo XIX (signado con los números 287,142 y 122) que en la actualidad no están expuestos al público.

Nos detendremos en analizar el número de registro 142 por su excepcionalidad. Presenta un cabo de unos 10 cm de largo, donde apreciamos una armonía en la combinación de los colores blanco y negro. El cabo está incrustado en plata y marfil con figuras lineales: X encasilladas, paralelas, copas, puntos y dameros. Pero esta singularidad se encuentra en la elaboración de los casquillos que son compuestos, es decir, están formados por diferentes partes: dos piezas metálicas con doble acordonado en los extremos y en la parte central por una pieza de marfil flanqueada por otras dos piezas de cuerno negro. Por el momento no conocemos otro ejemplar con estas características. En una cara de su hoja tiene una vistosa cenefa y en la otra cara presenta una inscripción que reza lo siguiente: “Recuerdo de un amigo”.



Cuchillo diseño típico de maestro Vicente Batista.

4.2. VICENTE BATISTA LEÓN

Fermín Vicente Paulinia Batista León, hijo de José Batista González, nació en Santa María de Guía en 1879 en la Calle del Agua (APAGA. La 21B. F177. 23-VI-1879). Contrae matrimonio en 1911 en esta misma parroquia con Lucía López Carencia. Maestro Vicente falleció el 11 de marzo de 1955 en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, donde residía en el barrio de San José en la calle Julián Romero (APSDLP. L 7D. F 48. 11-III-1955).

La historia de la cuchillería tradicional de Gran Canaria lleva implícito el nombre de “maestro Vicente Batista”, como era coloquialmente conocido. Un hombre que la tradición oral lo describía con un porte de gran envergadura y de unas manos grandes y poderosas (los informantes se preguntaban que cómo era posible que, con esos enormes dedos, podía hacer esos trabajos tan pequeños, minuciosos y dejar unos acabados tan delicados). Todos los herreros, encabadores y cuchilleros que han desarrollado la labor de realizar nuestros cuchillos canarios han aportado mucho a este arte, pero si hay alguno que lo llevó a un extremo artístico, ese fue maestro Vicente, llevando a la cuchillería canaria a un nivel nunca antes alcanzado.

En este sentido, muchas fueron sus aportaciones, fruto de las cuales han hecho que todo amante o coleccionista, tanto nacional como internacional, de cuchillos quiera tener uno o varios de sus ejemplares en sus vitrinas. Y es que el trabajo de Batista

León, pese a su gran variedad, cumplía con una armonía y belleza en cada una de sus cabos. Potenció el trabajo iniciado por su padre (aunque tal vez no ha sido así, sino que él fuera quien inventara este tipo de trabajos desde finales del siglo XIX). Innovó los trabajos que hasta sus comienzos se habían realizado, introdujo el policromatismo en sus trabajos a través de pétalos y flores de colores vivos, rojo, verde, azul, amarillo, etc. Así como rombos que acostumbraba a incrustar con finas líneas de colores, rojo, verde o azul.

Sabemos, gracias al padrón de población de Guía 1930, que vivía en la plaza de San Roque en la vivienda número 8 con su mujer Lucía López y sus hijos e hijas: Carmen nacida en 1913 de profesión costurera, Juan nacido en 1917 aprendiz de platero, Salvadora nacida 1918 y Amalia nacida en 1921. Vicente Batista León aparece con la profesión de cuchillero (AHPJB PGP 1930. F145).

4.2.1. Características de sus cuchillos

Sus cuchillos son fácilmente reconocibles por un ojo experto⁹. Pese a que sus piezas compartían diseños muy similares en todos sus cuchillos, innovó en otro tipo de flores y dameros, pero sus piezas más características que se repiten en la mayoría

⁹ Esto es debido a que sus modelos y diseños fueron copiados por la mayoría de los cuchilleros que le siguieron.



Detalle de hoja en alpaca.



Muestrario de diferentes piezas de Maestra Vicente en escaparate de una joyería. Década 40-50 del siglo XX. Foto propiedad Francisco Torres Rodríguez.

de sus modelos son los dameros, simples, dobles, triples en diversas dimensiones, desde 1 a 4 mm, flores formadas por un tallo curvo acabadas en tres pétalos de colores, rosetas formadas con puntos de colores o con pétalos, así como los ya nombrados rombos incrustados. La forma de conjugarlos era magistral haciendo que cada pieza fuera diferente y combinándolas casi siempre con casquillos en plata u oro y piezas separadoras en marfil.

4.2.2. La hoja

Vicente Batista León nunca fue herrero, procedía de familia de herreros por parte de su madre, pero su profesión fue la heredada de su padre, orfebre-joyero. Este oficio le propició la capacidad de adquirir una formación, así como unas herramientas específicas para llevar el arte de los motivos florales al cabo de nuestro cuchillo. Algunos de sus cuchillos llevan hojas de corte, de acero al carbono, realizadas para el trabajo, para ello, procedía a adquirir las hojas ya realizadas a herreros del municipio norteño

de Santa María de Guía (familia León y Osorio, principalmente) y las encababa con gusto. Pero estos ejemplares son escasos. Mayoritariamente, maestro Vicente realizaba sus cuchillos enteramente con hojas confeccionadas con sus manos en diversos materiales, normalmente en alpaca y plata. Aunque estos ejemplares estaban confeccionados con materiales no férricos, carecían de filo cortante y, por lo tanto, en términos específicos no se podrían considerar cuchillos como tal. Tenían esta forma y estaban destinados al engalanamiento de la vestimenta, a la posesión de un objeto que demostraba la situación económica y estatus social de quien lo portaba, a modo de distinción social.

Hablaremos, por tanto, de esas hojas que él confeccionaba con esos materiales no férricos. Partía de una lámina de metal (alpaca o plata) y posiblemente alguna en oro donde le soldaba unos engrosamientos del mismo material para formar el colchón. Este era corto y era el comienzo del pete, que en este caso era del mismo grosor a lo largo de toda la hoja para adelgazarse en el último tercio gracias al falso

filo que le proporcionaba. La barbilla bastante protuberante para acabar debajo del colchón sin casi dejar un hueco cóncavo para la garganta. Muchas de estas hojas llevaban grabados en las mismas, realizadas a mano con buriles. Así tenemos referencias al lugar de elaboración, Las Palmas o Gran Canaria, como fechas, nombres o iniciales de quienes iban destinados, escudos, todas ellas con ornamentaciones de flores, cursivas e incluso dibujos de parajes cotidianos, como montañas, palmeras, etc. Entre las hojas que adquiriría, también debemos hacer referencia la existencia de algunos ejemplares con hojas grabadas al ácido, bien en plata o en acero como el cuchillo con cabo de sección octogonal y hoja con el cuño de la Fábrica de Armas de Toledo fechada en 1932.

Por otra parte, múltiples de sus trabajos se realizaban para hojas de abrecartas (plegaderas, matasellos) y en otras piezas de joyería como pasa corbatas, colgantes, gemelos y navajas.

4.2.3. El cabo

Aunque tenemos constancia de que maestro Vicente Batista realizó cabos con motivos lineales, en cuernos de diversos tonos con incrustaciones metálicas, sabemos que fueron pocos los ejemplares que hizo con estas características. Su mayor producción se basó en ejemplares con motivos florales, dameros e incrustaciones lineales en material sintético blanco. De todos es sabido que los dameros no podían faltar en sus cuchillos, era su seña de identidad más característica. Los utilizaba desde los cabos más sencillos y económicos hasta los de mayor complejidad de elaboración. Compaginaba piezas lineales con incrustaciones paralelas de finas láminas de material sintético blanco con piezas de dobles XX y puntos también del mismo material, así como con los nombrados dameros. Las piezas las separaba con marfil, mayoritariamente, aunque hay algún caso en el que utilizó cuerno rubio. El resultado final, pese a la sencillez de las incrustaciones, era un cabo con mucha luminosidad y armonía.

Los modelos más confeccionados eran los que llevaban motivos florales, para ello realizaba dos



Detalle de cabo. Propiedad Bernabé Quintana.

tipos característicos: los de cabo de dos puntas de cuerno, marfil o material sintético y los de cabos conformados por diferencias piezas de flores y dameros varios. Los primeros, los de puntas, eran frecuentes en puntas blancas de marfil, bien de elefante o de cachalote. Estas no iban incrustadas para que se apreciara el material. Sólo tenemos constancia de un ejemplar con puntas de cuerno animal, de toro o vaca, pero corresponde a su primera época, finales del siglo XIX.

Una vez que empezó a utilizar el marfil para sus puntas, sólo lo sustituyó por otro material blanco que le permitiera realizar incrustaciones, para ello empleaba las piezas de dominó de la época, de origen inglés y que era conocido por el nombre de "Chamelo", denominado así por ser una variedad del juego del dominó. El material era un celuloide, uno de los primeros materiales sintéticos que permitía el trabajo de embutido o incrustación similar al del cuerno animal pero que aportaba, además del color negro, el color blanco. Los ejemplares que llevaban estas puntas blancas sintéticas Batista León las incrustaba con un gusto exquisito, empleando colores vivos que aportaban un policromatismo muy llamativo, como rombos, flores en rosas, naranjas, turquesas, etc.

Para los cuchillos con motivos florales formados por multitud de piezas, León no tenía un número específico de piezas, así incrustaba siete, nueve,

once, trece hasta 19 piezas con diversos dameros de diferentes medidas, piezas incrustadas con líneas y puntos, como piezas con motivos florales y/o vegetales. Eso sí, la base de sus cabos eran tres piezas negras con incrustaciones florales, la pieza central como foco principal del cabo que se llevaba el trabajo más elaborado y complejo, y dos piezas en ambos extremos, normalmente también en base negra con otros motivos florales o vegetales. En este caso, estas dos últimas piezas eran algo más delgadas que la pieza central y con un trabajo menor para que no le quitaran protagonismo. Estas tres piezas siempre están custodiadas por dameros.

Maestro Vicente Batista popularizó los dameros dobles grandes, formados por cuadrados blanquinos de 2 mm de lado cada uno aproximadamente. Estos los incrustaba en metal blanco sobre las piezas negras y en material sintético (negro, verde, azul, rojo) sobre las piezas blancas. El resultado final es un llamativo ajedrezado totalmente lleno de detalles.

En referencia a las características de sus incrustaciones florales, se basaba en dos tipos: las rosetas y las flores de tallos. Las rosetas las hacía de diversas formas, en muchas ocasiones, compaginándolas. Por un lado, muy características eran sus rosetas de puntos de colores alternos con coronas metálicas, seis puntos de colores alternos (rojo y blanco normalmente) alrededor de uno central (verde). Por otro lado, confeccionaba las rosetas con pétalos, cuatro pétalos blancos en cruz alrededor de un punto central verde, siempre con corona metálica y separados cada uno del otro por puntos blancos.

En otras ocasiones, y complicando aún más las rosetas, compaginaba las rosetas de puntos de colores y, en torno a ellas, las completaba con otras piezas como cuñas (triángulos de colores), otra roseta de ocho pétalos de colores alternos también, con incrustaciones de medias cañas o con flores de tres puntos. Otro estilo de flores que realizaba se ha mantenido hasta en los cuchilleros actuales, formados por diversos tallos (medias cañas) en los que se incrusta al final una flor formada por tres puntos de colores y se completaba el tallo añadiéndole pétalos macizos o medias cañas.



Detalle casquillo y perilla característicos. Propiedad José J. Sosa.

Otra de los rasgos característicos de los cabos que realizaba maestro Vicente Batista eran la finura de sus acabados, el detallismo de las incrustaciones con líneas de escaso espesor, así como un leve ahogado de los mismos con un grosor poco acentuado, lo que hacía en conjunto, un cabo extremadamente luminoso, llamativo, alegre y sabiendo el que lo poseía, que tenía en las manos una obra de arte en filo.

Aunque el artesano que nos toca estudiar perteneció también a la época dorada del cuchillo canario de finales del siglo XIX y comienzos del XX, su trabajo en la época que estamos estudiando tuvo un carácter diferenciador del de la época anteriormente mencionada. Mientras que, en su primera época, sus cuchillos llevaban casquillos con acordonados y moleteados, en esta época, sus casquillos pasan a cobrar también un protagonismo en sus cabos, dándoles una ornamentación que complementaba el trabajo efectuado en el cabo. Así, principalmente, sus cuchillos llevaban casquillos en metales preciosos, plata y oro, este último en diferentes kilates, desde 9 hasta 18 kilates, algo que es fácilmente diferenciable por el brillo de los mismos, así como las tonalidades de amarillo que presentan.

4.2.4. Los casquillos y perilla

Todos sus casquillos eran elaborados siguiendo las técnicas tradicionales, es decir, laminando el metal y enrollándolo en forma de cono para ser soldados con soldadura de plata. Peculiar eran sus dimensiones, pues a León no le gustaba realizarlos muy largos ni con ángulos de apertura muy acen-



Detalle vaina Vicente Batista. Propiedad Benoit C. Foto autores.

tuados, para garantizarse que el ahusado no iba a ser muy grueso en la parte central. Sus casquillos son fácilmente diferenciables por el burilado que les proporcionaba y es que solía hacer dos pares de líneas en ambos extremos del casquillo, de una separación aproximadamente de entre 3-4 mm. Estos los decoraba a mano con buril haciendo muescas en zigzag con un buril plano de 1 mm. Para ello, realizaba tiras de burilados en zigzags una al lado de la otra en el mismo sentido de la espiga central del cabo, hasta completar en redondo el casquillo. En la mayoría de los casos, estos burilados los complementaba con otras líneas a ambos lados de los mismos. Muy característico de su trabajo, aunque no se repetía en todas sus piezas, eran las perillas confeccionadas en marfil. Este hecho no se había visto con anterioridad, tampoco es muy funcional, sino que es ornamental, ya que la función principal de las perillas es mantener bien sujeto y prieto todo el cabo que está montado a presión. Para ello, el metal es siempre mejor opción, pero con el acabado en marfil, bastante complicado de elaborar, el resultado estético y artístico es mucho mayor. Estas perillas eran más estrechas y alargadas que las comúnmente realizadas en metal.

4.2.5. Las vainas

No tenemos constancia de que realizara las vainas, pero hemos constatado que sus cuchillos, salvo los montados en hojas de acero al carbono, se entre-

gaban sin vainas. Algunos de los ejemplares con hojas de corte llevan vainas bastante elaboradas con brocal y puntera en metales no férricos (alpaca o plata), también con adornos a través de buriles.

En definitiva, como venimos diciendo fue maestro Vicente Batista continuador de la labor de su padre quien marcará definitivamente este nuevo estilo en esta artesanía, hoy en día nos atrevemos a decir que muchos de sus trabajos pueden ser catalogados como obras de arte. Su padre comenzó con el cambio del concepto de los cabos de los cuchillos canarios, pero fue maestro Vicente Batista, desde el punto de vista estético, quien revolucionó esta artesanía, mediante la armonía geométrica, la simetría, el orden, el color como si un lienzo se tratara. Así vemos como sus obras se expusieron junto a la de reconocidos artistas de la época.

“El acto de ayer en el Gabinete Literario, reparto de premios, según el fallo del Jurado que fue el siguiente. Plácido Fleitas diez mil pesetas por su bajo relieve en cedro y barbusano “Piedad”; Jesús Arencibia, dos mil quinientas pesetas por el políptico “de la vida de san Antón Abad” y dos mil quinientas pesetas también a Manolo Ramos por su escultura “Capricho”. Vicente Batista el excelente artesano, obtuvo quinientas pesetas por sus obras, cuchillo canario, plegadora y bastón. Al acto asistieron nuestras primeras autoridades y jerarquía” (*Falange*, 1943: 5).

4.3. VICENTE BATISTA LÓPEZ

La tradición familiar se mantiene con la figura de Vicente Pedro Batista López, hijo mayor de maestro



Vicente Batista López.

Vicente, que fue continuador de la obra de su padre y abuelo. Nació en Guía el 19 de mayo de 1911, en el pago de La Atalaya, y se casó en Las Palmas de Gran Canaria el 19 de febrero de 1940 en la parroquia de San Francisco con Micaela Díaz Rodríguez (APSMG. L. B. 30. F 248. 8-VII-1911): “... hijo legítimo de Vicente Batista y Lucía López, artesanos. Abuelos paternos, José Batista González y María del Carmen León Quintana; maternos Juan

López Miranda y Rosa Asunción Molina...” (APSMG. L. B. 30. F 248. 8-VII-1911).

Vicente Batista López era conocido por el apelativo del “Birrano” apodo que engrandeció el mundo de la cuchillería canaria, pues los amantes de estas armas blancas y coleccionistas se referían, y aún a día de hoy lo continuamos haciendo, a sus cuchillos como “un Birrano”. Y aquella persona que posea una de estas piezas en sus manos o colección, sabe que estamos hablando de uno de los más grandes cuchilleros que ha dado la isla de Gran Canaria. Creció en un ambiente artístico, no sólo de arte plástico, sino también musical. Su formación la recibió de manos de su padre y la ejerció junto a su hermano Juan Batista López, siendo el mayor de los seis hijos de maestro Vicente Batista. Eran cuatro hembras y dos varones, su hermano Juan era algo más pequeño, nacido en 1917. Aprendieron el oficio en el municipio norteño de Santa María de Guía en sus primeros años de juventud, pues desde muy jóvenes trabajaron bajo la tutela de su padre, pero pronto sus vidas laborales toman rumbos diferentes. Juan Batista López se encaminó por el mundo musical, llegando a desempeñar el cargo de profesor de la

banda municipal de música de Las Palmas de Gran Canaria. Juan falleció a los 59 años, el 23 de junio de 1975. Pero sabemos por la información oral que en su juventud elaboró cuchillos con su padre y hermano.

En este sentido Vicente Batista sí que continuó el trabajo de su padre elaborando cuchillos canarios, piezas de joyería, complementos de la vestimenta, así como miniaturas y utensilios de cocina. Para muchos coleccionistas y artesanos, Vicente Batista López llevó el trabajo del damasquinado a un nivel nunca visto, superando en complejidad y laboriosidad al trabajo que ejerció durante décadas su padre. En nuestro criterio sus trabajos son sumamente elaborados, complicados y minuciosos, suponemos que por su afán de competir contra el legado que traía de su padre y las innumerables comparaciones, así como por competir contra otros cuchilleros coetáneos en las múltiples exposiciones y concursos que por estos años se celebraron en Las Palmas de Gran Canaria.

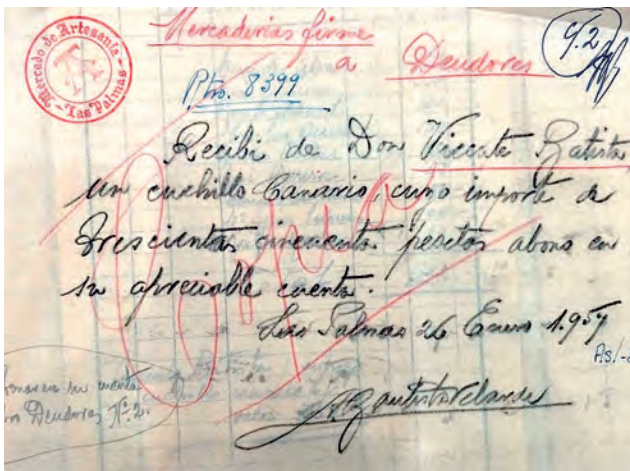
1957	1 cuchillo	350 pesetas
1960	1 cuchillo	800 pesetas
1960	1 cuchillo	800 pesetas
1960	1 cuchillo	175 pesetas
1960	1 cuchillo	200 pesetas
1961	1 cuchillo	650 pesetas
1961	1 cuchillo	275 pesetas
1961	1 cuchillo	275 pesetas
1961	1 cuchillo	450 pesetas
1961	1 cuchillo	450 pesetas
1961	1 plegadera	225 pesetas
1961	1 plegadera	200 pesetas
1961	1 plegadera	750 pesetas
1962	1 cuchillo	300 pesetas
1962	1 cuchillo	285 pesetas
1962	1 cuchillo	1400 pesetas
1962	1 cuchillo	550 pesetas

Elaboración propia. Fuente: OSA. AHPLP.

En este cuadro podemos comprobar los precios y trabajos del artesano Vicente Batista López, según la documentación consultada de la Obra Sindical de Artesanía (AHPLP).



Cuchillo Birrano.



Recibí.

4.3.1. Características de sus cuchillos

Vicente Batista López tenía un estilo muy particular en la elaboración de sus piezas. Se aprecia la herencia creativa que le aportó su padre, pero él la llevó a otra dimensión. Aunque hizo multitud de elementos con la técnica del damasquinado, nos centraremos en la piedra angular del presente trabajo, el cuchillo canario. A pesar de que sus cabos, en escasas ocasiones estaban montadas sobre hojas de acero, la mayoría eran con hojas de abrecartas o plegaderas elaboradas por este artesano. Asimismo, tuvo una vida laboral muy intensa, pero curiosamente de este cuchillero clásico¹⁰ es del que menos

¹⁰ Nos referimos con este término a los más grandes cuchilleros, orfebres, joyeros, encabadores del pasado que ya no están entre nosotros y que marcaron un estilo propio, siendo sus cuchillos conservados en la actualidad un legado insustituible.

ejemplares hemos localizado. Nosotros suponemos que esto se debe a diferentes circunstancias, como que muchos de esos ejemplares están en manos particulares ya sean coleccionistas o no e incluso se pueden encontrar fuera de la isla, como así hemos podido verificar en algunas ocasiones.

4.3.2. La hoja

Como anotamos en el punto anterior, tenemos muy pocos ejemplares datados y estudiados de este artesano, a penas una treintena en referencia a los trabajos de su padre u otros cuchilleros clásicos. De estos pocos, los que llevan una hoja de acero, una hoja de cuchillo de corte propiamente dicha, son contados con los dedos de una mano. Y es que muchos de esos ejemplares que hemos visto con hojas de cuchillos de corte son hojas montadas posteriormente por cuchilleros que le siguieron. Por lo tanto, y con las evidencias que tenemos hasta la actualidad y las pruebas que manejamos, postulamos que su producción iba destinada a ejemplares con hojas en forma de cuchillo con metales no férricos (alpaca, plata) destinados como abrecartas o como complemento a la vestimenta, así como hojas de plegaderas. Estas hojas eran confeccionadas, al igual que hacía su padre y que continuó su hijo Mario, seguetando una plancha de metal no férrico, normalmente alpaca (plata alemana) o plata a la que se le soldaba un engrosamiento para ejercer de colchón y, en muchas ocasiones, sobre todo si eran hojas de plata u oro, una espiga de alpaca o latón.



Hoja de alpaca de Vicente Batista López.

El trabajo era el mismo para las hojas con forma de cuchillo como para el de las plegaderas.

Las formas de las hojas con apariencia de cuchillos eran de dos tipos, suponemos que correspondiendo a dos épocas diferentes o bien a dos tipos diferentes de cuchillos: los de complemento a la vestimenta con una hoja símil a la de los cuchillos de la época, y la de una barbilla en forma de gancho para los ejemplares destinados a abrecartas de sobremesa o miniaturas. Por un lado, tenemos hojas triangulares muy similares a las que realizaba su padre, pete casi recto que acababa en un falso filo en el flanco derecho de la misma con una longitud aproximadamente desde la mitad de la hoja hasta la punta. Tienen un filo con ligera curva ascendente y una barbilla prominente y con bastante protagonismo para acabar, bajo el colchón con una garganta poco acentuada y ángulo recto en unión al colchón; y por otro lado, tenemos unas hojas similares a las anteriormente descritas, pero con una característica muy diferenciadora a la de todos los cuchilleros que han existido, con una garganta muy peculiar. La barbilla arranca desde el filo hacia arriba de forma normal, pero en vez de unirse a la garganta en dos curvas cóncava y convexa, la barbilla forma un gancho en forma de pico de loro inverso. Las hojas de las plegaderas, recordemos que estas son planas en

forma de hoja lanceolada alargada con eje central que acaba en punta empleadas como abrecartas, tenían adornos y decoraciones ornamentales. También eran elaboradas con planchas de alpaca o plata principalmente, con una espiga y colchón. En la parte trasera cerca del colchón, llevaban muescas cóncavas, así como incisiones decorativas.

Este tipo de materiales no férricos facilitaban el proceso de elaboración de las piezas, no hacían necesaria el trabajo bruto de fragua ni templados y permitían mantener el lustre y pulido que el artesano les proporcionaba antes de salir de su taller. Además, era el material ideal para elaborar grabados diversos como escudos, fechas, motivos florales. En este sentido conocemos un ejemplar perteneciente al coleccionista Bernabé Quintana Alfonso, con hoja de plegadera donde tiene grabada ambas caras, por un lado, el escudo del F.C. Barcelona y la fecha 24-9-57 y, por el otro lado, el escudo de la U.D. Las Palmas y la misma fecha. Además, el cabo está confeccionado con los colores de ambos equipos, el amarillo y azul para la U.D. Las Palmas y el azul y rojo para el F.C. Barcelona. Respecto a la fecha, corresponde con el día de la inauguración del Camp Nou del F.C. Barcelona.



Hoja de plegadera con grabado.

4.3.3. El cabo

Uno de los rasgos característicos de los cabos de Batista López, y que lo hace diferenciadores del resto de cuchilleros, no es solamente la complejidad y dificultad de sus incrustaciones, sino también de las dimensiones y forma de los cabos. Empezaremos hablando de este último rasgo que lo hace único. Hasta la primera etapa de la historia de los cuchillos canarios, como ya hemos mencionado en diversas ocasiones, los cabos y las hojas tenían unas dimensiones muy similares, estamos hablando del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX. Estos cuchillos tenían hojas triangulares y cabos bastante gruesos y cortos con una apariencia de bastante robustez. Normalmente, los cabos tenían una proporción de 1:2 respecto de las dimensiones de la hoja, incluso algo menos. Esto quiere decir que los cabos tenían unas medidas igual o algo menor a la longitud total de las hojas. Para explicarlo de mejor manera pondremos un ejemplo, un ejemplar de finales del siglo XIX posee una hoja de 16 cm, pues su cabo tendría unas dimensiones aproximadas de 8 cm.

Después de la segunda década del siglo XX, paulatinamente pasamos de esos hojas y cabos robustos a hojas y cabos más estilizados y de mayores dimensiones. A partir de aquí, los cabos se hacen más delgados y alargados que los que se venían

haciendo hasta entonces variando las proporciones. De esta forma, los cabos ya se fabricaban con una medida igual a la mitad de las hojas añadiéndole un centímetro más aproximadamente. Pero Batista López no siguió esta norma y realizaba sus cabos con unas medidas sobredimensionadas respecto al resto de cuchilleros, haciendo cabos bastante largos con unas proporciones de 1:1 o 1:1,2. Así tenemos cuchillos, abrecartas y plegaderas con unos cabos de las mismas medidas o casi igual que la longitud total de las hojas. Además, estos cabos, al ser tan largos, el ahusado no era simétrico en toda su longitud, pues el ángulo que arranca con los casquillos haría que la pieza central tuviera un diámetro descomunal. Para ello, López optó por mantener unas dimensiones de grosores en sus cabos limitada, de unos 22-23 mm haciendo un ahusado ligero empezando por los casquillos y manteniendo el tercio central del cabo con el mismo diámetro.

Como materia prima para sus cabos debemos decir que el cuerno no fue el más utilizado, sino que empleaba materiales sintéticos al igual que los que empleaba su padre, basados en los colores blanco y negro como piezas para embutir las incrustaciones florales. Este material lo obtenía, principalmente, de las piezas de dominó denominadas Chamelo de origen inglés. Este es un material sintético que emite un olor muy característico al cortarlo.



Detalle del cabo.

En lo que refiere a sus diseños, aquí encontramos otro marcador diferencial de Batista López con respecto a su padre, Vicente Batista León. Mientras su padre hacía cabos basados en diseños con tres piezas florales como eje vertebrador del cabo al que se anexaban diversos dameros normalmente con formas de tablero de ajedrez, es decir, cuadros blanquinegros alternos, como piezas de transición normalmente sin incrustar, hablamos de arandelas de marfil; Batista López no dejaba ni una sola de las piezas de sus cabos sin el trabajo de embutido, ya llevara nueve o diecinueve piezas. Sólo en algunos ejemplares más sencillos dejaba algunas arandelas de piezas de color como transición y sin incrustar, pero estas eran delgadas.

El eje vertebrador del que hablábamos en los cabos de maestro Vicente padre, de tres piezas incrustadas con diferentes motivos florales, no continúa con Batista López que siguió otro camino, Batista embutía cinco o siete piezas con motivos florales en piezas de color negro o blanco que compaginaba con diversos y muy diferentes dameros. Hablando de estos dameros, también se diferenciaba de su padre en el empleo y diseño de los mismos. Su padre empleó siempre los dameros pequeños de cuadrados blanquinegros para custodiar las piezas de flores para aportarles un mayor resalte respecto al resto de piezas. Normalmente, la pieza floral central con dameros también cuadrados, pero de mayores dimensiones y con incrustaciones en X. Batista López sentía un deseo mayor de diferenciarse no sólo del trabajo antecedente de su padre sino del trabajo de sus coetáneos. Los dameros cuadrados muy pocas veces aparecen en sus cabos, sobre todo



Detalle casquillo y perilla.

los de 1 mm de lado. Sus cabos llevaban dameros de mayor complejidad de elaboración, como el damero en copas, el damero de copas alternas, etc.

En lo que respecta a las piezas con incrustaciones florales o vegetales, estas son de mayores dimensiones que los dameros, algunas en piezas de color negro y otras en piezas de color blanco. Incrustaba flores con tallos curvos acabados en pétalos de colores con coronas metálicas y otros pétalos o triángulos de materiales sintéticos blancos, sin coronas. Estas flores eran completadas con medias cañas diminutas, triángulos y puntos repartidos por toda la flor, bien en metal o en el mismo material plástico. Su nivel de complejidad no solo llegaba aquí, sino que además realizaba incrustaciones dentro de esos pétalos embutiendo otros pétalos más pequeños, puntos o rayas. También sus flores se basaban en tres pétalos, tanto con forma fusiforme como triangular. El resultado final de sus cuchillos es un extraordinario trabajo de estilo barroco, cargado de incrustaciones y diversos dameros, unas obras de arte dignas de ser admiradas.

4.3.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos siempre los confeccionó iguales, no hemos encontrado diversas técnicas ni estilo decorativos. Todos son en metales nobles como plata y oro, confeccionados siguiendo las técnicas tradi-

cionales de confección de un troncocono a partir de una lámina de metal y unida con soldadura para dichos metales. Los decoraba con dos franjas de burilados en zigzags al estilo de los que hacía su padre. Muy característico son las dimensiones de dichos casquillos respecto a la longitud de los cabos, pues estos son bastante cortos, de unos 12-14 mm de largo, teniendo poca presencia en el resultado final de unos cabos que superaban los 11 cm de longitud. Al igual que su padre, Batista López empleó otros materiales para confeccionar las perillas y darles con ello, un toque más sofisticado al cuchillo final. Para ello empleó perlas o bolas realizadas en materiales diversos, sintéticos algunas veces y marfil en otras. Los cuchilleros que han tenido la posibilidad de tener uno de sus cabos en sus manos nos comentaban que les sorprendía tanta minuciosidad, que cada vez que observaban de nuevo su cabo, veían incrustaciones nuevas de las que no se habían percatado.

4.4. MARIO BATISTA DÍAZ

Nace en Las Palmas de Gran Canaria el 29 de noviembre de 1941, se casó con María del Carmen Sait Domínguez el 21 de diciembre de 1969 y muere el 28 de junio de 2004. Mario fue el último que ejerció la profesión de cuchillero dentro de la afamada saga de los Batista. Los Birranos eran hombres altos con ojos claros. Esta saga, con nada más y nada menos que cuatro generaciones de orfebres, destinaron su potencial creativo a la creación de cuchillos canarios (hablamos principalmente de los cabos, ya que las hojas que hacían eran de abrecartas o miniaturas, nunca fueron forjadores). Cada uno, como estamos viendo, tenía su estilo diferenciador y todos aprendieron de sus progenitores. A pesar de la escuela orfebre que recibieron, sus estilos eran claramente diferentes y Mario poseía un estilo muy definido, sobre todo al final de su carrera, puesto que la mayor parte de su vida la dedicó a la labor de creación de cuchillos canarios. Comenzó de la mano de su padre siendo muy joven, del cual heredó parte de su estilo, pero a medida que iban pasando los años, iba

creando un estilo propio y único, que lo diferenció de todos los demás cuchilleros.

Este artesano no dedicó toda su vida a los cuchillos, sobre todo en la primera juventud trabajó en la hostelería. Después de la década de los setenta y tras el fallecimiento de su padre, Mario hereda las herramientas de su afamado padre, Vicente Batista López, y comienza una actividad ininterrumpida de elaboración de piezas hasta su fallecimiento, en el año 2004, concretamente el 28 de junio. Sus últimos trabajos son los que la mayoría de la gente asocia a su producción, cuchillos blanquinegros, con incrustaciones de pétalos y pocas complicaciones, pero fue una producción que se justificaba con un planteamiento mercantil y mucha producción dada la demanda que tenían sus trabajos. Existen trabajos suyos más elaborados en la línea del trabajo de su padre que dejarían con la boca abierta a cualquier amante de la cuchillería. Así mismo, muchos de ellos, nos cuesta diferenciarlos de los de su progenitor.

Mario, como comentamos, heredó la mesa de trabajo y las herramientas de su padre que cesó su actividad tras enfermar de un ojo. Recordemos que Vicente Batista López era un joyero y empleaba los monóculos típicos de esta profesión para hacer las minuciosidades en los cabos de sus cuchillos. Mario disponía de una habitación en su casa ubicada en el barrio de La Feria del Atlántico en Las Palmas de Gran Canaria. Según la información oral, Mario se encerraba a trabajar de lunes a jueves con horario de las 8 u 8:30 de la mañana hasta las 9 o 10 de la noche, haciendo solo una parada al mediodía para almorzar, siempre con la única compañía de una radio. La habitación, nos recuerda su hija M.^a de Carmen, siempre estaba cerrada. A mitad de semana, su padre la mandaba a una transversal de la calle capitalina de León y Castillo para pulir sus hojas y cabos. Tras recibir los trabajos con el fino acabado, los llevaba a vender a clientes y comercios, entre ellos, la entidad financiera La Caja de Canarias, la joyería Lezcano o el Pueblo Canario. Además, Mario frecuentó muchas de las exposiciones y ferias de artesanía que se organizaban por todo el territorio canario. Sus cuchillos fueron objetos de regalo en diferentes congresos.



Cuchillo típico de Mario Batista.



Detalle de la hoja de Mario Batista.

4.4.1. Características de sus cuchillos

Para hablar de las características de sus cuchillos, hablaremos de dos épocas, una primera época que abarcaría desde los años ochenta hasta la década de los noventa y otra, desde mitad de la última década del siglo pasado hasta el año de su fallecimiento, en el 2004. Característico de todos sus trabajos eran sus cabos que son proporcionados respecto a las hojas y con pocos espesores, haciéndolos bastante estilizados. Sus primeros trabajos, como ya mencionamos, eran muy al estilo de su padre, puesto que las herramientas y troqueles eran de su progenitor, además, fue su maestro y eran los trabajos que estaba acostumbrado a ver.

4.4.2. La hoja

Mario, como comentamos con anterioridad, no era forjador, por lo que las hojas no las confeccionaba él, hablando siempre de aquellas hojas destinadas al corte, de acero al carbono. Estas se las encargaba a algún herrero, de hecho, existen muy pocos ejemplares con hojas de corte en sus cabos, al menos, que hayan sido puestas por sus manos. Tenemos que decir que hay ejemplares en los que se aprecia que se les ha cambiado la hoja de alpaca o acero inoxidable por hojas de corte. Las hojas que él mismo elaboraba son de alpaca o plata, ninguna de ellas con aptitudes de corte. Mayoritariamente, sus cuchillos portaban hojas de alpaca que confeccio-

naba a partir de planchas de alpaca de 0,8-1 mm de espesor a las que segueteaba y daba forma de hoja de cuchillo canario. Las hojas de acero inoxidable no sabemos si las confeccionaba él mismo o las encargaba a algún herrero o carpintero metálico, pero sí conocemos que este tipo de cuchillos fue muy escaso dentro de su producción.

Las hojas tienen de largo entre 11 y 15 cm, siendo las de 13 cm las más comunes. Esto se debió a que su producción era meramente de abrecartas, aunque tuviera la hoja la forma de cuchillo canario. Estas hojas poseían un pete y un filo, paralelos en los dos primeros tercios partiendo, desde el cabo para acabar en aguda punta. Poseen las hojas barbilla y garganta redondeadas con ángulos muy similares. El colchón característico de sus piezas, también elaborado con el mismo material de la hoja, confeccionado a partir de soldar otros dos trozos a ambos lados para producir el engrosamiento. Como rasgo diferenciador, el colchón lo realizaba algo más retrasado con respecto a la línea que traen la barbilla y la garganta, es decir, que mientras los cuchillos canarios tienen un eje en la parte trasera de la hoja formado por colchón, garganta y barbilla; en sus cuchillos, la barbilla y la garganta quedaban más adelantada en dirección hacia la punta. Todo el cuerpo de la hoja del mismo grosor producido por el espesor de la plancha metálica que empleaba y la reducía en el filo, pero sin llegar a ser agudo.



Detalle de cabo con motivos florales de Mario Batista.

4.4.3. El cabo

Al igual que su padre, los cabos los conformaba con una sucesión de piezas con incrustaciones florales con algunos dameros, pero estos últimos estaban menos presentes. Aunque dominaba todos los estilos, los motivos lineales eran los menos frecuentes siendo los motivos florales y vegetales los más comunes en sus trabajos, así como algunos dameros como copas, rombos sucesivos o cuadros alternos. Siempre partía de una pieza central a las que iba añadiendo piezas a ambos lados, de forma simétrica, pero sin armonía. Mientras que sus trabajos de la primera época eran con piezas más elaboradas y cargadas, sus últimos trabajos eran más sencillos y menos coloridos. En su primera época confeccionaba cabos con piezas blancas y negras sintéticas de base, normalmente sacadas de piezas de dominó, donde incrustaba medias cañas, pétalos sueltos y conjuntos florales. En ocasiones, motivos lineales alternados con piezas florales donde empleaba arandelas finas de cuernos rubios de carnero.

En esa primera época vemos heredado de su padre como incrustaba unas flores blancas o negras, según fuera el fondo con forma de campana, con ausencia de corona metálica. En alguna ocasión se ha visto en tono rojo. Los pétalos sí que llevaban coronas metálicas. También las hacía macizas en alpaca o plata. En su última época ya no se entretenía a incrustar motivos florales o vegetales en color con coronas metálicas, sino que empleaba incrustaciones de pétalos o figuras como rombos de color



Detalle de casquillos y perilla.

blanco, negro o macizo en metal sobre las piezas blancas o negras, embutiendo las figuras negras sobre el fondo blanco y viceversa.

4.4.4. Los casquillos y perilla

Sus casquillos eran de escasas dimensiones, ya que los cabos no eran muy grandes, siempre en alpaca salvo algunos en metales preciosos como plata u oro. Elaborados de la forma tradicional soldando láminas de metal con forma troncocónica. Siempre los burilaba a mano con líneas paralelas o diversas figuras. La perilla las realizaba en ocasiones del mismo material que los casquillos, pero en la mayoría de las ocasiones estaban confeccionadas con un material blanco sintético, siempre son cortas y gruesas.

Como ya comentamos, sus trabajos son muy característicos con respeto al resto de cuchilleros. Sus incrustaciones metálicas, ya sean lineales o de tallos, son bastante gruesas, a diferencia de sus

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

antecesores que las hacían con un milimetraje muy inferior. Fácilmente podemos generalizar que gran parte de su producción fue de cabos blanquinegros, puesto que Mario empleaba las fichas de dominó como base para confeccionar sus cabos. Incluso llegaba a poner las fichas enteras, donde no hay piezas metálicas separando las partes blancas de las negras.

4.4.5. Las vainas

Mario entregaba la mayoría de sus cuchillos con vainas de cuero artesanales, que las adquiría a un zapatero, pero también las acompañaba, sobre todo aquellos cuchillos que iban como regalo de artesanía canaria, con una caja de pino tallada finamente con la técnica tradicional del picadillo canario. Un hermoso conjunto que sigue siendo, a día de hoy, un preciado regalo, símbolo de nuestra identidad. Las vainas eran en color crudo, sin tintes ni repujados.

5.

Rafael Torres
Osorio y Francisco
Torres Rodríguez



5.1. RAFAEL TORRES OSORIO Y FRANCISCO TORRES RODRÍGUEZ

Aunque pertenecen a la familia Osorio, hablar de Rafael Torres es hablar de uno de los máximos exponentes de la historia del arte de la cuchillería canaria. Rafael comenzó como herrero de formación y, por una serie de circunstancias, se especializó en la elaboración de cuchillos canarios. Llevó el nombre de Santa María de Guía a lo más alto de la artesanía canaria durante el último cuarto del siglo pasado. Padre y maestro de Francisco Torres Rodríguez (Paco Torres), el último de los grandes cuchilleros de dicho municipio que aún continúa la esplendorosa labor que heredó de su padre.

Rafael Torres comenzó a introducirse en el mundo de la cuchillería en el taller de su tío materno, maestro Juan Pina (Juan Osorio Suárez) ubicado en el barrio guineño de San Roque, en la calle José Samso Henríquez nº 42. Local en el que Rafael edificó su taller y sobre el cual levantó su hogar. Rafael fue herrero forjador pero, a causa de una enfermedad pulmonar, tuvo que dejar de lado el trabajo duro de la forja, sobre todo por la inhalación del humo del carbón que emitían las fraguas. Pero este no fue el único motivo, sino que su tío, con un gran ojo para el negocio y para la valoración de la buena realización de los trabajos que se hacían dentro de la herrería, se percató que su sobrino tenía muy buena mano para la creatividad, para el dibujo y el trabajo delicado. Por ello lo incentivó a que se dedicara de lleno al trabajo en los cabos de los cuchillos canarios.

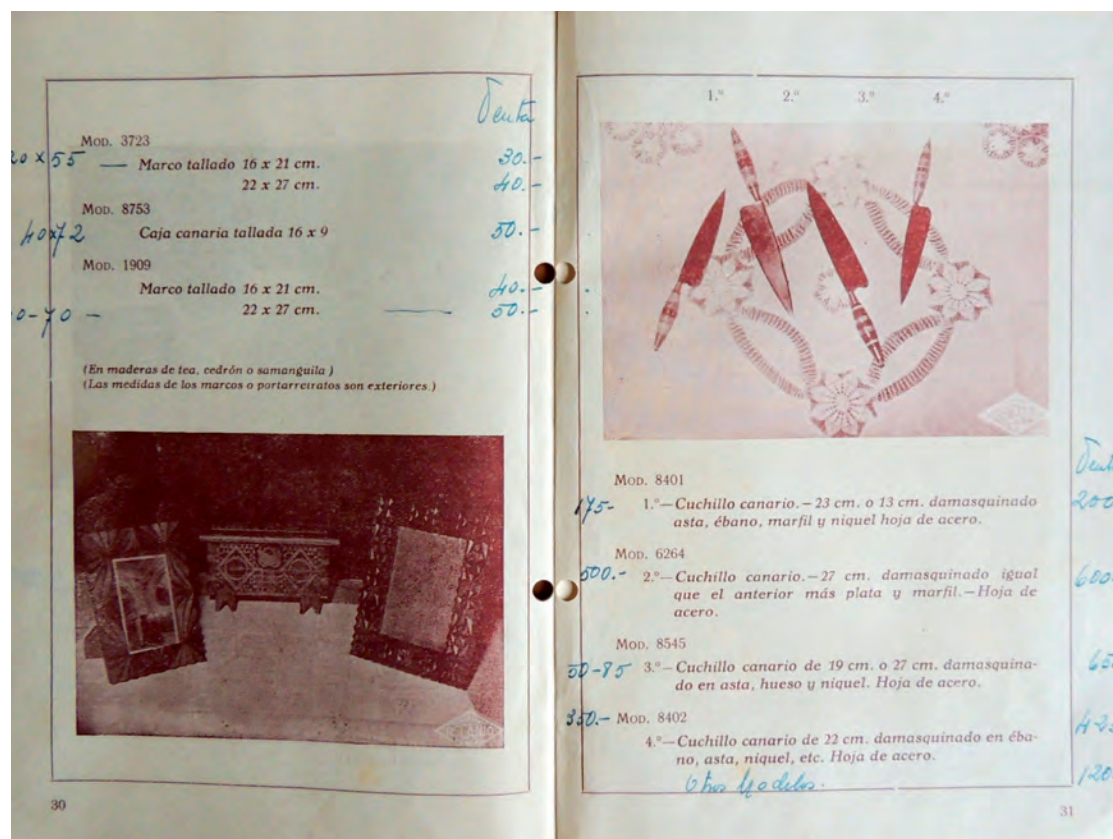
Rafael Torres empezó con los cambios de hojas que a la herrería traían para que “le echaran” (cambiar la hoja) una hoja nueva a los cabos. Esta actividad de desmontar los cabos elaborados por diferentes artesanos de épocas diferentes y el proceso de observación que requería ese trabajo facilitó su aprendizaje sobre las diferentes maneras y formas de incrustaciones, sobre todo con el arreglo de cuchillos de alta gama de maestro Vicente Batista. Este mecanismo de observación hizo posible que sus obras en los cabos de los cuchillos canarios estén a la altura de los mejores ejemplares de nuestra cuchillería.



Rafael Torres en su taller. Foto Francisco Torres Rodríguez.



Solicitud marca garantía Rafael Torres 1957.



Catálogo de artesanía, años 70.

Por una temporada dejó la herrería y se trasladó a vivir a Las Palmas de Gran Canaria, donde se casó. Trabajó en el concesionario Volkswagen, llegando incluso a enseñar cuchillería en la Escuela de Artes y Oficios. Compaginaba su trabajo con la realización de algunos cuchillos hasta que por fin adaptó un espacio de su casa ubicada en el barrio capitalino de San Roque, se trataba de un pequeño cuarto en el que apenas cabía la mesa de trabajo. Durante esta época, las hojas se las suministraba su tío maestro Juan Pina y también su hermano Francisco Torres Osorio. En esta época ganó varios premios. Ya en 1957 aparece en el Índice de Talleres Artesanos de Las Palmas de Gran Canaria concretamente, realizaba esta actividad artesanal en Camino Viejo a Tafira (San Roque).

En la documentación conservada en los fondos del Archivo Histórico Provincial de Las Palmas de la Obra Sindical de Artesanía, concretamente en los partes de venta de los diferentes objetos artesanos que fueron vendidos en el año 1959 en el Mercado

Permanente de Artesanía Española de esta ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, aunque incompleta estas fuentes, nos permite ver la importancia del trabajo de Rafael Torres Osorio. Comprobamos que diciembre fue el mes del año donde se producen más ventas, así como las diferentes calidades: una alta, una media y una básica, calidades que quedan reflejada en los precios (ver tabla).

Los hermanos Torres Osorio aprendieron el oficio de herrero y cuchillero juntos, bajo las órdenes de su tío materno. De hecho, Francisco Torres Osorio también hizo varios cuchillos durante la época estamos hablando de mediados de los años sesenta del siglo XX. Desgraciadamente no tenemos constancia física de algún ejemplar elaborado por este cuchillero para esta época, sólo sabemos que sus hojas no las firmaba y que los cabos tenían de peculiar, sólo una muesca que Francisco dejaba en el casquillo trasero o de apriete o en la perilla. Sus cuchillos eran vendidos en las tiendas de la época, Arturo “el de los quesos” y la tienda de “Chago el de los quesos”.

Venta cuchillos Rafael Torres Osorio

Fecha	Producto	Pesetas
2 de enero	1 cuchillo canario	155.00
4 y 5 de enero	1 cuchillo canario	166.25
31 de enero	1 cuchillo canario	105.00
18 y 19 de marzo	1 cuchillo canario	280.00
25 de marzo	1 cuchillo canario	154.00
6 de marzo	1 cuchillo canario	350.00
9 de marzo	1 cuchillo canario de plata	1050.00
10 de marzo	1 cuchillo canario	154.00
14 de marzo	1 cuchillo canario con vaina	1350.00
16 de marzo	1 cuchillo canario con vaina	161.00
23 y 24 de marzo	1 cuchillo canario	154.00
25 de marzo	1 cuchillo canario	350.00
17 de abril	1 cuchillo canario	280.00
17 de abril	1 cuchillo canario	105.00
17 de abril	1 cuchillo canario con vaina	420.00
17 de abril	1 cuchillo canario	950.00
2 de mayo	1 cuchillo canario con vaina	165.00
Del 21 al 26 de mayo	1 cuchillo canario	154.00
3 de junio	1 cuchillo imperdible	55.00
Del 16 al 18 de junio	1 cuchillo canario	155.00
6 y 7 de julio	1 cuchillo canario	164.00
1 y 3 de agosto	1 cuchillo canario	165.00
10 y 11 de agosto	1 cuchillo canario con vaina	165.00
19, 20 y 21 de agosto	1 cuchillo canario	105.00
Del 22 al 25 de octubre	1 cuchillo canario	155.00
5 de noviembre	1 cuchillo canario con vaina	165.00
5 de noviembre	1 cuchillo canario	350.00
5 de noviembre	1 cuchillo canario	150.00
27 y 30 de noviembre	1 cuchillo canario	165.00
1 de diciembre	1 cuchillo canario de plata	1050.00
5 de diciembre	1 cuchillos canario	280.00
5 de diciembre	1 cuchillos canario	280.00
5 de diciembre	1 cuchillos canario	280.00
5 de diciembre	1 cuchillos canario	280.00
5 de diciembre	1 cuchillo canario con vaina	420.00
18 de diciembre	1 cuchillos canario	280.00
19 y 23 de diciembre	1 cuchillo canario de plata	997.00
19 y 23 de diciembre	1 cuchillo canario de alpaca	332.50
19 y 23 de diciembre	1 cuchillo canario de acero con vaina	156.75
30 de diciembre	1 cuchillos canario	105.00
30 de diciembre	1 cuchillos canario	350.00

Elaboración propia. Fuente: Partes de venta Obra Sindical de Artesanía 1959. AHPLP.



Escaparate piezas Rafael Torres. Foto Francisco Torres Rodríguez.

Un hijo, Rafael Torres García, nos informa de la época en que su padre elaboraba cuchillos e incluso recuerda como lo ayudaba. Rafael Torres García lleva el gen de artista en sus venas, no continuó con la labor cuchillera de su padre y su tío, aunque sí que elaboró un par de cuchillos con bolas de billar durante su época militar obligatoria, en los tiempos libres (nos cuenta que alguno de sus superiores quedó maravillado con sus trabajos). Esta faceta artística la lleva a la pintura al óleo sobre lienzo, donde recoge diferentes retratos y rincones insulares.

Tras la muerte de su tío, Juan Pina, se traslada a vivir de nuevo a Santa María de Guía, concretamente al barrio de San Roque y es ahí donde se afianza como uno de los mejores cuchilleros que ha dado la historia de esta artesanía. Se especializa en la elaboración de cuchillos canarios y en otros utensilios usando las mismas técnicas, de hecho, crea muchas piezas inéditas.

El 24 de febrero de 1958 en los partes de venta del Mercado de Artesanía de la Obra Sindical de Artesanía localizamos dos plegaderas elaboradas por Rafael Torres que se vendieron una a 325 pesetas y la otra a 280 pesetas (OSA. AHPLP. 1958). En 1969 fue distinguido en razón de sus méritos, con el título de Artesano Ejemplar de España, acompañado de diploma y medalla de plata otorgado por la Obra Sindical de Artesanía.



Paco Torres en la década de los 80 del siglo pasado. Foto Fedac.

Paco Torres nació en Las Palmas el día 3 de marzo de 1960, en el barrio capitalino de San Roque. Allí vivió hasta los 17 años y fue en su traslado hasta el municipio norteño de Santa María de Guía cuando comienza a iniciarse en el arte de la cuchillería canaria, de manos de su padre. Su primer cuchillo fue una miniatura, un colgante en plata, que aún conserva. Tanto Rafael como su hijo Paco han expuesto sus trabajos a lo largo y ancho de todo el territorio nacional e internacional, llevando el arte de la cuchillería canaria para su conocimiento y disfrute, motivo por lo que han sido reconocidos con multitud de premios y reconocimientos.

5.1.1. Características de sus cuchillos

Aunque Rafael era herrero de profesión y forjaba hojas en un pestañear, como comentamos con anterioridad, una grave enfermedad pulmonar le hizo



Cuchillos Rafael Torres. Foto Francisco Torres Rodríguez.



Cuchillos Paco Torres. Foto Francisco Torres Rodríguez.

perder uno de sus pulmones, motivo que le alejó de la fragua y el yunque. La mayor parte de su vida artesanal trabajó con hojas que encargaba a otros herreros o sobre hojas que realizaba en otros materiales que no precisaban del duro trabajo en la fragua, nos referimos a la alpaca, plata u oro. También tenemos constancia de su visión empresarial, encargando hojas de aceros inoxidable en territorios extra insulares. Sus principales suministradores de hojas fueron su tío maestro Juan Pina, su hermano Francisco, su pariente, vecino y amigo Juan del Toro y, por último, Antonio García Déniz, herrero de Gáldar.



Detalle de la hoja de corte de Rafael Torres. Propiedad Francisco Torres Rodríguez.

Sus trabajos son muy característicos por varias razones, entre las que destacan sus diseños, las dimensiones de sus cuchillos de flores (cabos finos), pero, sobre todo, si hay una cualidad en la que destacó Rafael Torres a la hora de elaborar sus cuchillos, fueron sus primorosos acabados, con una delicadeza extrema en sus incrustaciones, perfectas y simétricas, con adornos florales exquisitos. Hablar del trabajo que realiza su hijo Paco Torres, es hablar del trabajo que hacía su padre, ambos trabajaban igual, piezas únicas, obras de arte en cuerno y diferentes metales, salvo algunas diferencias que se irán detallando.

5.1.2. La hoja

Hablaremos de dos tipos de hojas, las que adquiriría a otros herreros en bruto sabemos que no eran acabadas en un 100 %, sino que se las suministraban en bruto a falta de acabado de temple y afilado. Estas fueron siempre hojas que denominaba “de trabajo”, es decir, hojas de acero al carbono. Rafael perfilaba las hojas a su gusto (primeramente, a mano con lima en su etapa más joven y, posteriormente, a motor, esmeriladora), siempre con unas líneas bien definidas. Su trabajo en las hojas consistía en dejarlas bien delgadas, en espesores con unos petes con 1-1,5 mm en su parte más gruesa. Este pete no era rectilíneo, sino que describía una línea con cierta convexidad, describiendo un arco para morir



Detalle de la hoja de corte de Paco Torres. Foto Francisco Torres Rodríguez.

en la punta. El filo hacía lo propio para acabar describiendo una garganta y una barbilla con una “S” simétrica. El colchón no solía ser muy robusto pues esto les daba un aspecto más tosco a los cuchillos. Tenía la capacidad artística de armonizar todos los detalles de sus cuchillos para que el resultado final fuera armonioso. Estas hojas las montaba en cabos con motivos lineales, sobre todo para cuchillos que se iban a destinar en trabajos de agricultura y ganadería, hojas de 15-18-23 cm.

El segundo modelo fueron las que elaboraba él mismo con otros materiales no férreos. Por lo general, estas hojas eran para los cuchillos que iban a ser destinados al complemento de la vestimenta, a la exposición, al *souvenir* o regalo, empleaba hojas en los que el óxido no tenía cabida. Para ello, Rafael las confeccionaba a partir de planchas de alpaca, de plata u oro. Para esto le soldaba a la hoja previamente cortada a cizalla un colchón del mismo material y una espiga. El resultado final eran hojas destinadas a la exposición o abrecartas. Una característica esencial de sus hojas siempre fue que continuó con la inclusión de un falso filo en el flanco derecho de las hojas, en algo menos de la mitad de la longitud del pete. Eran contrafilos no muy acentuados, pero claramente definidos.

Respecto a las firmas, tenemos la perteneciente a la primera época de Rafael y que luego, bajo la influencia de su hijo Paco Torres la transformaron hasta mantenerse en los colchones de los cuchillos



Detalle hoja alpaca
Rafael Torres.



Detalle hoja inoxidable
Francisco Torres.



Detalle firma Rafael Torres.



Detalle firma Francisco
Torres.

que aún salen de las manos de Paco. En un principio era la firma IIIXXIII, pero donde las dos X que forman las aspas estaban bastante separadas, casi como una X bajo otra. Por último, sobre los años ochenta del siglo pasado, la firma se transformó en IIIXXX X (el aspa central es triple). Un dato que nos resultó curioso es el hecho de que Rafael entregaba los cuchillos sin afilar, con el filo romo, algo que no

habíamos constatado en ningún otro cuchillero ni herrero anteriormente estudiado.

5.1.3. El cabo

Aunque hicieron, y continúa haciendo actualmente su hijo Paco Torres, cabos diferentes en función de los encargos a gusto del cliente, describiremos sus trabajos más característicos que le dieron señas de identidad. Para empezar, sus cabos eran enteramente de cuernos y otros materiales sustitutivos del cuerno, no hacían los llamados “cabos de palo”. Tenían cabos con motivos lineales de dos tipos, aquellos de menor importe que constan de 3 o 7 piezas incrustadas sobre cuerno negro con aluminio, latón o combinación de ambos y alternando piezas de cuerno rubio o piezas blancas de material sintético. Como característica de estos ejemplares, las incrustaciones eran algo más gruesas con lo que resaltaban más y estaban bastante separadas unas de otras. Por otro lado, tenían los cuchillos que llamaban “el



Detalle cabo Francisco Torres. Propiedad: Francisco Torres.

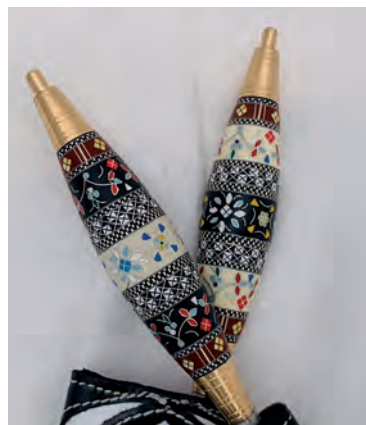
trabajo antiguo” que son ejemplares, normalmente de 17 piezas de cuerno negro incrustadas en alpaca, siendo paralelas, espigas, mallas y ojos de perdiz, para alternarlas entre piezas estrechas de cuernos negros, rubios o piezas sintéticas blancas. En este caso, las incrustaciones son más delgadas y están más juntas entre sí.

Pero si por algún modelo son conocidos los Torres, entonces estaríamos hablando de los cuchillos de motivos florales. Estos cabos de flores se diferenciaban de los elaborados por otros artesanos por sus diseños característicos, variados, con puntas de marfil, con piezas de colores diferentes, sacados de bolas de billar o baquelita, con diversas piezas, pero con unos diseños de pétalos, tallos y rosetas singulares, siempre complementadas con rombos incrustados y dameros de diversos tamaños. Las piezas centrales en este tipo de cuchillos son las más significativas. Unas rosetas de 8 pétalos alternando 4 blancos entre 4 verdes alrededor de un punto rojo con corona metálica o las flores compuestas por 7 puntos unidos para formar una roseta.

Normalmente, hacían y continúan haciendo su hijo, 3 flores centrales conjugándolas unas con las otras y separándolas por incrustaciones de medias



Detalle cabo Rafael Torres. Propiedad Francisco Torres.



Detalle cabo Francisco Torres.

cañas. Los dameros pequeños (2-2,5 mm de espesor) siempre presentes y, en ocasiones, y dependiendo del modelo, con otros dameros grandes dobles de 4 mm de espesor e incrustados los negros con plata y los blancos con negro. A veces, los dameros eran triples, es decir, formados por tres líneas y los empleaba para custodiar las piezas centrales. También tenemos constancia de dameros donde los cuadrados blancos están atravesados por unas líneas negras.

Para separar los dameros empleaban piezas negras muy delgadas y, en ocasiones, otras blancas más gruesas. En los ejemplares que tenían dos piezas en los extremos, solían también ir incrustadas con flores, en este caso tallos que acaban en flores de tres pétalos (puntos de colores), hojas y rombos incrustados. Como características diferenciadoras,



Paco Torres en su taller.
Foto Francisco Torres.



Detalle miniaturas Paco Torres.
Propiedad Fco. Torres. Foto autores.

en muchos ejemplares completaban las piezas con otras incrustadas con paralelas lineales y en otros de gama más alta, los pétalos blancos tenían otro pétalo rojo en el centro. El resultado final son ejemplares muy llamativos, con gran riqueza policromática. Sus cabos no son muy gruesos ni grandes, mantienen unas dimensiones contenidas que le aportan una belleza excepcional.

Muy característicos eran también sus miniaturas confeccionadas todas con materiales nobles como el oro y la plata. Se trata de una gran variedad de joyas como pasa corbatas, gemelos, pines, zarcillos, colgantes con un trabajo idéntico en técnica a la de los cuchillos al uso, con incrustaciones de dameros.

5.1.4. Los casquillos y perilla



Medalla Francisco Torres.

Todos los casquillos que han salido del taller y manos de los Torres han sido confeccionados según las técnicas más tradicionales, es decir, cortando láminas de metal y enrollándola en forma de cono para ser soldado con el mismo material. Para ello, emplean metales diversos como latón, alpaca y níquel para los modelos más económicos y plata u oro para los trabajos más elaborados. Los marcan con dos líneas dobles a ambos extremos de cada casquillo, con una separación aproximada de 2 mm, aproximadamente, realizadas a sierra. En ocasiones, sobre todo de manos de Paco Torres, adornaban los espacios entre estas líneas con burilados a mano. También, y sin seguir una norma, complementaban algunos cuchillos con un tercer par de líneas entre las descritas, es decir, tenían tres pares de líneas.

Las perillas son siempre del mismo metal que el empleado en los casquillos, siendo estas con unos perfiles finos y líneas precisas, que le aportan finura al conjunto. Pero hay que aclarar que esto no siempre fue así cuando hablamos del trabajo de Rafael, ya que hay ejemplares con perillas en material blanco.

5.1.5. Las vainas

Se las suministraban tanto a Rafael como, posteriormente, a su hijo Paco, los zapateros del municipio y, en la actualidad, por Manolo, de Tamarcos Zapateros.



Medalla Rafael Torres.

6.

La familia de los García



- 6.1. Cristóbal García Osorio
- 6.2. Antonio García Déniz
- 6.3. Jesús y Carlos García Medina
- 6.4. Francisco García Déniz

6.1. CRISTÓBAL GARCÍA OSORIO

Su nombre completo era Eugenio Cristóbal García Osorio, nació el 13 de noviembre a las 10 de la noche en la calle del Agua, fue bautizado el 15 de noviembre de 1908, fue su padrino Manuel Osorio Ortega (APSMG. L. 30. B. F 24. 15-XI-1908). Perteneció a una de las más prestigiosas sagas de herreros del municipio norteño de Santa María de Guía, nos referimos a los Osorio. Su profesión le viene desde la cuna, tanto su padre Juan Bautista García Osorio, sus hermanos, como su tío abuelo Manuel Osorio fueron destacados herreros. Cristóbal falleció en 1993 en el mismo municipio que le vio nacer. Durante toda su vida fue conocido como Cristóbal el herrero.

Aprendió el oficio de herrero con su padre y junto a sus hermanos, Juan Zoilo, José (Pepe) y Marcos Camilo (Camilo). Se instruye en todas las facetas que en las herrerías de la época se desarrollaban (García, 2018, p. 24), como la confección de útiles de labranza, el herraje de bestias, el arreglo y elaboración de todo tipo de mecanismos metálicos como pestilleras, cerraduras, bisagras, adornos, barandillas, pasamanos, en la armería y como no, en la cuchillería que aquí nos ocupa. Poseía unas características artísticas superiores a la norma del oficio, gozaba de una excelente capacidad de dibujo que luego trasladaba a la confección de sus cabos.

También fue un polifacético artista destacando en varios ámbitos, tal y como nos expresó su sobrino Juan Dávila García. Ostentó el puesto de Bibliotecario Municipal de Guía, fue un empedernido lector, dibujante, pintor y músico. Pero si en algo destacó con diferencia fue como cuchillero, pues sus trabajos son alabados desde antaño hasta la actualidad, situándolo como uno de los mejores cuchilleros canarios de su época. La mayor parte de su vida laboral la ejerció junto a sus hermanos Camilo y Pepe en varios enclaves herreros de Guía, pero la más conocida fue la situada desde comienzos de la década de los años cincuenta del siglo pasado en el barranco de dicho municipio. La herrería era una habitación alargada, donde al calor de la fragua, al repiqueteo de los martillos y mandarrias sobre el yunque los tres hermanos surtían los trabajos de herrería a los



Cristóbal García Osorio. Autor: Paco Rivero (Fondo fotográfico Paco Rivero. Fundación Canaria Néstor Álamo).

habitantes de los pagos cercanos y, de no tan próximos, como los altos de la isla, llegando a la capital sus trabajos e incluso a otras islas.

6.1.1. Características de sus cuchillos

Su capacidad artística se traduce en sus diseños y acabados de sus cuchillos, muy peculiares y fácilmente reconocibles. Hablaremos de cuáles son sus peculiaridades, características y rasgos más definitorios de su excelente legado cuchillero. Destacó sobre todo en la confección de cabos, tarea que le mantenía ocupado las horas de luz del día y su trabajo era casi siempre específico en la confección de los mismos. En un principio, era su hermano Camilo quien le suministraba las hojas ya confeccionadas y templadas para que Cristóbal las encabara con exquisito gusto. Con el tiempo, y en los últimos años de trabajo como cuchillero, Cristóbal se confeccionaba sus propias hojas, saliendo el cuchillo enteramente de sus manos.



Cuchillo típico Cristóbal.

6.1.2. La hoja

Todos los herreros y cuchilleros han hecho y hacen hojas con rasgos diferenciadores en sus líneas de acabados. El trabajo de Cristóbal en la forja de sus hojas poseía unas líneas lanceoladas en los perfiles, sin ningún tramo del pete ni del filo con segmentos rectos. La forma de la hoja es una belleza en sí misma, como decimos con líneas ligeramente curvas en su filo y pete que le aportan un aspecto a modo de punta de lanza. Este es uno de los rasgos más característicos de sus hojas. La delgadez del espesor de las mismas no era tan acentuada como la de otros artesanos. Otro de los rasgos más definitorios y personales que Cristóbal empleaba en la realización de sus hojas la encontramos en el colchón y arranque del pete. Realizaba petes que continuaban en disminución progresiva hacia el comienzo del pete, aportando gran robustez a esta zona, muy proclive a fracturas o dobleces en la misma si no se forja y temple adecuadamente. Y es que, en este punto del cuchillo canario, es donde está la mayor complejidad de elaboración de nuestras hojas.

Como hemos explicado en un anterior trabajo (Zamora y Sosa, 2018) donde hablamos del proceso de confección de un cuchillo canario y en el apartado que hace referencia a las hojas que apareció en el primer volumen de este trabajo, las hojas de los cuchillos canarios debe estar confeccionada en una sola pieza a fragua, sin ningún tipo de soldaduras, y es aquí donde radica la complejidad en su confección que las hace únicas. El engrosamiento de la espiga que se une al cuerpo de la hoja, el colchón,



Detalle de hoja grabada.

debe ser “sacado” a golpe de martillo sobre el yunque. Y es aquí donde confluyen todas las tensiones mecánicas en el uso del cuchillo canario y donde pueden aparecer fisuras, roturas o dobleces, cosa que indicaría la mala realización y terminación de la misma. Y esto lo sabía a la perfección Cristóbal, aportando más material al colchón y su unión al pete, otorgando mayor rigidez a esta zona tan exigente. El resultado fue un pete con arranque grueso que va disminuyendo hasta morir a cero en la punta del mismo.

El cuerpo de la hoja nace en la parte superior, el pete para morir a cero, también en el filo sin ningún tipo de bisel. El filo, como mencionamos con anterioridad, ligeramente curvo y ascendiendo ligeramente para unirse a la barbilla, que queda más bien alta respecto al filo. La garganta también con líneas poco pronunciadas. El resultado final es una hoja de líneas suaves en todas sus vertientes. Para acabar con el trabajo de la hoja, el maestro dejaba su firma característica en el colchón, doble línea transversal, doble aspa y doble línea transversal (ver imagen). Si nos fijamos bien, esta firma coincide con la de otro herrero cuchillero de la familia, su primo tercero Manuel Osorio Alemán, más conocido como



Cabo de piezas. Propiedad Juan Manuel Zamora.

Manolito el herrero (sus abuelos Antonio y Manuel Osorio Rivero eran hermanos). Pero la diferenciación clara viene dada por la inclinación de las aspas y, sobre todo, por el acabado de los colchones y pete, además de las otras características de las hojas. En alguna ocasión llegó a grabar sus hojas con fechas, realizadas a golpe de troquel.

Los materiales que empleaba Cristóbal el herrero para sus hojas siempre fue acero, los aceros que iban apareciendo, bien facilitados por amigos mecánicos, vecinos, o los propios marchantes que comercializaban con todo tipo de materiales que buscaban, cambiaban o compraban a otros profesionales de zonas más dispares. Esos aceros eran muy diferentes en sus composiciones, por lo que él (o su hermano Camilo cuando le suministraba las hojas) debían hacer una serie de pruebas de temple para saber cómo trabajarlo. Esos aceros solían proceder de chasis o ballestas de coches o camiones de la época o bien de los raíles de las vagonetas empleadas en las galerías o pozos de agua.

En escasas ocasiones, llegó a hacer plegaderas, nombre que se le daba a los cabos de cuchillos canarios encabados en hojas de abrejetas, con formas totalmente diferentes a los cuchillos canarios, con doble filo y adornadas o no en sus cuerpos. Puesto que el uso de estas piezas iba a ser el destinado en despachos, el material más idóneo no era el acero al carbono, el cual cogía una oxidada pátina con el

paso del tiempo, ensuciando o dejando rastros en los papeles o cartas con los que tenía contacto. Por ello, Cristóbal confeccionaba las hojas con alpaca (aleación de cobre, zinc y níquel). A este metal también se le llamaba metal blanco o plata alemana por su similitud en brillo al noble metal plateado.

6.1.3. El cabo

Sus cabos eran muy personales, aunque compartía diseños con los cuchilleros de su época, tales como maestro Vicente Batista o con miembros de la misma familia, como Manolito el Herrero o Juan del Toro. Para la confección de los cabos empleaba, fundamentalmente, cuernos de ganado caprino, ovino y bovino, así como materiales sintéticos para buscar los colores de diversas procedencias (como baldes, barreños, cepillos de dientes, pulseras de niños/as, etc.). Los cuernos los conseguía en el matadero municipal de Santa María de Guía, situado, en aquella época, en el mismo barranco de Guía donde se encontraba su herrería, en la misma orilla derecha a unos trescientos metros más abajo. Para las incrustaciones, empleaba el aluminio, aunque probablemente también según algunas fuentes orales llegó a usar otros metales como alpaca, plata y oro, hecho que todavía no hemos podido constatar en ninguno de sus trabajos que hemos analizado. Estas incrustaciones presentan un grosor caracte-



Cabo de puntas.
Propiedad de
José J. Sosa.

rístico algo mayor a lo que se solía ver, en torno a los 0,6 mm.

Hemos podido sacar diferentes conclusiones respecto a su trabajo, después de haber estudiado diferentes cuchillos elaborados por este artesano, así vimos en líneas generales que los modelos más característicos de sus cabos fueron tres, y en este sentido disponía en su taller de tres plantillas con los dibujos de los mismos para que la clientela pudiera hacerse una idea de los diferentes tipos y, sobre todo, de las diferencias de precios finales, pues para cada uno de ellos se dispondría de mayor o menor tiempo de trabajo, así como el coste del material, lo que se traduciría en mayor o menor importe. Veamos estos tres modelos en función del precio, de menor a mayor importe.

Modelo C1. Cabo de piezas

Normalmente este modelo de cabo presenta cinco piezas incrustadas o embutidas. El cabo se compone de diferentes arandelas de cuernos con otras de materiales sintéticos, buscando los colores y compaginándolos de forma magistral con cinco piezas, en otras ocasiones con tres. Son piezas algo más gruesas, de cuerno con incrustaciones en aluminio principalmente. Estas incrustaciones solían ser X continuas, paralelas, X encasilladas donde conjugaba las incrustaciones lineales con puntos de diversos grosores y colores aportando una luminosidad y acabado que parecía superior a lo que realmente era. Muchos de estos puntos los hacía sin corona

metálica y de diversos diámetros, incluso compaginaba dos puntos en uno, haciendo un punto grueso, casi siempre en blanco, donde incrustaba un segundo punto de color en el centro de este.

Para el embutido de estos puntos, Cristóbal empleaba brocas de diversos grosores confeccionadas por sus propias manos, como buen herrero. Estos puntos los embutía previamente a las incrustaciones de metal, de tal manera que aparecen bajo las líneas metálicas. Las incrustaciones metálicas las hacía empleando una sierra y embutiendo las líneas de aluminio. Para el marcaje de estas líneas, los ejes y las divisiones de las piezas, previamente Cristóbal hacía unos trazos a lápiz de tinta. Estos lápices eran de unas minas que había que diluir con algún líquido (normalmente la propia saliva). Posteriormente, completaba el trabajo de puntos y líneas con adornos de otros de menor diámetro para ornamentar, aún más, las piezas. Pese a ser de los trabajos más sencillos, el resultado final y la perfecta combinación que Cristóbal les aportaba daban un resultado final de gran belleza.

Modelo C2. Cabo de puntas o de dos puntas

Pese a llevar menor número de piezas y arandelas de cuernos y materiales sintéticos, eran de importe superior por la dificultad de encontrar dos puntas de cuerno de toro o vaca que se pudieran emplear, porque en ocasiones están agrietados y porque debía emplear mayor cantidad de material. Estos tenían las características de llevar una pieza central incrus-



Cuchillo de flores. Propiedad de José J. Sosa.

tada con embutidos metálicos, como ya dijimos, X encasilladas, X continuas, realizadas con incrustaciones de puntos de colores de diversos grosores. Para ataviar esta pieza, la custodiaba con arandelas de material sintético con vivos colores. Las puntas de cuerno, siempre de grandes dimensiones. El resultado final de este conjunto es un precioso cabo en el que destaca la pieza central.

Modelo C.3. Cabo de flores

Fueron los modelos de mayor coste económico por la cantidad considerable de embutidos y piezas trabajadas, adornadas con dameros y motivos florales o simplemente con puntos diversos que conformaban rosetas. Eran muy característicos sus trece piezas, algo curioso con el número de piezas incrustadas. No sabemos el significado que le daban los herreros y cuchilleros de antaño al confeccionar sus cabos con este número de piezas incrustadas, probablemente debe haber un trasfondo relacionado con la superstición, ya que nada tiene que ver con la simetría ni la calidad de los cabos.

Estos trabajos se singularizaban en que todas sus piezas, todas y cada una de las piezas que conformaban el cabo, a excepción de las primeras que se unían a los dos casquillos (finas piezas de unos 1-1,5 mm de grosor) estaban trabajadas, todas per-

fectamente unidas y compaginadas entre ellas sin ningún tipo de piezas separadoras en color o cuernos como sí hacían otros cuchilleros coetáneos. De esta manera, sus cabos los confeccionaba alternando piezas con incrustaciones lineales y puntos con dameros, sencillos o dobles, con piezas con motivos vegetales o florales, las cuales acostumbraban a ser: una, la pieza central, o tres, compaginando la pieza central floreada con dos más en los extremos. Como ya hemos mencionado con anterioridad el cómo trabajaba estas piezas lineales, nos detendremos ahora en el análisis de sus dameros y sus piezas florales.

Los dameros son una o dos piezas, que pueden ser de diversos grosores, donde se alternan líneas blancas y negras o cuadrados blancos y negros que emulan el diseño geométrico del tablero de un ajedrez o damas. En ocasiones se les suele llamar también ajedrezados. Maestro Cristóbal los confeccionaba con una maestría espectacular, alternando cuadrados blancos y negros perfectamente alineados y equilibrados, uno de los mejores que hemos podido estudiar. Las dimensiones de estos cuadrados solían rondar lo 1-1,2 mm². También llegó a concebir dameros triples con la misma perfección que los dobles. Hasta el día de hoy, no tenemos constancia de que también llevara a cabo ajedrezados de mayores dimensiones (2-2,2 mm²), como sí hacían otros cuchilleros que le precedieron.



Detalle casquillo y perilla.

Las piezas con embutidos florales, esencialmente eran dos. Por un lado, tenemos las rosetas formadas por ocho puntos de dos colores diferentes, también con coronas metálicas que bien juntos formaban una flor de ocho pétalos con dos colores alternos. La otra de las piezas con diseños vegetales era un poco más elaborada, representando una sucesión de tallos, flores y hojas que recorren todo el perímetro de la pieza, alternado la dirección de las mismas, una hacia cada extremo. Es un trabajo que ya viene dado por la familia Batista desde comienzos del siglo XX, muy popular en sus trabajos, pero que el maestro cuchillero Cristóbal supo darle su toque personal.

Para ello, y siguiendo su línea de trabajo, las incrustaciones metálicas de los puntos, pétalos y tallos siguen siendo en aluminio, con su grosor característico y que, además, los ubicaba en la parte central de las piezas, con lo que no llegaba a los extremos de estas piezas de cuerno. Estas flores eran tallos formados por una incrustación en aluminio en forma de media caña, arrancada con un pétalo de aluminio macizo o un pétalo corto confeccionado con un embutido de aluminio, también en media caña, pero de menores dimensiones, para acabar la flor en tres puntos multicolor a modo de pétalos, siempre en tres tonalidades de colores diferentes cada uno y con coronas metálicas. A veces, estas flores estaban encasilladas o separadas por líneas.



Detalle de vaina.

6.1.4. Los casquillos y perillas

Siempre Cristóbal realizaba los casquillos con gran ángulo de apertura, lo que le aportaba al cabo una forma de barrilete bastante ahusado también y en armonía con las líneas de las hojas, sin líneas rectas sino con afinadas líneas curvas. Los burilaba siempre a mano entre dos pares de líneas paralelas de un grosor de aproximadamente 3 mm cada una, realizando previamente las líneas a lima. El burilado lo realizaba, como se dijo con anterioridad, a mano con la técnica del zigzag.

Como materia prima primordial y de los que ejemplares que hemos podido estudiar, la alpaca o plata alemana o, como era conocida en el argot de la industria herrera, el metal blanco era el más usado. En algunas ocasiones llegó a emplear el latón, también conocido como azófar, que es una aleación de zinc y cobre y posee un color amarillo. Estos metales no férricos también eran suministrados por los citados marchantes o bien eran conseguidos de cuberterías antiguas o piezas de ajuar, así como de diversos utensilios de cocina.

La perilla se confeccionaba con el mismo material que empleaba en los casquillos, principalmente, alpaca. Para ello realizaba las perillas con unas dimensiones bastante grandes y de gran espesor en el metal empleado, las hacía rectas para acabar con un redondeo suave en su acabado distal. También adornaba las perillas con el mismo trabajo los

casquillos, algo muy inusual, ya que era muy raro encontrar a artesanos que se pararan a adornar sus perillas.

6.1.5. Las vainas

Cristóbal García no hacía las vainas con las que acompañaba a sus cuchillos, se las confeccionaban. Su legado sigue vivo hasta hoy gracias a la exquisita conservación de primorosas piezas que salieron de sus manos y que son claros ejemplos de estudio y análisis para los nuevos cuchilleros, coleccionistas e investigadores.

6.2. ANTONIO GARCÍA DÉNIZ

Antonio García Déniz nace en Santa María de Guía el 19 de enero de 1936. Era hijo, hermano y nieto de herreros. Su escuela fue la fragua y el yunque. Su padre fue el conocido herrero de Rojas en Gáldar, Juan García Osorio (conocido como maestro Juan el Manco). Sus tíos eran también herreros de una saga muy afamada del municipio de Santa María de Guía, los Osorio y los García. Su ascendencia herrera le viene por sus dos líneas de parentesco. Aprende el oficio desde muy temprano de manos de su padre Juan Zoilo García Osorio (maestro Juan el Manco) y de sus hermanos mayores Juan, Paco y Andrés. Con 8 años ayudaba en la herrería de su padre, donde trabajaba junto a sus hermanos mayores.

Todos trabajan con su padre hasta que se van independizando y montando sus propias herrerías o trabajando para otros, ya que la necesidad era mayor que los rendimientos de la herrería. En este sentido, Antoñito monta su herrería en Juncalillo, acompañado de su hermano Juan hasta que este se traslada a trabajar al Puerto de las Palmas de Gran Canaria. Francisco (Paco) trabaja en una de las múltiples herrerías de Agaete hasta que regenta la suya propia en Sardina de Gáldar, en la entrada del Faro de Sardina. Su otro hermano, Andrés, también herrero, se traslada a trabajar a los talleres del empresario inglés David J. Leacock, en el pago del Agujero (Gáldar).



Antonio García Déniz en su herrería. Autor Orlando Torres Sánchez (Atlas rural de Gran Canaria).

6.2.1. Características de sus cuchillos

Antonio García hizo su primer cuchillo a la edad de 14 años (1950) y lo vendió en 5 duros (0,15). Para Antonio García, las partes del cuchillo son: barbilla, pete, corchón (colchón) y espiga. Diferencia los tipos de cuchillos canarios por el trabajo realizado en el cabo, así nos habla de cuchillos de Costa, haciendo referencia a los que se hacían en la Costa de San Felipe en la época de sus padres. Para él, estos cuchillos de Costa tenían 13, 15..., 21 piezas, en función de su tamaño y sus cabos eran grandes y gruesos. También nos habla de los cuchillos de flores, y nos revela que su hermano Andrés era el único de los hermanos que se atrevía con este tipo de trabajos.

Su producción mayoritaria se basó en confeccionar herramientas de labranza, herraduras para bestias (caballos y mulas), así como hojas de cuchillos.

llos canarios para “echarlas”¹¹ a cuchillos con ellas gastadas o para suministrarlas a otros cuchilleros. Su padre, Juan Zoilo García Osorio, era el herrero que le suministraba las hojas al prestigioso cuchillero maestro Vicente Batista. Trabajó en la herrería de maestro Juan Pina (Juan Osorio Suárez), pues eran parientes, hasta el año 1944. Mientras Juan García Osorio y maestro Juan Pina regentaban la herrería de este último, en el barrio de San Roque de Santa María de Guía aprendieron el oficio de la herrería sus hijos Juan, Andrés, Francisco, Antonio y Manolo García Déniz, así como otros herreros y cuchilleros de la época como Juan del Toro Osorio, Víctor del Carmen Tobar, Manuel Osorio Alemán (Manolito el herrero), Manuel Aguiar Suárez (El Cuetero), Perico el Blanco. Posteriormente a esa fecha, Juan García Osorio se trasladó a trabajar al Capellán, en La Vega de Gáldar, donde ejercía su profesión para surtir a los trabajadores de aquella extensa finca. En el año 1946 montó su propia herrería en el barrio de Rojas, en Gáldar, en la falda de la montaña de dicho pago. Esta herrería fue regentada por él y su hijo menor, Manuel García Déniz, hasta su muerte.

6.2.2. La hoja

El acero que empleaba en sus hojas lo extraía, principalmente, de railes de vagonetas que se empleaban tanto en los pozos como en las galerías de agua. Pero también utilizaba acero especial que adquiría en barras (antiguamente). Los adquiría en almacenes y ferreterías y, a veces, en una chatarrería en Las Palmas por la zona de Las Torres. Sus hojas eran robustas, muy bien realizadas y de proporciones



Hoja de acero al carbono elaborada por Antoñito.

equilibradas. Templaba las hojas en función del tipo de acero, bien en agua, bien en aceite. Nos contaba que, en Fontanales (Moya), trabajando en la herrería de su padre, en época de frío, hacía los temples introduciendo la hoja incandescente en una tunera (*Opuntia ficus-indica*), abriendo previamente el tronco en canal para introducir, posteriormente, la hoja incandescente dentro.

Otro dato que nos sorprendió fue que Antoñito aseguraba que las marcas o firmas en los colchones de las hojas (corchón o escorchón) no se hacían para identificar las hojas, sino como mera decoración y no siempre se hacían las mismas. Los herreros, para reconocer la autoría de las hojas, se fijaban en otros datos como la forma del colchón o la barbilla.

Su trabajo en Gáldar es muy intenso, pues los herreros en la zona escaseaban. Surtía de hojas a multitud de cuchilleros y caberos, incluso fuera de la isla de Gran Canaria. Cuando sus hijos se adentraron en el mundo de la cuchillería, Antoñito dejó de elaborar los cabos de piezas, ya que los trabajos en la herrería familiar se dividían y se dedicó, fundamentalmente, a la fragua y yunque. Hasta los años ochenta continuaba trasladándose, algunos días al mes, a pagos de las medianías como Juncalillo,

¹¹ Echar una hoja: forma de denominar a la sustitución de las hojas gastadas de los cuchillos canarios por otras nuevas. Una de las características de nuestros cuchillos canarios es que son de hojas intercambiables, puesto que para la unión del cabo a la hoja no se emplea ningún tipo de adhesivo o pegamento.

Fontanales y Tejeda para entregar trabajos y herrar algunas bestias, sobre todo a clientes suyos.

6.2.3. El cabo

Para los cabos, para las piezas del cabo, mayoritariamente empleaba cuernos de ganado caprino y ovino, pero recalca que siempre prefirió emplear el cuerno de carnero si disponía de ellos, pues era mejor por su tonalidad y densidad. A partir de los años sesenta del siglo XX, comenzó a emplear materiales sintéticos en sus cabos para aportarles color. Los cuernos debían pasar por un proceso de secado y curado para su utilización, para ello los dejaba al aire un tiempo indeterminado, hasta que los veía secos y no quedaban restos de sangre y/o carne. Una vez que ya veía que los cuernos estaban secos, procedía a cortarlos y calentarlos en la fragua, para su posterior enderezado.

Pese a llevar más de setenta años detrás de un yunque, elaborando, armando y desarmando cuchillos, no les daba ningún nombre a las incrustaciones, a los diseños o dibujos geométricos que estos hacían en las piezas. Uno de los recursos que empleaba para decorar y hacer sus cuchillos diferentes era ponerles puntos de colores. Puesto que, en su época, era muy difícil encontrar los materiales sintéticos, empleaba pulseras de niños, de plástico, de donde sacaba varillas finas para embutirlas como puntos. Al parecer, los cabos de piezas no eran muy rentables para él, por lo que su producción no fue muy amplia. En relación con las incrustaciones metálicas, Antonio García empleaba los recipientes de la marca *Flit* de insecticida que estaban elaborados con alguna aleación de aluminio, este material ya tenía un grosor idóneo para ser usado en las incrustaciones.

6.2.4. Los casquillos y perilla

Para la elaboración de los casquillos empleaba las monedas de real (níquel) y, en otras ocasiones, los hacía de aluminio macizos. Para ello, se hacía con aluminio en virutas y las derretía en un crisol en la fragua, para luego verterlo en moldes de madera

con la forma troncocónica. Esta técnica fue muy utilizada por herreros y cuchilleros en las últimas décadas del siglo XIX y primeros años del siglo XX, sobre todo, para los ejemplares de cabo de palo.

Pese a la ingente cantidad de herreros en su época, Antoñito nos comenta en respuesta a la pregunta: ¿qué cuchilleros tenía de referencia para inspirarse?, él nos respondía que cada uno de ellos tenía su propio estilo y forma de trabajar y que, él, personalmente, se basaba en su gusto y creatividad. Su visión del cuchillo canario siempre ha sido la de herramienta de trabajo, que prima sobre la estética. Por ello, daba gran importancia a las hojas y no tanto a los cabos. De hecho, una de sus frases es “cuanto más embutido esté un cabo, más falso”. Con esta inteligente y descriptiva frase nos quiere decir que un cabo de cuchillo canario cuantas más piezas incrustadas tenga, más débil será, pues las piezas de cuerno están perforadas con incisiones para incrustar las finas láminas de metal, o lo que es lo mismo, cuantas menos piezas y menos incrustaciones tenga un cabo, mayor durabilidad.

Su trabajo fue duro e intenso toda su vida, siempre portando el martillo y las tenazas hasta prácticamente sus últimos días. Trabajó junto a su padre y hermanos en la herrería de Rojas, propiedad de su padre, hasta que se independiza y monta una herrería, junto a su hermano Juan, en Juncalillo (Gáldar) a comienzos de la década de los años sesenta, en La Palmita, donde tuvo trabajo constante durante casi una década. A comienzos de la década de los setenta se traslada a vivir a Barrial de Gáldar, a la calle Vicente Alexandre, en un lugar llamado La Sabina, donde instala su nueva herrería y donde se forman como herreros y cuchilleros sus dos hijos, Jesús y Carlos García Medina, que continúan con la herrería y cuchillería innovando de manera sorprendente.

6.3. JESÚS Y CARLOS GARCÍA MEDINA

Nacidos en Gáldar, Jesús es el mayor y nace el 9 de octubre de 1963 y Carlos el 13 de noviembre de 1965. Son conocidos como los hermanos García, propietarios de la empresa Cuchillos Artesanos Canarios S.L.



Cuchillos típicos de los hermanos García.

Son la cuarta generación de herreros. Su trabajo se fundamenta, principalmente, en la elaboración de cuchillos canarios, aunque también realizan los trabajos propios de cualquier herrería, pero enfocado a las herramientas para el trabajo en la agricultura, como deshijadores, podonas, joces (hoz), etc.

Hablar de los hermanos García Medina es revivir la historia viva de la cuchillería en Gran Canaria. Estos han llevado, continúan llevando y llevarán al cuchillo canario a todos los rincones del planeta. Han puesto al cuchillo canario a otro nivel desde la década de los ochenta del siglo pasado, no solo por sus diseños y buen hacer, sino también por el patrocinio de esta rica artesanía fuera de las fronteras insulares.

6.3.1. Características de sus cuchillos

Hablaremos de sus trabajos en conjunto, pues trabajan conjuntamente repartiéndose las tareas en el taller. Nos detendremos a diferenciarlos cuando hablemos de los cuchillos de gama alta y los de motivos florales, ya que aquí encontramos ciertas diferencias.

Jesús fue el primero que se adentró en el mundo de la cuchillería, le gustaba desde su más temprana edad. Veía a su padre trabajar y elaborarlos, pero él quería ir un poco más allá. Aprendió a hacer cuchillos con 9 o 10 años, pero no fue hasta los 14 años

cuando comenzó a comercializarlos. Los vendía en la Ferretería Padrón (Isidro Padrón) en Gáldar. Sus primeros cuchillos eran piezas sintéticas de colores que emulaban la bandera canaria y con los casquillos en aluminio macizos fruto de la fundición de dicho metal que hacía en crisol a fragua. A medida que iba “echando hojas” a cuchillos que llegaban a la herrería, desmontando y montando cabos de grandes cuchilleros como maestro Vicente Batista, Rafael Torres o su tío abuelo Cristóbal García Ossorio, se iba fijando en cómo realizaron y embutieron las piezas, poniendo en práctica estas técnicas en sus propios cuchillos.

6.3.2. La hoja

En lo que respecta a las hojas, ambos emplean las mismas, con las mismas características y bajo la misma firma que los identifica. Emplean para sus piezas, principalmente, dos tipos de aceros, uno al carbono F522, que es un acero indeformable con unas excelentes cualidades de retención de filo y, por otro lado, los de acero inoxidable con pulidos a espejo, donde emplean F440C. Bajo encargo también emplean acero negro y acero al carbono F114. Las hojas las hacen de tamaños dispares: 11-13-15-17-19-21 y 23 cm, según las exigencias del propietario. Los cuchillos con motivos florales suelen salir en hojas de 15 y 17 cm, principalmente.



Detalle de la hoja.



Variedad de cabos (5 piezas, copas y 13 piezas).

6.3.3. El cabo

Ambos hermanos trabajan juntos en el mismo taller, realizando una variedad de cuchillos establecidos por el número de piezas y diseños de las incrustaciones. Así tienen sus modelos más característicos y representativos, como son los cabos de 5 piezas incrustadas en latón con puntos blancos, los modelos que llevan copas blancas en una o tres piezas, y los trece piezas mayoritariamente. Estos cabos pueden llevar los casquillos en latón, alpaca o acero inoxidable.

Estos trabajos lo trasladan a una gran variedad de objetos en los que han utilizado el trabajo del cabo del cuchillo canario para elaborarlos. Así tenemos bolígrafos, tapones de botellas de vino, abrecartas, llaveros, piezas de cuberterías, cucharas de albañil, etc.



Otros objetos (tapones de vino, llaveros, bolígrafos).

Todas las piezas se elaboran en el mismo taller de dos plantas: en el bajo se encuentra la herrería, donde se elaboran las hojas, y la planta alta del inmueble, donde se confeccionan los cabos.

A parte de estos cuchillos, también elaboran piezas de alta gama con materiales nobles como plata, oro, marfil... con unos acabados exquisitos. En estos trabajos radican sus principales diferencias con estilos bien diferenciados entre ambos. Por un lado, Jesús elabora piezas con motivos florales, principalmente, de una gran complicación técnica por las dimensiones de los cabos, así como por la elaboración de nuevos diseños de dameros mucho más complejos que los vistos con anterioridad. Aunque se percibe la influencia de los cabos de Vicente Batista. En este sentido, Jesús supo ir un paso más allá que los cuchilleros que le precedieron.

Como ya hemos mencionado, introdujo dameros más complicados técnicamente y revolucionó la técnica del embutido de motivos florales, haciendo que el diseño de estos fuera más realista. Cuando, hasta el momento teníamos flores formando rosetas a través de la unión de puntos de colores, flores con tres pétalos circulares también elaboradas con

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019



Cuchillo con motivos florales. Autor Jesús García Medina. Propiedad Bernabé Quintana Alfonso.



Cuchillo con motivos florales. Autor Jesús García Medina.



Detalle casquillos de Carlos García.



Detalle casquillos de Jesús García.

puntos de colores y rosetas confeccionadas con la unión geométrica de pétalos fusiformes, Jesús intentó y consiguió dar una apariencia más natural. Así, vemos sus rosas confeccionadas en una sola pieza, con incrustaciones metálicas internas emulando los diferentes pétalos, introdujo las campanas (imitaciones de *Ipomea* [*Ipomea violacea* o *la Brugmansia candida*]), así como inflorescencias cerradas o cimosas. De esta manera, el realismo de los motivos vegetales cobra un protagonismo inédito, protagonizando una gran innovación al mundo de la cuchillería. Otro de sus grandes aportes fue la inclusión de figuras animales en sus cabos, trabajo que compartió con su hermano Carlos. Famosas son sus piezas con mariposas (*Lepidópteros linnaeus*) con alas formadas por diferentes partes, de formas y colores variados y los embutidos de figuras animales en plata maciza (perros, pájaros, gallos, cabezas de caballo...). Como dato anecdótico, Jesús elaboró a finales del siglo pasado un ejemplar de cuchillo de puntas y motivos florales adornado con las vein-

tiocho fichas de dominó dispuestas a lo largo y ancho de las tres grandes piezas de cuerno colocadas de tal forma que completaran el juego.

Por su parte, el hermano menor, Carlos, también tiene su propio estilo, en muchas ocasiones similar al de su hermano puesto que trabajaban en el mismo taller y con las mismas herramientas, pero con una base creativa diferenciadora a la de su hermano y a los trabajos anteriores. Mientras su hermano hace diseños con una marcada influencia Batista, Carlos realiza unos diseños más libres, innovando también en los diseños de los dameros y flores. Así juega con piezas florales, dameros y piezas blancas de marfil. Ambos confeccionan estos cuchillos de alta gama con materiales nobles, plata, marfil, oro, etc.

6.3.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos de Jesús tienen burilados sobrios y elegantes, normalmente con tres líneas concéntricas al eje del cono majestuosamente buriladas. Los



Cuchillo con motivos florales. Autor Carlos García Medina. Propiedad Bernabé Quintana Alfonso.



Cuchillo con motivos florales. Autor Carlos García Medina. Propiedad B. Claveau.



Detalle casquillos de Jesús García.

casquillos de Carlos son bastante diferentes a los de su hermano. Carlos apuesta por casquillos más adornados con figuras geométricas, líneas transversales totalmente trabajadas a buril. Las perillas ambos hermanos las confeccionan alargadas y estrechas con acabados redondeados.

6.3.5. Las vainas

Otra de las facetas cuchilleras que dominan estos hermanos es la elaboración de sus propias vainas, ejecutadas de cuero artesanal con diseños propios. Asimismo, Jesús es capaz de



Vaina con puntera y brocal en plata. Autor Jesús García. Propiedad B. Claveau.



Cuchillo con hoja gastada de Fco. García Déniz. Propiedad de Juan M. Zamora.

darles un toque mucho más exclusivo a estas vainas, añadiendo punteras y brocales en plata para los cuchillos de alta gama.

6.4. FRANCISCO GARCÍA DÉNIZ

Fue conocido como mastro Paco el herrero de Sardina. Era hermano de Antonio García Déniz. Este herrero que se crió entre la fragua y el yunque. Como ya vimos con sus hermanos, era hijo, nieto, hermano y tío de herreros, una saga que ha producido, y sigue produciendo, una enorme cantidad de piezas de nuestra cuchillería canaria. Trabajó en varias herrerías, primero junto a sus hermanos y su padre en las herrerías que tuvo este, posteriormente, trabajó en otras herrerías en Agaete para acabar, durante la década de los años ochenta de siglo pasado, montando su propia herrería en el barrio norteño de Sardina de Gáldar, ubicada en el camino que va hacia el Faro del mismo pago, carretera del Faro n.º 52, justo al lado del campo de fútbol, en un viejo cuarto de apenas 10 m², situado sobre una tronera con tan solo una puerta de entrada y dos ventanas. Sin luz ni energía eléctrica. Lugar donde maestro Paco ejercía la profesión de herrero y surtía parte de la demanda de la población agraria y ganadera de los pagos vecinos.

La herrería era pequeña, una puerta metálica de entrada, dos ventanas de las que únicamente solía abrir una, la del fondo, la que estaba situada sobre el banco de trabajo principal para que entrara la

justa luz, ya que su principal baza como herrero fue dominar las temperaturas de los distintos aceros a través del conocimiento de los tonos y colores que estos adquirían. Tras entrar en las dependencias te encontrabas con el tronco y el yunque en el centro del inmueble, a mano izquierda se hallaba la fragua con su campana extractora y su ventilador de manivela. En la pared izquierda había un pequeño banco secundario para otros procesos como la elaboración de casquillo por fundición, etc. Sobre el mismo, un armario de pared donde se encontraban diferentes herramientas y plantillas. Al fondo de la habitación, el banco grande principal con su tornillo de banco donde le daba el acabado a lima a las piezas, así como el picado de las *joces*. Debajo de la fragua estaba el carbón de piedra en sacos y diversos martillos y marrones. Junto al tronco, un cubo de agua para el temple. En las paredes, las diversas tenazas, pinzas y martillos, así como plantillas diversas para sachos, *joces* y podonas elaboradas artesanalmente en cartón.

Francisco García tenía una maestría en su oficio hasta ahora inigualable. Disponía de unas aptitudes para todos los procesos que se ejercen en la herrería de un altísimo nivel. Se le daba excelentemente la forja, pese a ser un hombre enjuto, pero con un alcance de poder en sus brazos que no se correspondía con sus medidas corporales. Era zurdo y dominaba tanto el martillo, como las macetas y los marrones de tal manera que parecía que no pesaban en sus manos. Hacía cantar a los martillos en su yunque



Cuchillo Maestro Paco. Propiedad José J. Sosa.

que estaba situado en el centro de la estancia, cerca de la entrada. Estos golpes de martillo, no solo iban dirigidos a la pieza a forjar, sino que, entre golpe y golpe, lo dejaba rebotar contra su yunque y este tintineo acompasado entre golpes de diferentes intensidades, hacía que el sonido fuera armónico y rítmico en una escala de notas musicales.

Este nivel de forja lo llevaba hasta tal punto que sus aperos y herramientas casi salían acabadas del yunque, ya que no disponía de herramientas eléctricas para aligerar su trabajo, todo era mecanizado a base de calor, yunque y martillo. Sólo unas pequeñas pasadas como toques finales a lima. En el proceso de temple, sus años de experiencia y continuo aprendizaje hacían que no hubiera acero que se le resistiera para transformarlo en la mejor de las herramientas. En la última ocasión que tuve de entrevistarle me comentó: "... me llegué a quemar las cejas de tanto acercarme a la fragua para ver el color del acero...". Maestro Paco hacía siempre pruebas previas al trabajo de elaboración de algún utillaje y nos lo comentaba:

"... cogía un cacho de acero y lo calentaba al rojo, luego lo metía en el agua para templarlo. Después lo llevaba al borde del yunque y allí lo martillaba para ver si se cambaba o partía, así sabía si era bueno..."

Su herrería siempre estaba frecuentada por amigos, vecinos y curiosos, como era mi caso (José Juan), que, de pequeño, en mi etapa escolar, entre mi casa y el centro educativo se encontraba su herrería, para mí era una parada obligatoria, perdía 5 minutos antes de entrar, pero que se convertían en 30 o más cuando venía de regreso de la escuela. Recuerdo el aroma de carbón mineral en combustión junto con el olor a acero y/o madera quemada que desprendía la herrería, era cautivador, junto con el hipnótico proceso de transformar el incandescente acero en los más versátiles objetos, con ese ritmo y sofisticadísimo proceder, hacían que un niño de temprana edad supiera que allí residía algo de su futuro. Era un hombre de carácter serio pero cariñoso. Siempre me animaba, después de verme un rato en la puerta de su herrería a que le diera manivela a la fragua.

Su habilidad como herrero fue reconocida por la mayoría de los antiguos cuchilleros y encabadores y, a día de hoy, es difícil de encontrar unas hojas de cuchillos canarios tan excelentes como las salidas de las manos de maestro Paco, no en vano surtía de hojas a varios cuchilleros. Recuerdo una anécdota, como su habilidad era tan considerable, un amigo transformó una moto Derbi Antorcha (una conocida tres marchas) en una moto más actual. Para ello debía adaptar la salida del escape que no coincidía con el modelo base. Pues maestro Paco llevó el



Detalle hoja maestro Paco. Propiedad José J. Sosa.

tubo de escape a la fragua y lo moldeó, después de varios ajustes para que se adaptara perfectamente a las características que requería aquella moto. Pasé muchas horas en la puerta de su herrería viendo la magia que empleaba, hipnotizado con todos mis sentidos, aquellos olores, aquellas imágenes incandescentes, el armónico repiquetear del martillo, el calor de la estancia.

6.4.1. Características de sus cuchillos

Maestro Paco elaboró todo tipo de herramientas y utillajes para las diversas actividades agrícolas y ganaderas. Durante los años que frecuenté su herrería, sólo le vi realizar cuchillos de cabos de palo, pero también elaboró cuchillos con cabos de piezas por encargo, labor que realizaba principalmente en su domicilio.

6.4.2. La hoja

Francisco García fue un herrero que amaba enormemente su profesión. Se crio con las tenazas y el martillo en la mano. Recuerdo verlo como agarraba varillas de metal de 40-50 cm donde la mitad salía de la fragua incandescente en temperaturas de alrededor de 900° y la trabajaba, sosteniéndola con la mano al desnudo, sin ayuda de guantes, donde por transferencia de calor, tenía que estar a una temperatura muy elevada, imposible de apresar

para la mayoría de los mortales.

Las hojas las elaboraba siempre de acero al carbono, procedente de diversos materiales reciclados como espirales y ballestas de suspensiones de coches y camiones (acero elástico 5160), de aceros de obras de construcción o lo adquiría en almacenes especializados (F114). De todos ellos, el que más le gustaba para elaborar sus hojas era un acero de construcción que venía antiguamente, un acero corrugado con mayor porcentaje de carbono que los actuales, posiblemente entre 0,4-0,5 % de carbono.

Como comentamos con anterioridad, lo mecanizaba enteramente a yunque y martillo para dejar algunos perfiles como el acabado del colchón, rebaje de la perilla y asentamiento del casquillo delantero que terminaba a lima manual. Las templaba al agua, algo que, a día de hoy, y con los programas televisivos parece que es una aberración. Posteriormente, le aplicaba un suave revenido con el que, mediante suaves golpes de martillo sobre el yunque, iba dándole el acabado y finura finales. La retención de filo era idónea, con la dureza justa para retener el filo lo suficientemente en el tiempo, pero con facilidad para recuperarlo con un afilado sencillo.

Sus hojas son perfectamente reconocibles por el acabado que les daba. Tenían cuerpos anchos entre las líneas del pete y filo, lo que hacía que duraran bastante más al tener más cuerpo y superficie. Esta no era condición para que su espesor fuera grueso, sino al contrario, todas sus hojas se caracterizaban



Cuchillo Maestro Paco. Propiedad José J. Sosa.

por su poco espesor, con petes de 1,5 mm en su parte más gruesa, incluso en hojas de grandes tamaños como de 21-23 cm. Por regla general, sus medidas más habituales eran desde 17 a 21 cm, medidas idóneas para el trabajo en la agricultura (plataneras), aunque muchos cuchilleros les encargaba hojas más pequeñas, desde 13 cm. Estas hojas siempre me han parecido de un acabado y temple magníficos, idóneas para el trabajo en el cultivo del plátano, es una maravilla como entran esas hojas en los rolos y salen por el lado inverso con una facilidad pasmosa.

El conjunto formado por el colchón, la garganta y la barbilla delatan fácilmente la hechura de maestro Paco. El colchón con dimensiones estándar según el tamaño de las hojas, siempre poderoso, algo alargado, pero sin llegar a ser excesivamente robusto y pesado. El arranque de la espiga, fuerte y potente. La barbilla, bastante prominente con una marcada curvatura que casi completa un semicírculo para continuar con una garganta muy significativa, ya que describe un arco de poca apertura para acabar en un ángulo de 90° con la parte inferior del colchón perfectamente definido. Su firma siempre fue la misma, IIXXIII. Todas las hojas que salían de su herrería llevaban su característica firma. Sus hojas de acero al carbono son las de mejor calidad que hemos visto.

6.4.3. El cabo

En conversaciones personales con Francisco García, allá por los albores de la segunda década del presente siglo, maestro Paco me decía lo siguiente tras preguntarle por la elaboración de cuchillos de cabos de piezas, ya que, peso a los años que frecuenté su taller, nunca tuve la posibilidad de verlo elaborar un cuchillo que no fuera con cabo de palo, pero sí teníamos clara constancia que los elaboraba.

“Hacía algunos por encargo, pero me merecía más la pena hacer tres de cabo de palo que uno de cabo de cuerno, ya que tardaba lo mismo y ganaba más dinero...”

Esos cuchillos los comenzaba en su herrería de Sardina, hacía la hoja, los casquillos peculiares y preparaba las piezas, es decir, el trabajo bruto, pero para la finura de las incrustaciones y embutidos los realizaba en su domicilio, con paciencia y sosiego. Sus trabajos más característicos eran cuchillos con arandelas de cuerno negro que destinaba para embutirlos en aluminio con diseños de paralelas, oblicuas, X encasilladas alternadas con puntos de colores macizos, como blanco, ocre, rojo, amarillo. También las embutía con piezas cuadradas de ma-

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

terial sintético blanco, a modo de daderos y utilizaba finas arandelas de cuernos rubios de carnero como piezas de transición. El diseño final, pese a su sencillez, presenta mucha personalidad y una vistosidad colosal.

6.4.4. Los casquillos y perilla

La peculiaridad de sus casquillos era que los hacía de fundición, algo poco frecuente en la cuchillería tradicional canaria. Para ello, procedía a fundir virutas de aluminio en un crisol sobre la fragua, cuando el blanco metal se fundía, es decir, sobre los 660º, maestro Paco lo vertía sobre unos moldes que ya tenía contruidos de diferentes medidas según el tamaño de la hoja en los que se fuera a emplear. Para esto disponía de una tabla plana de unos 30 x 10 cm aproximadamente donde existían agujeros troncocónicos para solidificar el luminiscente líquido plateado del aluminio tras su enfriamiento. Por tanto, sus casquillos eran de aluminio macizos y los marcaba con un par de líneas dobles realizadas a sierra o lima tras acabar el cuchillo. Para las perillas solía utilizar los terminales o bornes de contacto de las bujías de motores de explosión, normalmente de cobre estañado de alto brillo y plateado cuando se pule, pero que se convierte en gris azulado con la oxidación.



Detalle casquillo y perilla.



7.

La familia
Osorio

7.1. Manuel Osorio Alemán

7.2. Juan del Toro Osorio

7.3. Rafael Osorio García

7.1. MANUEL OSORIO ALEMÁN

Manuel Osorio Alemán fue otro herrero y cuchillero destacado de esta familia, conocido popularmente como “Manolito el herrero”. Manuel Severino nació a las seis de la tarde del día 25 de septiembre de 1910 (APSMG. L. 30. B. F 187. 2-X-1910). Tuvo la herrería primero en San Roque y luego en el barranco de las Garzas¹². Era hijo del también herrero Rafael María Osorio Ortega, casado con Francisca Alemán Álamo; en su partida de matrimonio dice entre otras cosas: “... case por palabras de presente que hacen valido este contrato sacramental, a Rafael María Osorio Ortega, soltero de treinta y dos años de edad, de oficio artesano...” (APSMG. L. 17. M. F 17. 15-XII-1909).

Rafael María muere en la calle Los Herreras¹³ en 1921 con tan solo 44 años dejando tres hijos, al mencionado Manuel, a Mercedes y Carmen. Manuel Osorio tan solo tenía 11 años cuando muere su padre. Sabemos, por la información oral, que el oficio no lo aprendió de su padre, sino con de tío Juan Osorio Ortega que era también conocido como “maestro Juan Pina” y el hijo de este. Manuel Osorio Alemán, según la información oral facilitada por su hijo Orlando, trabajó aproximadamente hasta los ochenta años de edad.

En una entrevista realizada al propio Manuel Osorio en 1976 deja claro de quién aprendió el oficio: “Pues mire, mi padre fue herrero y yo tenía 11 años cuando el murió y como la herrería me gustaba, me fui a trabajar con mi tío, maestro Juan Pina que era también herrero, con él fue con quien aprendí” (en *Rodri*, 1976, p. 15).

Su trayectoria de herrero como hemos mencionado fue heredada de su padre, tío y abuelo. Toda su vida fue herrero de profesión, destacando que gozó de unas cualidades artísticas, poco comunes en la profesión de la época y otras que ya expondremos más

adelante, y que poco tienen que ver con la profesión. Su hijo Francisco Osorio y su nieto Pedro Suárez, que se criaron con él en la herrería, lo recuerdan como una persona creativa y perfeccionista. Lo describen como un herrero muy completo, donde demostraba su maestría en todos los procesos relacionados con el metal, calda, forjado, temple, donde era capaz de transformar cualquier trozo de metal en lo que se le pidiera. Principalmente, su trabajo se basó en la confección de útiles de labranza, así como para fines ganaderos. Muy afamado era su experiencia para cuadrar las herraduras de las bestias¹⁴.

“Mi padre tenía un montón de trabajo herrando las bestias. La calle donde estaba la herrería estaba llena de bestias todos los días. También herraba a los bueyes que se dedicaban al transporte. También herraba a las bestias del ejército. Los clavos para las herraduras los compraba en la ferretería y si no había los hacía él. Llegó ir hasta San Mateo a herrar y estar unos días, porque lo llamaban y cuando terminaba el trabajo a casa otra vez. La especialidad de mi padre fue herrar a las bestias” (Orlando Osorio).

Sus primorosas manos, junto con sus grandes dotes artísticas, le llevaron también a ser distinguido por el trabajo en otros ámbitos del uso del metal. Así, entre todas esas herramientas y utensilios, despuntó por la elaboración y calibrado de las pesas. Era el único que disponía de autorización para elaborarlas y ajustarlas. Las hacía a menudo y se vendían en todas las islas. También se le encargó un trabajo muy especial para la Iglesia. Pocos se atrevían con diseños de lámparas en metal, pero Manolito no solo se atrevió, sino que desarrolló el proyecto artístico del profesor en Bellas Artes, D. Cayetano Guerra, con un nivel excelente. Fue el encargado de hacer realidad la idea de Cayetano para la lámpara principal del camarín de la Virgen de Guía en la parroquia de

12 Esta información nos la facilitó D. Francisco Osorio García su hijo.

13 Algunos investigadores mantenían la idea de que esta calle en realidad era la calle de “Los herreros” pero recientemente el Archivero Municipal de Santa María de Guía Sergio Aguiar Castellano en un magnífico trabajo demuestra la existencia de ambas calles al menos en el año de 1846.

14 Bestias: Sustantivo que se utilizaba para denominar a los animales de carga, tales como caballos, mulas, burros y bueyes.



Manolito en su taller.

Santa María de Guía. Otra de sus cualidades era la de capador¹⁵ de bestias. En su misma herrería, desarrollaba esta operación veterinaria siempre avalada por el veterinario de la época.

Pero para el trabajo que ahora nos ocupa, nos centraremos en la elaboración de nuestros cuchillos

¹⁵ Capar: Extirpar o inutilizar los órganos genitales a una persona o a un animal.

canarios. Regentó, como ya mencionamos dos herrerías, la primera de ellas en el barrio de San Roque, en Santa María de Guía donde ejerció la primera parte de su carrera profesional, para acabar trasladándola al barranco del mismo municipio, justo detrás de las canchas polideportivas del antiguo Instituto de Educación Secundaria de Guía. Allí finalizó su larga carrera como herrero. La herrería de San Roque disponía de una entrada amurallada con una puerta grande de garaje a techo descubierto, donde las bestias pernotaban en el caso de que el trabajo de herrarlas se complicara y no se pudiera hacer en un solo día. En la parte trasera de su herrería disponía de una fragua de carbón accionada a fuelle, un tronco con su gran yunque, banco de trabajo, roperos para guardar las plantillas, herramientas, trozos de metales, etc.

Pese a que vivió una época de gran demanda de cuchillos canarios, no era muy conocido como cuchillero, pues, como expusimos con anterioridad, su trabajo fue de herrero en todas sus especialidades, no centrándose en la elaboración de un solo implemento. Hizo muchos cuchillos, siempre bajo encargo. La mayoría de ellos eran con cabos de palo que se llevaban para la isla de La Palma. “También mi padre Manuel Osorio Alemán hacía cuchillos de cabo de madera para la isla de La Palma, mi padre mandó muchos. Allí, en la isla de La Palma estaba Antonio, un hijo de Gabriel, que recomendó a mi padre. Estos sólo llevaban un casquillo al final una arandela que se remachaba” (Orlando Osorio García)

Según palabras de su nieto Pedro, su abuelo siempre le decía que le gustaba hacer las cosas bien hechas. En referencia a los cuchillos, prefería no embaucarse a elaborar uno si no lo iba a confeccionar con delicadeza y esmero para obtener un resultado gratificante, para hacer “chapuzas” prefería no hacer nada. Por tales cualidades, destacó en la elaboración de cuchillos de motivos florales de los que hablaremos más adelante.

7.1.1. Características de sus cuchillos

Una vez tenía la hoja acabada, se disponía a elaborar el cabo. Para ello elegía los cuernos y materiales



Cuchillo típico.

previamente. Principalmente, empleaba cuernos de carnero y las puntas de los cuernos de los toros (para los cuchillos de puntas o dos puntas) y las puntas de los pitones de los cuernos de vaca. “Los cuernos se los daba Pepe el Matarife que vivía cerca de casa y nos avisaba cuando tenía un saco” (Orlando Osorio García).

7.1.2. La hoja

Para la confección de sus cuchillos, comenzaba siempre por la elaboración de la hoja. Para ello, empleaba aceros provenientes de las vagonetas que se empleaban en las galerías y pozos de agua para extraer la tierra. Eran aceros con un contenido en carbono bastante acusado en las superficies de rozamiento con las ruedas de las vagonetas, para evitar el desgaste prematuro. Para ello, Manolito procedía a retirar esta sección del raíl a base de golpe con martillo y escoplo¹⁶, ardua tarea sin duda. Una vez que tenía las piezas de acero idóneas, procedía a su forjado a fragua, dándole un acabado a su estilo. El temple lo efectuaba siempre al agua para realizarle el posterior revenido. Sus hojas fueron siempre delgadas en espesor, con un pete totalmente recto hasta la mitad de la hoja para acabar en leve des-

censo hacia la punta. El filo, prácticamente recto. Su firma era muy similar a la de su pariente Cristóbal García Osorio, pero ambas hojas son fácilmente distinguibles. Barbilla a la altura del colchón y garganta que arrancaba con cierto ángulo recto desde la parte inferior del colchón.

“Mi padre también cambiaba las hojas usadas a los cuchillos que le llevaban, mi padre hacía sachos *joces* (hoces) izquierda y derechas, rejas para arados. Mi padre usaba el acero del raíl para hacer las hojas, primero había que cortarlo para quitarle las venas y después se estira todo ese material para prepararlo para darle forma a la hoja. El acero hay que dejarlo al rojo y hasta que no aparezca el verde. Los chatarreros le traían el material a mi padre. Mi padre siempre firmaba las hojas” (Orlando Osorio García).

7.1.3. El cabo

Las piezas que iban a formar parte del cabo, como dijimos con anterioridad, eran principalmente de cuerno de carnero y de toro, pero muy a menudo las complementó con piezas de materiales sintéticos que aportaban gran colorido y distinción a sus piezas.

Las piezas destinadas a ser incrustadas solían ser tres, cinco y siete del total que conformaban el

¹⁶ Escoplo. Herramienta de hierro acerado con hoja recta, mango de madera de unos 30 cm de largo con sección de uno a tres cm. y boca formada por un bisel.



Detalle de la hoja.

cabo. Para ello empleaba aluminio y láminas finas de materiales sintéticos que aportaban color haciendo un juego policromático con el resto del cabo. Sus incrustaciones más usadas fueron paralelas, oblicuas, X encasilladas, rombos encasillados con puntos y, mayoritariamente, conjugado con puntos de colores de diversos tonos y tamaños, algunos de los cuales, incrustando un punto dentro de otro (circunpuntos).

De todos los cuchillos que confeccionó, sin lugar a dudas, los de motivos florales fueron el máximo exponente de su creatividad. Empleaba dameros en miniatura, dameros más grandes con incrustaciones de X y piezas centrales floreadas. Sus principales diseños florales eran las rosetas (formadas por multitud de puntos alrededor de un punto central) o las flores formadas por tallos en media caña culminado por tres puntos de colores a modo de inflorescencias y acompañados de hojas fusiformes con coronas en metal. Uno de los rasgos principales de sus cuchillos es que rara vez empleó piezas finas de cuernos a modo de piezas separadoras, llegando a incrustar, incluso, las primeras piezas que le siguen a los casquillos. Para cerrar los cabos, a modo de perilla, apilaba láminas del mismo metal que los casqui-

llos previamente agujereados para introducirlas en el rebaje de la perilla para, posteriormente, darles forma de perilla o remache.

7.1.4. Los casquillos y perillas

Para los casquillos buscaba el níquel en los reales de la época, aunque también empleó otras monedas cuyas materias primas eran oro, plata, bronce. Para las incrustaciones, además de los mismos materiales anteriormente citados, también empleó aluminio que extraía de los botes de aerosoles insecticidas. Para laminar las monedas, las calentaba a la fragua y las aplanaba a martillo sobre el yunque, y para soldarlos, empleaba un metal blanco (posiblemente una aleación de plata o estaño). Hacía una lámina delgada y la depositaba dentro del casquillo justo en la zona de unión para seguidamente sumergirla en las llamas y calor de la fragua hasta que el material se derretía y corría por la hendidura. Estos los adornaba con dos juegos de líneas paralelas que a su vez las rellenaba con líneas oblicuas en todo el perímetro.



Detalle de cabo con motivos florales, plata y marfil.



Detalle casquillos y perilla.

“Los casquillos mi padre y mi hermano Rafael los hacía con reales, usaba madera que le daba la forma de los casquillos para rellenarlos y luego se taladraban un poquito para que no se quemara mucho cuando le metían la espiga caliente para darle la forma cuadrada incrustaba con oro, plata, aluminio... según el poder económico de quien lo encargaba, porque él solo los hacía por encargo” (Orlando Osorio García).

7.1.5. Las vainas

Las vainas se las hacía maestro Pancho el Cartero, porque era cartero de profesión y también fue zapatero. “La zapatería la tenía justo abajo, al lado de la calle del Agua” (Orlando Osorio). Su nombre era

Francisco Simón Judas Osorio Ortega, nacido 1888 en Santa María de Guía y casado en 1914 en esta parroquia de este municipio con María Amparo González. Pancho era tío por parte de madre del herrero Juan del Toro Osorio.

7.2. JUAN DEL TORO OSORIO

Su nombre completo era Juan Jesús María de los Dolores del Toro Osorio, conocido como Juan del Toro. Nació en Santa María de Guía el 19 de abril de 1911 a las nueve de la mañana, hijo de Juan y Ramona. Su padre murió antes de su nacimiento (APSMG, LB 30, F 232, 29-IV-1911). Juan del Toro, por parte materna, venía de una estirpe de herreros, los Osorio. Con tres o cuatro años se traslada a vivir a Valencia, ya que su madre se volvió a enamorar, en esta ocasión de un valenciano. Cuando su madre falleció, su tío Maximiano (de oficio zapatero remendón), nacido en Guía en 1884, al que apodaban “Paía” y hermano de Pancho el Cartero, lo reclamó y lo crio. Juan del Toro aprendió el oficio viendo trabajar a sus parientes.

Una gran parte de su vida la pasó al pie de la fragua y en compañía inseparable del yunque. Estuvo activo como herrero hasta finales de los setenta. Falleció el 23 de abril de 1983. Regentó una herrería en San Juan de Guía, pero su mayor actividad la desempeñó en la herrería que tenía al lado de la casa donde nació y vivió toda su vida, ubicada en la



Juan del Toro en su herrería. Autor: Paco Rivero (Fondo fotográfico Paco Rivero. Fundación Canaria Néstor Álamo).

plaza de San Roque, cerca de la ermita del mismo lugar. Allí también, junto a su mujer, montaron un bar donde organizaban campeonatos de billar, muy famosos en la zona noroeste de la isla por esa época, celebrándose incluso, campeonatos de canarias de billar en su establecimiento. Era muy aficionado al fútbol (Unión Tirma), lo cuál le costó, varias veces, pasar por los calabozos de la policía local por los enfrentamientos con los árbitros.

Por su herrería pasaron varios aprendices, como José Santana Quintana (Cuco el de la Cuesta) y Rafael Torres Ossorio (este también llegó a mandar a su joven hijo Francisco Torres Rodríguez a aprender a temprar de las manos expertas de Juan del Toro).

7.2.1. Característica de sus cuchillos

Fueron muy conocidas sus hojas por su calidad, aún hoy en día son inconfundibles, pues presentan una barbilla muy poco pronunciada (en conversaciones con los herreros antiguos, las definían como una barbilla “esñuncá”) y firmaba con IIIXXIII. Estas hojas eran famosas en todos los rincones de la isla y mu-

chos marchantes le traían cuchillos de otras zonas alejadas para que le cambiara las hojas. También, muchos venían de las zonas altas para que Juan del Toro les hiciera un cuchillo o les echara una hoja, situación que requería de un par de días, los cuales tenían que quedarse en casa de algún familiar u hostel.

7.2.2. La hoja

Al parecer, muchos achacaban la calidad de sus hojas al acero que empleaba, en este caso era de ballesas de camiones Man (que pertenecían al sindicato amarillo) o bien eran adquiridos a un chatarrero llamado Fernando el Churro, que los adquiría en el muelle de Las Palmas. Pero personalmente, y por experiencia, hemos de decir que el acero tiene mucho que ver, pero no tanto como sus cualidades para trabajar y temprar esos aceros. Es más importante saber qué mecanizado soporta un acero y qué colores buscar para temprarlos y darles el posterior revenido que el disponer de excelentes aceros. Sus temples eran al agua y para ello disponía de un bidón fijo junto a su yunque.

La manufactura de Juan del Toro respecto a sus hojas es muy característica. Estas presentan una barbilla poco pronunciada y en conexión con la garganta a través de un ángulo pronunciado, a modo de pico. Esto era más característico en hojas de cuchillos mucho más antiguos, vistos en el siglo XIX y que solo Vicente del Toro continuó confeccionando de esta manera. Hojas siempre al carbono con forma triangular, un pete lineal con una ligera caída hacia abajo en el último tercio de la misma para acabar en la punta. El filo formando una línea ligeramente curva. El colchón perfectamente delimitado arrancando la garganta en un ángulo recto. Sus hojas eran delgadas, perfectas para el uso en ganadería y agricultura.

7.2.3. El cabo

Realizó multitud de cabos de cuchillos canarios. Nos recordaba su hija que una vecina lo veía, desde su ventana, trabajar en su herrería haciendo las



Cuchillo de variados colores. Propiedad: Fedac.



Detalle de la hoja.

incrustaciones en las finas arandelas de cuerno, y siempre le decía que le parecía increíble ver como con esas manos tan poderosas y dedos tan robustos podía realizar esos trabajos tan minuciosos y sacar resultados tan exquisitos. Los materiales principales para la confección de sus cabos eran cuerno de ganado vacuno y caprino. Para ello, se desplazaba cada cierto tiempo a la isla vecina de Tenerife, aprovechaba cuando seguía a sus equipos en los partidos de fútbol que allí se disputaban para ver a sus amigos. De paso, se llevaba para vender algunos cuchillos que ya tenía encargados y se traía nuevo material, como sacos de cuernos del matadero de La Laguna, cuyo encargado apellidado Basterra era amigo suyo.

Juan del Toro llegó también a elaborar cuchillos de flores con materiales preciosos como plata, oro y marfil (de las antiguas bolas de billar, aquellas que se estallaban o partían). Realizaba margaritas, puntos y daderos. Los cuernos los calentaba y enderezaba como era habitual en la fragua y sus diseños no tenían más inspiración que su creatividad. Su hija nos relataba los recados que le mandaba hacer

su padre cuando era pequeña: “Tráeme una lima de 12 pulgadas bellota lisa de la ferretería del pueblo”. Todo su trabajo fue manual, carecía de herramientas eléctricas que le agilizaran el trabajo y, por ello, gastaba muchas limas para darles el acabado final a los cuchillos y demás herramientas agrícolas.

También se adentró en el mundo de las flores con piezas adornadas como las expuesta con anterioridad, pero decorando la pieza central con algunas flores formadas por tallos en forma de arcos acabados en tres puntos de colores en su extremo a modo de inflorescencias y acompañando al tallo con una o dos hojas. Tanto los puntos como las hojas eran con colores y rematados con coronas metálicas. Rara vez empleó daderos pequeños al igual que materiales preciosos, que se limitaban a encargos que le hacían y donde los clientes le dejaban monedas valiosas o joyas para que las empleara en la confección de sus cuchillos.

Una de las características de muchos de sus cabos fue que solía adornar sus piezas lineales incrustadas en material sintético con puntos de colores en medio de estas, sin ninguna corona metálica,



Cuchillo de Juan del Toro. Propiedad de Juan M. Zamora.



Detalle de cabo típico.

haciendo un diseño que lo caracterizaba y que su alumno José Santana Quintana (Cuco) imitaría en muchos de sus diseños. Para la manufactura de sus cabos se servía de cuernos de macho o cabra de color negro, que eran las piezas base que llevarían las incrustaciones de sus diseños. Estas las conjugaba con arandelas de cuernos rubios de ganado ovino o bien con arandelas de materiales sintéticos con jugadas, estas últimas en grupos de tres a modo de banderas (color A + color B + color A). Sus cuchillos llevan mayoritariamente tres, cinco o siete piezas incrustadas con finas láminas de material sintético, normalmente de colores claros, blancos. También elaboró cabos de palo de un solo casquillo, el delantero o de arranque y culminando el cabo en una arandela metálica para remachar la espiga.

Juan del Toro fue un trabajador de sol a sol, empeñó toda su vida al trabajo duro de la herrería des-

de primera hora de la mañana hasta última de la tarde-noche. Lo que ganaba con su trabajo le permitían vivir, pero no enriquecerse. Por ello, aprovechaba todas las ocasiones posibles para rentabilizar mejor su trabajo recurriendo a la picardía. Esta es una de sus tantas anécdotas: en ocasiones, alguien le encargaba un cuchillo y Juan lo terminaba unos días antes de la fecha acordada para su entrega, y a veces, venían ingleses que se interesaban en esos cuchillos y como podía sacar más dinero por ellos, se los vendía. Como se había comprometido con sus clientes tenía que buscar la manera de salir lo más airoso posible de la difícil situación, para ello le pedía a su mujer que le vendara el dedo para emular un corte y así poder volver a hacerle el cuchillo a su clientela para entregarlo unos días más tarde.

7.2.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos se hacían, fundamentalmente, en metal blanco, níquel de monedas de la época, aunque también hemos visto ejemplares con casquillos dorados en latón. Su confección la realizaba aplanando las monedas sin emplear ningún tipo de laminadora, como las empleadas hoy en día, las aplanaba a martillo sobre el yunque y las soldaba sobre la fragua con estaño u otro material. Estos estaban decorados



Cuchillo de flores. Detalle de firma, perilla y casquillos.

con dos juegos de líneas paralelas, en ocasiones, buriladas en zigzag. La perilla grande y robusta, con forma de trapecio invertido.

7.2.5. Las vainas

Las vainas que acompañaban a sus cuchillos eran realizadas por el padre de Antonio el Zapatero, Juan el Guardia, y también las compraba en Las Palmas a Los Cardona, en el Puente de Palo. Por último, las adquiría en la zapatería de Cristóbal el Zapatero que estaba detrás del cine Hespérides de Guía.

7.3. RAFAEL OSORIO GARCÍA

Según la tradición oral fue un cuchillero destacado y célebre por sus trabajos en este campo. Proyección que se vio interrumpida por su trágica muerte en 1955 con tan solo 21 años, cuando aún estaba comenzando a desarrollarse como cuchillero. Era el hijo mayor del conocido herrero Manuel Osorio Alemán (Manolito el Herrero) que ya tratamos en este capítulo.

Rafael fue un chico fuerte que se desarrolló junto a su padre en la herrería, donde aprendió el oficio de herrero y donde comenzó a elaborar sus propios cabos. En la herrería tuvo la oportunidad de ver multitud de cuchillos canarios de todo tipo, que se traían a la herrería para que se le cambiara la hoja (“le echara una hoja”). Entre ellos, además de ver los que hacía su padre, observó muchos cuchillos de motivos florales, sobre todo de los grandes cuchillos

llos de la época, maestro Vicente Batista, Batista López y Cristóbal García Osorio, los Marrero, etc.

Rafael no era un herrero común, poseía una gran inteligencia y su intención siempre fue prosperar a través de industrializar los trabajos y con ello, la herrería. Tenía unas manos primorosas y su padre pronto se percató de esta cualidad y no quiso desaprovecharla. Por ello, lo destinó al trabajo más fino dentro de la herrería, es decir, la confección de los cabos de nuestros cuchillos. Aprendió, primeramente, de su maestro más cercano, su padre, que también elaboraba cuchillos. Pero también fue maestro suyo, aunque indirectamente, maestro Vicente Batista León. Maestro Vicente fue el cuchillero más destacado de la primera mitad del siglo XX y, tras la observación de sus trabajos y al desarmar los cuchillos que a la herrería llegaban, pudo comprender muchos procesos para luego reproducirlos en sus propios cabos.

“Mi hermano Rafael nada más se dedicaba a los cuchillos a hacer los cabos que era muy fino trabajando, había en la herrería una puerta y una ventana, él trabajaba en un banco de trabajo que estaba cerca de la ventana” (Orlando Osorio García).

En este sentido es una verdadera pena que, en la actualidad, no podamos ponerles cara a esos trabajos suyos, pues no hemos dado aún con un cabo que podamos atribuirlo con certeza a sus manos, puesto que hace muchísimas décadas de su desaparición y



Rafael Osorio.

porque, dada su juventud, no tuvo tiempo de dejar un legado de gran cantidad de piezas. Ahora, es cierto que tenemos muchos cabos que se le podrían atribuir, porque son desconocidos y no salieron de ninguna de las manos de los cuchilleros más renombrados que fueron coetáneos suyos. Todo es cuestión de tiempo, probablemente en un futuro no muy lejano podamos reconocer su trabajo.

Tenemos una visión de su gran trabajo gracias a las fuentes orales. Todos los informantes coinciden en que, si no llega a fallecer tan joven, su trayectoria como cuchillero le habría llevado directamente al olimpo de los grandes cuchilleros canarios de todos los tiempos. Sus trabajos eran admirados por la gente pudiente de la época. Les hacían encargos y se los compraban por su gran laboriosidad y belleza. También se los llevaban para una joyería en Las Palmas (posiblemente la joyería Rubí en Triana, perteneciente a la familia Croisier) para ser vendidos allí. Fue tal la cantidad de encargos que solo se dedicaba a realizar los cabos y era su padre, Manolito, quien le suministraba las hojas.

En cuanto a su forma de elaboración de los cabos, sabemos que Rafael trabajaba sobre una falsa espiga, es decir, una vitola a modo de plantilla de espiga donde iba confeccionando sus cabos para luego ser montados en las hojas. De esta manera,

no tendría que esperar a tener las hojas para ir trabajando, ya que la cantidad de trabajo en la herrería por parte de su padre era enorme. Su hermano Orlando, mucho más pequeño que Rafael, recuerda verlo trabajando en su mesa de trabajo, sentado elaborando la finura de las piezas e incrustaciones. Tenía un cajón lleno de bolas de billar. Las había de resinas para buscar los colores, así como de marfil de las bolas más antiguas. Sus grandes amigos, cuando iban a las fiestas de los pueblos se acordaban de él cuando jugaban al billar, trayéndole, en muchas ocasiones, algún regalito en forma de bola de billar para que lo empleara en sus cabos.

Sus cabos debían ser muy similares a los que realizaba maestro Vicente Batista y su hijo Vicente Batista López pues, tal y como nos cuenta su hermano, en cierta ocasión tuvo la visita en su taller de uno de estos maestros cuchilleros, maestro Vicente Batista o su hijo López. Después de que uno de estos cuchilleros quisiera ver en persona al individuo que era capaz de realizar unos trabajos tan exquisitos y similares a los suyos que hasta él mismo era incapaz de diferenciarlos. Llegó a su taller y cuál fue su asombro cuando se dio cuenta que quien realizaba unos cabos tan exquisitos era sólo un joven de 20 años, cuando a él le había llevado muchas décadas llegar a ese nivel. Su asombro fue tal que le pidió que le vendiera toda su producción para él revenderla en Las Palmas, a lo que Rafael se negó.

Basándonos en estos datos podemos imaginarnos sus trabajos con diversos daderos, motivos florales, así como metales preciosos para sus cabos, trabajos con aires a los de la familia Batista, que la mayoría de los cuchilleros que le precedieron imitaron. Otro de los pocos datos de los que disponemos es que los casquillos los gravaba a buril marcando en forma de zigzag, un trabajo que lo popularizó el citado maestro Vicente Batista. Los trabajos que aún no podemos atribuir a los cuchilleros antiguos y que sospechamos podrían ser de sus manos, cumplen todas estas características. Rafael Osorio se ha convertido en una leyenda dentro de la cuchillería canaria, y como ya apuntamos, el mejor homenaje que podemos hacerle en el futuro es poder reconocer su obra.

8.

La familia
Brito



- 8.1. Antonio Brito González
- 8.2. Matías Brito Hernández
- 8.3. Antonio Brito Hernández
- 8.4. Manuel Brito Guerra

8.1. ANTONIO BRITO GONZÁLEZ

Esta familia estuvo vinculada al mundo de la herrería y latonería, y algunos de sus miembros elaboraron cuchillos canarios. El primer Brito de esta familia que encontramos como herrero fue Antonio Brito González, que aparece recogido en la relación de herreros del municipio de Moya en el año 1914, en el *Anuario Comercial de las Canarias Orientales* de este año, con los también herreros Gregorio Batista y Manuel Batista (Pérez y Padrón, 1914, p. 410). Antonio Brito era natural de Artenara. Un dato de gran interés es el que recoge D. Francisco Castellano Rodríguez en su obra *Recuerdos de Fontanales* cuando hace alusión a los objetos valiosos que porta la imagen de San Bartolomé patrono de Fontanales, atribuida al imaginero José Lujan Pérez realizada antes de 1800 (Castellano, 1996, p. 21). Este autor dice lo siguiente:

“El cuchillo de plata del año 1903, lo hizo el orfebre D. Antonio Brito, procedente de La Costa, con residencia en Fontanales, padre de D. Matías Brito sochantre durante muchos años de esta parroquia” (Castellano, 1996, p. 23).

Sabemos que, al menos entre 1898 y 1901, año en que nació su hijo Antonio, residía en el pago del Frontón en Moya (APCM. LB 20. F 208. 14-IX-1901). Antonio Brito era natural de Artenara, contrae matrimonio con Juliana Hernández Rivero natural de Moya el 10 de septiembre de 1896. En este sentido sabemos que, probablemente, el oficio de herrero lo aprendiera Antonio Brito en la Costa de San Felipe en el municipio de Santa María de Guía, donde existía un núcleo importante de herreros que elaboraban, entre otras cosas, cuchillos canarios (Zamora y Sosa, 2018, p. 85).

Tuvimos la oportunidad de estudiar de cerca el cuchillo que porta la imagen de San Bartolomé¹⁷ en su mano derecha, se trata de un cuchillo de 23 cm aproximadamente. Este está compuesto solamen-



Cuchillo elaborado por Antonio Brito Glez.

te por la hoja con espiga (que no se aprecia por estar oculta a la vista por la mano de la talla) y los dos casquillos; por lo tanto, carece de cabo. La hoja presenta en el flanco derecho el nombre del santo grabado y subrayado con una cenefa de puntos y en el flanco izquierdo de la hoja aparece también grabada la fecha de “Junio 23 de 1903” subrayada con una vistosa cenefa punteada. Francisco Castellano se equivocó en el año, desconocemos la razón de este error. Los casquillos muestran una tipología característica de los cuchillos canarios del siglo XIX y

17 San Bartolomé en la tradición artística cristiana se representa con un cuchillo en la mano como atributo.

principios del XX, al igual que su decoración a base de acordonados (Zamora y Sosa, 2018). Tanto los casquillos como la hoja son de plata.

8.2. MATÍAS BRITO HERNÁNDEZ

Sabemos que dos de sus hijos continuaron con el oficio, el primero de ellos se llamaba Matías Brito Hernández y fue otro destacado cuchillero según la tradición oral. Hombre polifacético que llegó a ser sochantre de la parroquia de San Bartolomé en Fontanales de Moya, donde también tocaba el órgano y otros instrumentos musicales. A finales de los años cuarenta del siglo XX se trasladó a vivir a El Tablero de Maspalomas en San Bartolomé de Tirajana: “Mi abuelo después se fue pa el Sur, a los tomateros y por Maspalomas murió” (Manuel Brito Viera, 74 años, 2019). En esta nueva residencia también estuvo vinculado a la parroquia de El Tablero de Maspalomas y una placa homenaje de 2016 recuerda su labor como organista en bodas y funerales. Matías Brito murió en 1972. Matías, nació en el Frontón de Moya en 1898 su partida de bautizo redactada por el párroco Agustín Domínguez Domínguez, entre otras cosas reza lo siguiente:

“En el pueblo y parroquia de Moya... a veinte y siete de febrero de mil ochocientos noventa y ocho: yo el infrascrito Cura Económico de la misma, bauticé solemnemente a un niño que nació a las seis de la tarde del día veinte y cuatro del actual en el Frontón y a quien puse por nombre Matías; hijo legítimo de Antonio Brito, jornalero, natural de Artenara y Juliana Hernández, natural de Moya donde se casaron y son vecinos: Abuelos paternos Juan Brito Santana y Petra González Rodríguez naturales de Artenara: Abuelos maternos Vicente Hernández Ramos y María Dolores Rivero naturales de aquí...” (APM. LB 20. F 78. 27-II-1898).

Tuvo la herrería primero cerca de la plaza de Fontanales (Moya), donde dicen el Callejón, luego la tuvo en una cueva en el barranco, el piso de la herrería

era de tosca y tierra según se nos informó. Su nieto recordaba y nos explicaba la forma de trabajar de su abuelo Matías, de sus palabras entresacamos que Matías Brito intentaba imitar los cuchillos llamados de Costa que no son otros que los que realizaban la familia Marrero en la Costa de San Felipe en Santa María de Guía. Nos relataba Manuel Brito:

“Mi abuelo Matías hacía los cabos de los cuchillos con una tacha, para embutir el cabo cogía una tacha y después embutía las líneas, los puntitos a presión en el cuerno que se ven en los cabos. Ellos los hacían tipo los cuchillos de Costa que le decimos, yo tenía unos siete años cuando lo veía hacer todo a mi abuelo, no le gustaba el plástico, mi padre sí lo usaba” (Manuel Brito Viera, 74 años. Fontanales, 2019).

8.3. ANTONIO BRITO HERNÁNDEZ

Otro cuchillero de esta familia fue el herrero Antonio Brito Hernández, hermano de Matías Brito, que nació en 1901 en el Frontón en Moya y en su partida de bautizo reza entre otras cosas:

“En la parroquia de Nuestra Señora de La Candelaria de Moya... a catorce de septiembre de mil novecientos uno... bauticé solemnemente a un niño que nació en el Frontón el día once de este mes a las diez de la noche, a quien puse Antonio; siendo hijo legítimo de Antonio Brito González, y Juliana Hernández naturales de Artenara y de esta vecindad casados en esta. Abuelos paternos Juan Brito Santana y Petra González Rodríguez; maternos Vicente Hernández Ramos y María Dolores Rivero y Rivero, todos de oficio jornaleros. Fue su madrina Margarita Rivero Hernández... y para que conste lo firmo: Domingo Hernández”. (APM. LB 20. F 208. 14- IX- 1901).

Antonio Brito Hernández tuvo la herrería en Firgas casco, al menos desde 1920, año que contrae



Antonio Brito Hernández y su esposa.

matrimonio con Francisca Benítez. Esto recoge entre otras cosas su partida de matrimonio.

“En la parroquia de San Roque de la Villa de Fargas... case... a Antonio Brito Hernández, soltero natural y vecino de Moya de 18 años de edad, e hijo de Antonio Brito González y de Juliana Hernández, naturales de Artenara y vecinos de Moya con Francisca Benítez Báez, soltera de 20 años de edad... y para que conste lo firmo Juan Quintana Rivero”. (APF. L 3 M. F 37vº. 23-VI- 1920).

En este sentido sabemos gracias al Anuario de 1914, citado anteriormente, que en el municipio de Fargas solo aparece citado como herrero José Toledo (ACO, 1914, p. 394). Por lo tanto, entre 1914 y 1920, Antonio Brito instaló su herrería en el lugar conocido como La Vuelta de los Ponce.

“Usted llega arriba a la entrada del pueblo y se encuentra con La Vuelta de los Ponce y como a cincuenta metros tenía mi padre la herrería, él allí hacía cuchillos, pegaba patas de cocinillas, hacía montones de *joses*, arreglaba calderos. Era muy bien amañado, él se hacía la herramienta que usaba” (Carmelo Brito Benítez, 82 años, La Isleta. 2019).

La venta la realizaba en distintos lugares del norte de la isla:

“Mi hermano, Juan Brito, salía de Fargas con doce o catorce cuchillos los vendía por Tamaraceite, Tenoya, Moya... Mi padre hizo muchísimos cuchillos. En Tamaraceite los vendía por los comercios, se los quitaban de las manos porque eran precios baratos, doce o trece pesetas” (Carmelo Brito Benítez, 82 años, La Isleta. 2019).

Sobre la obtención de los materiales para la elaboración de los cuchillos, su hijo Carmelo Brito nos relataba lo siguiente:

“Todos los viernes, arriba donde le llaman Las Cuarenta Casas¹⁸, por debajo había un montón de árboles de eucaliptos, allí mataba un señor que se llamaba Juan Suárez que él vivía abajo, en Buen Lugar, y entonces él le daba los cuernos de los animales a mi padre y algún kilo de carne que mi padre le compraba, porque el mataba allí y allí vendía la carne. Para hacer las hojas usaba las ballestas de los coches” (Carmelo Brito Benítez, 82 años, La Isleta, 2019).

Luego, en el año 1952 aproximadamente, se marcha a Las Palmas de Gran Canaria a trabajar con los Betancores en un taller situado en Las Rehojas, dejando de elaborar cuchillos, tenía unos cincuenta años. Por lo tanto, podemos decir que estuvo elaborando cuchillos en Fargas desde 1920 a 1952, unos treinta y dos años aproximadamente, siendo en esta época la elaboración de cuchillos la fuente principal de ingresos económicos para la familia.

8.3.1. Características de sus cuchillos

Aunque sabemos que su producción fue amplia, no contamos con muchos de los ejemplares para clarificar su estilo, pero sí lo podemos hacer con

¹⁸ En esta zona estaba ubicado el antiguo Matadero de Fargas.



Cuchillo de Antonio Brito Hernández.

algunos pocos ejemplares, sobre todo de su última época de trabajo, caracterizados por el empleo de materiales sintéticos al igual que empleaba su hermano Matías.

8.3.2. La hoja

Es sabido que los cuchillos canarios con cierta antigüedad, salvo contados ejemplares, no conservan sus hojas originales, y desgraciadamente, los cabos que atribuimos a Antonio Brito no conservan las hojas forjadas por él, pero sí que podemos hablar de sus cabos.

8.3.3. El cabo

Como se comentó con anterioridad, disponemos de muy pocos ejemplares para clarificar su modo de elaborar los cabos de los cuchillos canarios. Por su producción, seguramente tuvieron gran aceptación los cabos con materiales córneos en su totalidad y que, posteriormente, fue implementando en ellos piezas o láminas de materiales sintéticos para aportarles luminosidad y color. En lugar de hacer las incrustaciones con metales no férricos como el níquel, la alpaca, el zinc o el latón, empleaba finas láminas de materiales sintéticos de vivos colores, además del blanco para conjugarlos y decorar sus piezas obteniendo llamativos cabos.

Tenemos constancia de cabos con dos puntas de cuerno de toro, con piezas de 2-3 mm de cuerno negro con incrustaciones de láminas de material sintético blanco, así como piezas centrales también con el empleo de dicho material de diferentes colores que conjugaban con X y puntos.

8.3.4. Los casquillos y perilla

Elaborados con láminas de alpaca, latón o níquel que confeccionaba siguiendo las técnicas tradicionales dándoles forma troncocónica y soldándolas con estaño o soldadura de plata para, posteriormente, rellenarlas con madera. Los adornaba con líneas paralelas dos a dos, bastante separadas unas de otras. Como tampoco hemos podido disponer de cuchillos completos sacados de sus manos sin que haya hecho mella un cambio de hoja, tampoco sabemos cómo eran sus perillas originales. Suponemos, como es norma general, que empleara el mismo metal que el empleado para la confección del casquillo.

8.4. MANUEL BRITO GUERRA

El último herrero-cuchillero de esta zaga fue Manuel Brito Guerra, que nació en 1916 en el Lomo de Marco (Fontanales), era hijo de Matías Brito Hernández y Carmelina Guerra Arencibia (APSBF. LB 1. F 6vº. 1-I-1916). Es el cuchillero más conocido de esta familia, por la proximidad en el tiempo de su trabajo. Desempeño su labor en Fontanales (Moya). Según la información oral, aprendió el oficio observando a su padre, compartió el oficio de herrero con el de barbero. Manolito padecía de artrosis en las manos, pese a esta enfermedad degenerativa continuó elaborando cuchillos canarios, “Mi padre tenía artrosis, tenía las manos *cambaditas* (deformadas). Él decía que fue en la Guerra de España¹⁹”.

¹⁹ Guerra Civil Española 1936-1939.



Manolito Brito Guerra.

8.4.1. Características de sus cuchillos

Su hijo Manuel Brito nos habló del trabajo de su padre, de los diferentes materiales usados en la elaboración de sus cuchillos, así como de las distintas ubicaciones de la herrería a lo largo del tiempo en Fontanales. Esto nos dijo:

“Usaba huesos de cuerno de vacas de carneros, se los traía uno que era donde dicen El Lomo del Palo, él mataba muchos animales y llevaba muchos animales al matadero y los cuernos se los traía a mi padre. Los cuchillos, algunos los hacía por encargo, y otros que iba haciendo los tenía en una vitrina, los tenía guardados ahí y el que venía buscando lo

elegía. Las hojas las hacía con hierros de esos de obras y a la fragua y martillo, martillo y martillo hasta que estiraba la hoja y después le hacía la forma de la hoja y el filo de la hoja, pa el cabo le hacía una espiga, donde metía el hueso cortado con una sierra pequeña que tenía, luego le daba calor y lo trincaba con una trinca que tenía y lo dejaba cuadrado y, entonces, iba combinando los colores del hueso y metiendo en la espiga, lo cerraba con el casquillo y entonces para desbastarlo cogía una *escurfina* (escofina) y empezaba a darle, a darle hasta que le daba forma, y después lo lijaba, todo a mano y después sacaba pieza por pieza para hacer los embutidos con una sierra que él se hacía finita. Hacía cruces, equis, líneas, puntos. Los casquillos los hacía de metal o aluminio. La herrería, por último, la tuvo en la misma entrada del pueblo de Fontanales” (Manuel Brito Viera, 74 años. Fontanales, 2019).

8.4.2. La hoja

Las hojas de Manolito Brito eran muy estéticas, con leve recuerdo a las propias del siglo XIX. Filo acentuado y estilizadas, pete casi recto y filo ascendente en su tercio medio hasta la punta; colchón largo, bien definido, que iba disminuyendo progresivamente para continuar con el pete. La garganta, totalmente cóncava, se adentraba en la hoja lo justo y una barbilla no tan prominente. La hoja presentaba un filo procedente del estrechamiento del cuerpo de la hoja desde el pete a 0 en el mismo. Presentaban buena tenacidad y todas fueron elaboradas en acero al carbono.

Un dato curioso es el hecho de que llegó a realizar cuchillos con hojas diferentes a las típicas canarias, es decir, similares en forma a las que porta el Santo San Bartolomé, realizado por su abuelo Antonio. Eran hojas con formas que recuerdan a una mezcla entre tipo *bowie*²⁰ y machete. Disponía también de

20 En Estados Unidos cuchillos de caza y defensa de grandes proporciones.



Cuchillo de Manolito Brito.

colchón, el pete era curvo y hacia una semipunta ascendente que volvía a hacer una curva cóncava hacia la punta. También tenía garganta poco pronunciada y barbilla similar a nuestros cuchillos, que se unía también a un filo curvo convexo que moría en la punta.

8.4.3. El cabo

Según la descripción que nos ofrece su hijo Manuel Brito, su padre no disponía de unas herramientas específicas de joyería que sí empleaban otros cuchilleros coetáneos, que le permitiera elaborar los cabos con más finura en las incrustaciones. Pese a esto, sus trabajos eran estéticos y estaban bien elaborados, con las piezas de cuernos de ganado caprino y ovinos bien calibrados. Los cabos, en muchas ocasiones, eran asimétricos en el calibrado y emparejado de piezas, debido, seguramente, a las dificultades motrices de sus manos. Las incrustaciones o embutidos eran de metales más bien gruesos, los motivos empleados son: X encasilladas, copas, puntos de colores. En otras ocasiones, empleaba material sintético para realizar las incrustaciones. La inmensa mayoría de sus trabajos eran cuchillos de pocas piezas incrustadas: 3-5 o 7. En ocasiones alternaba incrustaciones en latón y aluminio con incrustaciones en color, formando así un policromático adorno. Las arandelas separadoras también eran de metales de gran grosor (hasta 0,5 mm).

8.4.4. Los casquillos y perilla

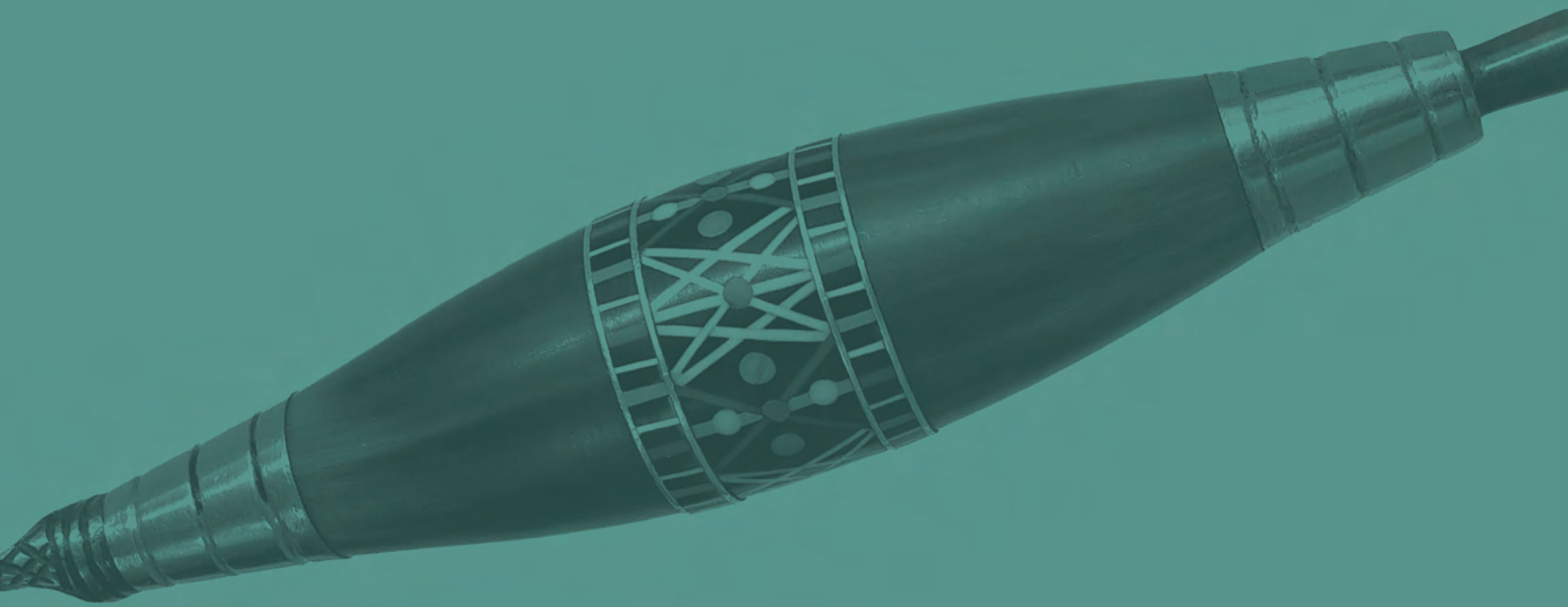
Los casquillos eran de metales no férricos, seguramente de monedas de la época, así como latón. No tenía una manera fija de decorarlos, con rayas hechas a lima o sierra, en ocasiones no ponía ninguna, a veces dos rayas en ambos extremos, otras veces tres... Estos no presentan gran angulación, lo que hace que el ahusado del cabo no sea muy pronunciado. De esta manera, sus cabos eran largos y delgados. Las perillas las hacía más bien largas, más de $\frac{2}{3}$ de la longitud de los casquillos, con forma cónica invertida poco acentuada. Empleaba para ello el mismo metal que usaba en los casquillos.

8.4.5. La firma

Tras el análisis de los diversos ejemplares que hemos podido estudiar, podemos determinar que no tenía una firma fija para rubricar las piezas que salían de sus manos, incluso algunas carecían de ella. Eso sí, cuando la ponía, solía repetir el patrón compuesto por varias rayas paralelas, luego una X o dos (a veces tres) para acabar con una o dos rayas más horizontales y paralelas. Esto nos presupone que, tal y como han afirmado varios herreros de antaño, era más una marca decorativa que una marca familiar. Si había tiempo se hacía una marca más elaborada, y si el tiempo escaseaba, una más sencilla o bien ninguna.

9.

Otros cuchilleros
destacados de
este periodo



- 9.1. La familia de los Rodríguez (La Aldea)
- 9.2. Gregorio Vega Pérez
- 9.3. José Santana Quintana (Cuco el de La Cuesta)
- 9.4. Otros herreros
- 9.5. José Pérez Batista
- 9.6. Pedro García Montesdeoca

9.1. LA FAMILIA DE LOS RODRÍGUEZ (LA ALDEA)

En este municipio de La Aldea de San Nicolás, ubicado en un fértil y poblado valle del oeste de Gran Canaria, se desarrolló la artesanía del cuchillo en manos de la familia Rodríguez. No existieron otros cuchilleros en la zona que confeccionaran cuchillos canarios, pese a la importancia que tuvo y tiene importancia la producción agrícola y ganadera, pero sí que hubo otros herreros, de los que destacamos las figuras de Francisco Bautista León, Ramón Suárez Segura, Santiago González y José Álamo Segura.

9.1.1. Juan Zacarías Rodríguez Martín (Juan Nieves)

Fue el más conocido fuera de La Aldea según la información oral, Juan Zacarías Rodríguez Martín, que nació el 5 de diciembre de 1897 y falleció el 23 de julio de 1987. Juan Zacarías era conocido como Juan Nieves. Fue un cuchillero que realizó una producción importante de cabos, junto a su hermano Ildefonso Rodríguez Martín, conocido como maestro Ildefonso, que también era herrero de profesión y aunque llegó a elaborar cuchillos, parece ser que en menor cantidad. Ildefonso le facilitaba las hojas a su hermano Juan Nieves.

“Mi abuelo trabajaba al aire libre de pie”. Esto nos decía su nieto Juan Francisco Rodríguez Déniz. Otro hermano de Juan Rodríguez usaba para la elaboración de los cabos cuernos de vaca carnero y macho de cabra. Juan Nieves era albañil, pero también dominaba la carpintería, agricultura con finca propia. La zapatería, él mismo elaboraba sus propias vainas. También hacía cachimbas en madera talladas” (Juan Francisco Rodríguez. La Aldea de San Nicolás, 2019).

9.1.2. José Rodríguez Rodríguez

José Rodríguez Rodríguez era hijo de Juan Nieves y continuó con el trabajo de su padre de elaborar cuchillos canarios. También fabricó las vainas para sus cuchillos. José Rodríguez fue albañil de profesión



Cuchillos de Juan Nieves.

y en sus ratos libres elaboraba los cuchillos, pero principalmente los realizó después de la jubilación. Su trabajo destacó más que el de su padre por la calidad de sus cabos. José nació el 18 de noviembre de 1920 y murió el 4 de septiembre de 2002. Según la información oral las hojas para los cuchillos las traía de Guía. Realizó cuchillos hasta el año 1994.

La herrería la tenía bajando por el actual asadero de pollos, calle Dr. Fleming, a mano izquierda. Los cuchillos los hacía en el exterior de la misma, al aire libre en sus tierras, donde disponía dos tablas sobre un muro de piedra que allí existía.



José Rodríguez, 4-9-1988.

Trataremos el trabajo y la manufactura de sus cuchillos de forma separada, pues, aunque tanto hijo como padre compartían conocimientos en la elaboración de los cabos, los acabados son diferentes. A día de hoy, se conservan mayoritariamente los del hijo José Rodríguez Rodríguez. Según su nieto, pese a ser Juan Nieves herrero y su hermano Ildefonso, las hojas las solían traer del municipio norteño de Santa María de Guía. Pero como buenos herreros, también llegaron a tener una producción de cuchillos con hojas salidas de sus manos. Su nieto nos recuerda sus tiempos de juventud cuando, en algunas de esas idas y venidas al cuartel, se llevaba cuchillos de su abuelo a la capital de la isla para su venta (10 000 ptas. = 60 € actuales).

9.1.2.1. Características de sus cuchillos

Tenían un estilo muy personal, casi siempre repetían los mismos modelos con las incrustaciones y ornamentos. Mientras las piezas de Juan Nieves eran más sencillas en sus acabados y estilo, su hijo José los realizaba siempre con un estilo muy personal que detallaremos a continuación.

9.1.2.2. La hoja

Como ya se habló con anterioridad, no realizaban las hojas, sino que las adquirían a los herreros del noroeste de la isla. Así lo pudimos comprobar, pues la mayoría de los cabos están montados sobre diversas hojas salidas de manos diferentes. Aun así, se conservan algunos de los cuchillos de Juan Nieves con las hojas manufacturadas por sí mismo, totalmente comprensible ya que conocía el arte del fuego y el tratamiento térmico de los metales, así como las herramientas necesarias.

Las hojas de Juan Nieves, en ocasiones, carecían de colchón. Por la forma de sus hojas se aprecia que eran para el uso y no se detenía a confeccionarlas al estilo tradicional. A veces carecían de colchón, la barbilla era con ángulos rectos y también era característico la ausencia de garganta. Aunque sus cuchillos aparecen con diversas firmas, la firma que más se repite es IIXII. Todos los ejemplares, siempre con hoja negra, de corte, de acero al carbono. Sus cuchillos tenían unos tamaños medios, con hojas entre 16-19 cm. Los cuchillos de José Rodríguez Rodríguez aparecen también con hojas de acero al carbono, pero salidas de diversas manos herreras, Juan del Toro, Cuco el de la Cuesta, etc.

9.1.2.3. El cabo

Aquí entra lo más característico de su trabajo, lo que los diferencia de otros. Los cabos de Juan Nieves solían presentar sencillez en sus acabados y decoraciones. Siempre confeccionados en cuernos de macho, de color negro, con algunas arandelas de cuernos de vaca con vetas blancas o de carnero de tonos anaranjados. Les incrustaba tres de esas piezas, la central y dos a los extremos, con frecuencia piezas de grosores amplios. Los embutidos en latón o níquel con rombos encasillados mayoritariamente, puntos, paralelas. Muy característico de sus cuchillos eran los casquillos de pequeñas dimensiones.

En cuanto a los cabos de su hijo José, la distribución de las piezas en los cabos, fundamentalmente, era de 9 piezas incrustadas o embutidas con metales del mismo tono que los que se empleaban en



Cuchillo de José Rodríguez.

la confección de los casquillos, es decir, empleaba latón y aluminio. A veces coincidían los metales empleados en las incrustaciones con el de los casquillos, y en otras, empleaba ambos o simplemente eran diferentes a los utilizados para confeccionar los casquillos. Así tenemos cabos con casquillos en latón con incrustaciones en latón, cabos con casquillos en níquel con incrustaciones en aluminio, cabos con casquillos en latón con incrustaciones en aluminio, cabos con incrustaciones en ambos metales. Sus diseños consistían en repartir esas nueve piezas (siempre de cuerno negro) a lo largo del cabo, dejando la pieza central con grandes grosores, entre 6-10 mm con rombos encasillados, alternando en cada uno de ellos, puntos blancos con coronas metálicas con rombos también blancos de material sintético cruzados con finas líneas rojas. En ocasiones, simplemente con o sin puntos blancos en el centro de cada rombo. Esta pieza central, siempre custodiada en sus flancos por dos piezas, también de cuerno negro, con paralelas bien separadas. Este mismo conjunto de tres piezas lo repetía en ambos extremos del cabo, empleando para ello, el mismo diseño que el anteriormente explicado, pero siempre con rombos encasillados con o sin puntos blancos en cada uno de ellos.

Eran siempre cuchillos con la mayoría de las piezas de cuernos negros de macho cabrío-cabra y cuer-

nos de carnero; en otras ocasiones, los complementaban con cuerno de betas blancas procedentes del ganado bovino y de piezas de material sintético, blanco, transparente o rojo. Los cuernos los calentaba sobre una hoguera de leña que hacía en sus tierras. Los cuernos los adquirían de las matanzas que se hacían en el municipio. En ocasiones alternaba estas piezas de cuernos con piezas de metacrilato transparente o piezas plásticas de diversos grosores para realzar las tonalidades. Sus cabos no solían ser muy gruesos, más bien eran estilizados.

9.1.2.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos siempre eran soldados. Mientras Juan Nieves los hacía en latón y de pequeñas dimensiones, adornados con dos líneas dobles en los extremos de cada casquillo, su hijo José los hacía también en latón y en níquel procedente de las monedas de duro, eso sí, algo más largos que los que hacía su padre Juan. José también los adornaba como su padre, con dos líneas dobles, aunque también hemos podido apreciar que les hacía una tercera línea simple entre estas. Las perillas siempre las hacía del mismo metal que el empleado en los casquillos, bastante gruesas y rectas, para finalizar en un leve redondeado.

9.1.2.5. Las vainas

Las vainas también salían de sus manos, eran sencillas pero prácticas, con un cuerpo robusto y camisa ancha con lengüeta del mismo tono que el cuerpo, cosidas y sin ningún tipo de remache metálico. A veces las adornaban con líneas cruzadas a modo de mallas amplias.

9.2. GREGORIO VEGA PÉREZ

Más conocido como Gregorito Vega. Natural de San Mateo, nacido el 5 de diciembre de 1926. Fue hijo de Gregorio Vega Santana, herrero de profesión, que, con solo 15 años, tuvo que emigrar a Argentina donde desarrolló su profesión. A la vuelta a su pueblo e isla natal, continuó su oficio de herrero en los pozos. Sin embargo, el oficio de herrero, Gregorito, lo aprendió de su tío materno, José Pérez Rodríguez, que tenía su herrería en Tenteniguada. Y como era normal, también aprendió viendo trabajar a otros herreros de la zona. Se dedicó toda su vida al duro trabajo de pocero, en los pozos de agua, perforando y manteniéndolos.

Era, y es, común la existencia de pozos de extracción de agua potable en las heredades de agua. Un pozo de agua o una perforación es una obra de captación vertical que permite la explotación del agua freática contenida en las fisuras de una roca del subsuelo o acuífero, en ocasiones, se abren galerías horizontales. Estas excavaciones se hacían de forma manual, a pico, barreta... y para la construcción y mantenimiento de estas herramientas existía, en cada pozo, una fragua y un yunque, junto a otros utensilios para tal menester, Gregorito fue trabajador incansable en estas actividades. Entre

las diversas herramientas que elaboraba, también se encontraban los cuchillos canarios. No era su fuerte, pues tampoco había tanta demanda en la zona. Más bien se dedicó a realizar herramientas más específicas para los pozos y la agricultura. En los ratos libres que le permitía su oficio de pocero, y debido a su afición a los cuchillos canarios, hacía cuchillos para amigos, allegados y vecinos.



Gregorito Vega.

9.2.1. Características de sus cuchillos

Gregorito Vega elaboraba tanto la hoja como el cabo. Su estilo era muy peculiar y distintivo.

9.2.2. La hoja

Sus hojas eran de acero al carbono, grandes y robustas, seguramente del acero que sobraba de la fabricación de las herramientas o la reutilización de las mismas una vez dejaban de te-



Cuchillo Gregorito Vega.

ner las medidas necesarias para el desempeño del oficio de pocero. El acabado de las mismas era totalmente a mano, un acabado a martillo y yunque y un remate final a lima manual antes del templeado. Presentaban una garganta al estilo de los cuchillos del siglo XIX, muy pequeña y alta. La barbilla más bien ancha. El colchón y el arranque del pete, anchos y robustos, haciendo que sus hojas fueran más bien pesadas, pero muy resistentes. Su firma era IXIII.



José Santana Quintana (Cuco).



Herramientas en el taller de José Santana Quintana (Cuco).

9.2.3. El cabo

Sus cabos los comenzaba con casquillos macizos de acero inoxidable y los completaba con arandelas de cuernos de diversos tipos: ganado caprino, ovino y sobre todo, bovino. Además, eran frecuentes sus diseños con arandelas de colores elaboradas con materiales sintéticos de reutilización o reciclaje, tales como restos de tuberías de agua, baldes, etc. Para las incrustaciones empleaba, mayoritariamente, latón y aluminio. En algunas ocasiones, incluso empleó el propio cuerno blanco de toro o vaca en finas láminas para hacer las incrustaciones. La perilla también las realizaba en acero inoxidable. En cuanto al tipo de incrustaciones, empleaba paralelas, espigas, X continuas, mallas y triángulos continuos. El resultado final de sus cuchillos eran llamativos cabos que completaban unos cuchillos fuertes y robustos que admitían los trabajos más duros.

9.3. JOSÉ SANTANA QUINTANA (CUCO EL DE LA CUESTA)

Fue conocido popularmente como Cuco el de La Cuesta o Cuco el de Adela o Cuco el Herrero. Este

herrero aprendió el oficio en Guía, primero con Manuel Osorio Alemán y más tarde con Juan del Toro Osorio. Con el paso del tiempo montó su propia herrería. Realizó todo tipo de herramientas (hoces derechas e izquierdas, rejas de arados, sachos, podonas, etc.), así como usaba picos, arreglaba sachos, incluso, al principio, llegó a herrar bestias. Pero en lo que destacó fue en la elaboración de cuchillos canarios, “Mi padre hizo montañas de cuchillos. La gente quería cuchillos para trabajar de cabo palo o cabo de hueso”. En conversación personal, nos comentó que para él los mejores cuchilleros de la época eran Rafael Torres, Cristóbal García Osorio y Rafael Osorio.

José Santana Quintana nació en Santa María de Guía el 7 de abril de 1926 y falleció en el mismo municipio donde se crio; se formó como herrero y ejerció esta noble profesión durante décadas en Santa María de Guía; el 11 de febrero de 2018 falleció a los 92 años de edad. No viene de ascendentes herreros ni cuchilleros, pero esto no le impidió aprender el oficio y desarrollarlo de manera singular. Su formación como herrero estuvo a cargo de mastro Juan Pina (su nombre de pila es Juan Osorio Suárez, pero el apodo le viene de su padre, Juan Osorio Ortega que tenía este apodo porque su madre se llamaba Pino). Más tarde, trabajó y se adentró en el mundo de la



Cuchillo de (Cuco).

cuchillería de manos del insigne cuchillero Juan del Toro Osorio. Tuvo su propia herrería, primero en la Cuesta de Caraballo, al lado de la casa de maestro Paco el Perra Chica, delante de una cueva, tenía el techo de planchas, luego la trasladó a su casa de la Cuesta Caraballo, en un cuarto anexo, allí instaló una fragua móvil que le acompañaría el resto de su vida. Con el paso de los años amplió la herrería y dispuso la fragua en una esquina, no muy lejos el yunque, y en el otro extremo, los dos bancos de trabajo para confeccionar los cabos.

Cuco era un hábil cuchillero, elaborada unas hojas muy buenas tanto para la industria agraria como ganadera. De diversos rincones de la geografía insular venían a comprar sus cuchillos o “echar” hojas nuevas por la calidad de sus trabajos. Además, el estilo personal y característico que le daba a sus cabos los hacía muy llamativos y bonitos. Cuco se consideraba herrero, se sentía muy orgulloso de su profesión, sabía de la complejidad del oficio y de la dureza que ello implicaba durante tantos años. Pero pasó a la historia como uno de los mejores cuchilleros del norte de Gran Canaria en la segunda mitad del siglo pasado. Y es que hizo diversos aperos de labranza, *joces*, *podonas*, pero donde más destacó y por lo que es recordado es por la elaboración de cuchillos canarios.

9.3.1. Características de sus cuchillos

Los cuchillos los realizaba de forma completa desde la hoja hasta el cabo. Confeccionó cuchillos lineales, de cabos de palo y también con motivos florales. Uno de estos últimos fue un regalo que Cuco le hizo a su hijo Carmelo, que conserva orgulloso junto a otros tantos en un rincón visible de su casa, todos elaborados por su padre. La manufactura que Cuco le daba a sus cuchillos era muy característica.

9.3.2. La hoja

A los entendidos no se nos escapa su estilo al contemplar sus hojas, no es necesario ver la firma característica que dejaba en el colchón siempre que sus hojas salían del taller (firma que su nieto Ayoze lleva orgullo tatuada en uno de sus brazos como referente familiar). Las hacía de diferentes tamaños, desde 13 hasta 23-25 cm. Todas con las mismas características: delgadas, flexibles con gran tenacidad, con falso filo y con una garganta muy peculiar donde limaban las aristas (las redondeaba para que fueran más cómodas al tacto del dedo índice al asir el cuchillo). Para confeccionarlas empleaba principalmente: acero del centro de los raíles de vagoneta, ballestas de camión, y también para este menester

llegó a usar hierro de construcción y ballestas de coche. Por lo tanto, siempre fueron hojas de acero al carbono u hojas negras. El temple lo hacía sin temple diferencial, siempre lo hizo al agua, aunque por último también usó el aceite. El carbón se lo traía un chatarrero: “El carbón se lo conseguía Fernando el Churro que era un chatarrero”. En un principio las desbastaba y afilaba con una piedra de afilar de agua movida con un pedal. Firmaba en las hojas con una pulceta.

9.3.3. El cabo

Le gustaba mucho el cuerno de carnero y vaca, el cuerno rubio por su translucidez, pero pocas veces utilizaba este material natural. Para confeccionar los cabos empleaba, sobre todo, materiales sintéticos sacados de útiles en reciclaje (juguetes de niños, sillas de plástico, baldes, etc.), conjugando diferentes grosores y colores. Sus cabos lineales solían tener una, tres o cinco piezas incrustadas en metal (aluminio) o material sintético (blanco). También le gustaba completar los diseños con puntos gruesos de colores, mayoritariamente, sin corona metálica. Sus cabos no eran muy gruesos, tenían una línea ahusada ligera, luciendo así unos cabos estéticamente mucho más estilizados y hermosos. Eran muy frecuentes entre sus diseños, los cabos de puntas confeccionadas con resina fenólica procedente de las bolas de billar, buscando colores o bien con el blanco que le aportaban una elegancia minimalista. Estos cabos tenían grosores acordes a la longitud de la hoja que lo iban a soportar, pero siempre no muy gruesos, adecuados a una buena aprehensión.

Pero Cuco fue también más allá y se adentró en la confección de cabos con motivos florales, como apuntábamos con anterioridad. Para ellos, empleaba dameros de dos tamaños, principalmente los pequeños con cuadrados de 1 mm y los grandes, de 3 mm aproximadamente, sin ningún tipo de incrustación lineal en ellos. Los hemos visto, no solamente empleando los representativos blanquinegros, sino acompañando al negro con otros colores más llamativos acordes a las tonalidades del cabo (verdes, amarillos, rojos...). Sus flores solían constar de repre-



Detalle cabo flores Cuco. Foto Jesús Muñoz.

sentaciones individuales conformadas por un tallo en arco acabado en tres puntos de colores a modo de inflorescencias y acompañadas por hojas (con formas romboidales), también de diversas tonalidades a lo largo del tallo. Tanto los puntos como las hojas las embutía sin ningún tipo de corona metálica. En los casos de estos cuchillos más elaborados, de importes superiores a los que acostumbraba a realizar y que los hacía bajo encargo, los adornaba con mayores detalles, tales como burilados en zigzag. Para las incrustaciones usaba sierras finas y para las flores realizaba sus propios troqueles. Las personas interesadas iban a la herrería a encargar el cuchillo o a comprarlo. También, Arturo Díaz Godoy vendía sus cuchillos. “Arturo el de los quesos era el único que vendía cuchillos de mi padre en su tienda, todas las semanas se llevaba cuatro o cinco cuchillos”. Trabajó hasta los ochenta años murió en 2018 con 92 años.

9.3.4. Los casquillos y perilla

Para los casquillos usaba monedas de real y metal, los soldaba con metal en la fragua y los rellenaba con maderas blandas, para rematar y cerrar los cabos empleaba los casquillos de conexión o tapas de alto voltaje de las bujías de los motores de combustión (la rosca superior de la bujía) que suele ser



Detalle casquillos y perilla de (Cuco).

una aleación de aluminio o latón. Normalmente solía dejarlo con esa forma característica de diábolo. Los casquillos que siempre los adornaba con tres líneas gruesas realizadas a lima o sierra distribuidas a lo largo de todo el casquillo.

9.3.5. Las vainas

Las vainas se las hacía Antoñito (Antonio Bautista) que tenía la zapatería detrás de la iglesia de Santa María de Guía y Manolito (Manuel Roque).



Cuchillo Matías Díaz Glez.

9.4. OTROS HERREROS

En este nuevo apartado citamos a otros herreros que elaboraron cuchillos canarios de cabo pieza, pero de una menor producción e importancia en la historia de esta noble herramienta; sin embargo, alguno de estos herreros sí tuvieron importancia en la producción de cuchillos de cabo palo.

9.4.1. Matías Díaz González

Este fue un herrero de Artenara que hizo algunos cuchillos canarios en su herrería, tanto para uso propio como para amigos o algún antojadizo. Su herrería estuvo localizada en tres lugares diferentes,

aunque el principal fue en la calle de Las Moradas, en una cueva, aún hoy día quedan restos del hollín provocado por el carbón mineral usado en la fragua. Hacía todo tipo de aperos de labranza. Nació el 9 de agosto de 1921 y falleció el 7 de septiembre de 2020.

9.4.2. Domingo Gil Pérez

Su padre, Francisco Gil, procedía de la Solana en Tejeda, luego se trasladó a vivir a la Costa de Quintanilla en Arucas en los primeros años de la segunda década del siglo XX, ambos desarrollaron esta labor artesanal en la azotea de su casa. Su hijo, Domingo Gil, después de la muerte de su padre, continuó unos pocos años más con esta actividad de hacer

cuchillos; nació el 17 de febrero de 1924 a las seis de la tarde en San Andrés, hijo legítimo de Francisco Gil natural de Tejeda y de Isabel Pérez Alemán natural de Bañaderos, casados en la parroquia San Bernardo en las Palmas de Gran Canaria. Domingo fue bautizado el 25 de febrero de 1924 en la parroquia San Pedro Apóstol de Bañaderos y con el tiempo contrajo matrimonio con Rosario Rodríguez Santana. Este matrimonio vivió un periodo de tiempo en Trujillo (Moya). Domingo Gil aparece como cuchillero en el Índice de Talleres Artesanos del año 1957 en el municipio de Moya (AHPLP, caja 1510, p. 18).

“Mi abuelo paterno, Francisco Gil Pérez, procedía de La Solana de Tejeda; de profesión herrero y cuchillero, elaboraba todo tipo de útiles enfocados a la sociedad netamente rural de la época (azadas, sachos, picos, picos “canarios”, clavos...). Se casó con Isabel Pérez Alemán y se estableció en la costa Ayraga, más concretamente, en la playa de Quintanilla, municipio de Arucas, en la parte norte de la isla de Gran Canaria. Ejerció de lo que sabía, herrero, cuchillero y marcador de plátanos” (Gil, 2013).

“Mi tío Pancho se murió joven, allí tras, sacando papas con Ambrosio en paz descansa que también hacía anillos con las monedas de antes de los veinticinco céntimos, echándole una mano eran íntimos amigos, eran compañeros de trabajo, los dos eran marcadores de plátanos de un almacén de Tenoya. Mi tío iba caminado de madrugada de Quintanilla a Tenoya a trabajar” (Antonio Jiménez Pérez, 84 años. Bañaderos, 2015).

Domingo Gil fue un cuchillero que desarrolló el oficio a mediados del siglo pasado. El oficio de cuchillero no fue su empleo durante toda su vida. Y si

a esto le sumamos que murió relativamente joven, tenemos a un cuchillero que ejerció el arte de la elaboración de cuchillos canarios durante un corto periodo de tiempo y como consecuencia de ello, han llegado a nuestras manos escasos ejemplares de su manufactura.

Domingo fue hijo del herrero y cuchillero Francisco Gil Pérez, del que abordamos su trayectoria en el libro anterior (Zamora y Sosa 2018). A continuación, reproducimos información de la vida del presente cuchillero de manos de su propio hijo, Francisco Javier Gil Rodríguez, recogida en su página web:



Domingo Gil Pérez, durante el servicio militar en Tenerife, año 1945 aprox.

“Mi padre Domingo Gil Pérez, nacido el año 1924, siguió los pasos de mi abuelo en el mundo de la herrería y cuchillería. Heredó de su padre el taller situado en la azotea de su vivienda en la playa de Quintanilla. Posteriormente, se casó con Rosario Rodríguez

Santana, mi madre, natural de Moya y se estableció en el barrio de Trujillo en el casco urbano de Moya en donde prosiguió con la labor artesanal. En este lugar se dedicó a elaborar cuchillos a gusto de los demandantes; enfocados unos al trabajo en las plataneras y otros cultivos, con los animales (vacas, jairas, baifos). El mango del cuchillo era más elaborado o no, dependiendo de los gustos de cada solicitante o de las “perras” que tuvieran. Confeccionaba preferentemente los denominados “cuchillos de cumbre” o bien los “cuchillos de Costa” (de Ayraga), también “cuchillos de palo”; así como miniaturas o broches para los casamientos o para regalos. Acudió a varias ferias de artesanía a lo largo y ancho de las islas e incluso le propusieron representar a los cuchilleros canarios en exposiciones en Madrid...pero no podía dejar su trabajo abandonado... Aún conservo una cajita metálica donde se guardan varias monedas

de oro y de plata de finales del siglo XIX y principios del XX traídas sobre todo de la isla de Cuba y conservadas en bicarbonato sódico; algunas de estas monedas están incompletas, ya que han sido cortadas en trocitos para ser incrustadas en las incisiones elaboradas en el mango. A su vez, guardo con sumo cariño hojas desgastadas, casquillos, vainas, etc. Del taller, la fragua, el yunque y las diferentes herramientas de trabajo no sé su paradero” (Francisco Javier Gil Rodríguez, 2013)

9.4.1. Características de sus cuchillos

Trataremos de dar una pequeña visión del trabajo que realizaba en los cuchillos pues, como anotábamos anteriormente, tenemos conocimiento de muy pocos ejemplares.

9.4.2. La hoja

Las hacía de diversos tamaños en función de la demanda, por norma general, los cuchillos más demandados eran para la agricultura y ganadería, por lo que los tamaños rondarían entre 18 y 22 cm. Siempre confeccionados en acero al carbono procedentes de aceros reciclados, bien de construcción, raíles de vagonetas como de suspensiones de vehículos. En ocasiones, como el ejemplar que regaló a su mujer, hacía miniaturas en forma de broches con refinado gusto.

9.4.3. El cabo

Sus trabajos eran los comunes de la primera mitad del siglo XX, motivos lineales con paralelas, X continuas, mallas, espigas y puntos incrustados en metales como el níquel, cobre, la alpaca, la plata o el latón sobre piezas de cuerno negro. Las arandelas de cuernos rubios y blancos las dejaba sin incrustar para que se vieran las claras tonalidades aportando al conjunto luminosidad. Las láminas de metal empleadas para separar cada una de las roldanas

de cuernos eran de grandes espesores. Los cabos siempre fueron delgados y alargados, aportando una imagen del cuchillo estilizada.

9.4.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos los marcaba con dos líneas paralelas en el extremo más ancho del casquillo junto con otro par idéntico en el extremo más estrecho y completado con una quinta línea realizada a segueta en el centro equidistante de estas. En otras ocasiones, realizaba mayor número de líneas.



Cuchillo miniatura de Domingo Gil Pérez. Foto Francisco Javier Gil.

9.5. JOSÉ PÉREZ BATISTA

Otro herrero que hizo muchísimos cuchillos en Arucas, pero de cabo palo fue José Pérez. Este artesano, hijo de herrero, puso muchas hojas nuevas a cuchillos de cabo pieza. Nació el día 6 de mayo de 1914, en el barrio de Trasmontaña su partida de bautismo reza lo siguiente:

“En la parroquia de San Juan Bautista de la ciudad de Arucas, diócesis y provincia de Canarias, a diez y seis de mayo de mil novecientos catorce, yo, el infrascripto Cura Párroco de la misma, bauticé solemnemente un niño que nació en “Trasmontaña”, a las tres de la tarde del día 13 del mismo mes, a quien puse por nombre José, es hijo legítimo de Pedro Pérez, Herrero y de María del Rosario Batista, naturales y vecinos de esta parroquia, donde se casaron, según consta en el libro quince de Matrimonios. Abuelos paternos Pedro Pérez Pérez, natural de Teror, y María Santana... Maternos José Batista Medina y Rafaela Toledo Almeida, naturales de esta Ciudad... (APSJBA. Libro Bautismos. N.º 34, folio 166rº, 1914).

Debemos mencionar que existieron otros herreros que elaboraron cuchillos, la mayoría de cabo de



Cuchillo José Pérez Batista.

palo como la saga de los Quevedos. Otros herreros realizaron cuchillos ocasionalmente por encargo de cabo de pieza, como fue el caso de Manuel Perera. Su herrería estaba situada en el barrio del Cardonal, que estuvo abierta hasta los primeros años sesenta del siglo XX. D. Manuel aprendió el oficio con el herrero también residente en Arucas Antonio Jesús Cruz. Perera fue prisionero en el Campo de Concentración de Gando entre 1936 y 1937. La causa por la que estuvo encerrado fue su pertenencia al Partido Comunista de España y su delito fue cantar la Internacional (Sanabria Medina, 2002: s/n).

En este lugar de reclusión conoció al herrero y cuchillero Juan del Toro. Según nos comentó su hijo, Manuel Perera, después de ser puesto en libertad estuvo escondido en una cueva en La Hondura en la Costa de Bañaderos durante un año, donde su padre le llevaba comida a escondidas por las noches. También son recordados otros herreros que hicieron cuchillos como Manuel Santana Batista, que nació en 1906 y tuvo la herrería en el Cerrillo; y

otro herrero que elaboró cuchillos fue Juan Santana Henríquez natural de Teror, que se casó en Tenoya, donde vivió en el *Molino* y la herrería la tenía situada en la Vuelta las Grillas; aprendió el oficio de su padre que se llamaba Cristóbal.

9.6. PEDRO GARCÍA MONTESDEOCA

Estos son algunos datos biográficos sobre su vida facilitados por la información oral y escrita. Este herrero era conocido cariñosamente como “maestro Pedro el Canario”, fue el artesano que restauró en 1963 la llamada Cruz del Siglo que fue elaborada en 1901 en madera de tea y que ya se encontraba en muy mal estado por estos años. Esta Cruz restaurada, ahora en hierro, es de carácter giratorio en forma de veleta y conmemora la entrada del siglo XX. Pedro García tuvo primero la herrería en Zamora (Valleseco) y a mediados de los años cincuenta del siglo XX se trasladó a Valleseco (pueblo). Un

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

hijo suyo, Jesús García Santana, que también fue herrero realizó algunos cuchillos canarios, tuvo la herrería en el municipio de Firgas en el barrio de La Cruz, nació en 1946 en Valleseco y se trasladó a vivir a Firgas después de casado, donde murió en 2003 con 56 años. Estos son algunos datos sobre el trabajo del herrero Pedro García, facilitados por su hijo Miguel García:

Las hojas:

“Para las hojas usaba los muelles de los camiones de la primera la maestra que se partía, también usaba los raíles de los vagones que se usaban para hacer galerías, iba a la Heredad a pedirlos, eso era un acero buenísimo por lo visto. Para las hojas era un especialista, afeitaba con la hoja como una hoja barbera, las cambiaba, las soltaba y volvía a su sitio, entre más cortaba más filo cogía. Él marcaba las hojas en la parte de atrás como con una X, no recuerdo bien que más ponía. Para templar muchas veces me mandaba a buscar palas de tunera, tenían que ser gordas, que era las que él quería, cuando ponía las hojas al rojo vivo las metía poco a poco en la tunera, la *polvajera* de humo daba miedo. Tenía su piedra de agua de mano que había que darle vueltas, después tenía una piedra lisita como las que tenían los barberos que le ponía aceite y le daba a la hoja pa aquí, luego pa allá” (Miguel García Santana, 66 años, Valleseco. 2021).

El carbón:

“Cuando salía de la escuela me ponía darle a la manivela de la fragua que tenía forma de caracol, me ponía a dar fuelle. Yo partí más carbón, él iba a Las Palmas a buscarlo, antes llevaban carbón a granel en barco para Tenerife para la fábrica de cerveza



Detalle firma José Pérez Batista.

Dorada, vaciaban a pala el carbón, pero siempre dejaban el fondo y luego ese carbón lo vendían en Las Palmas los cambulloneros. Mi padre lo traía en sacos pa arriba en un furgón, eran piedras como teniques y luego me ponía con el martillo a partirlos en trozos pequeños como huevos de *quícara*, y que no las machucara tanto porque si no me daba un cogotazo, porque si las dejaba muy pequeñas no servían. El carbón entre más mojado estaba mejor ardía fijese usted que cosa esa, siempre el carbón estaba metido en agua” (Miguel García Santana, 66 años, Valleseco. 2021).

El cabo:

“Mi padre hacía los cuchillos por encargo y no se los hacía a todo el mundo, le pedía a los carniceros cuernos de cabra y vaca, los agujeraba con fuego para hacer las piezas, una peste que daba miedo a hueso quemado. Recuerdo que iba colocando en la espiga las piezas de cuerno y arandelas de alu-

minio o metal haciendo combinaciones, él trabajaba estas cosas en tiempos de invierno más bien, con una sierrita iba incrustando, también llegó a usar plata que la traía de la calle Curbelo, por allí que le costaba cara. Como una cinta plana delgada que iba colocando con un martillito y luego limaba el cabo y lo dejaba todo parejo, también llegó a usar las piezas de metal de los relojes antiguos, las cortaba y las estiraba” (Miguel García Santana, 66 años, Valleseco. 2021).

Los casquillos:

“Incluso él tenía un amigo que era guardia civil y le daba las vainas de las balas de los fusiles que son de metal y con eso hacía los casquillos y después le daba lima y eso se quedaba brillando” (Miguel García Santana, 66 años, Valleseco. 2021).

10.

La familia de
los “Vaineros”
de Telde



- 10.1. Francisco Falcón Santana
- 10.2. Daniel Falcón Santana
- 10.3. Miguel Falcón Santana
- 10.4. Miguel José Falcón Castellano
- 10.5. Juan Falcón Castellano y Tomás Falcón Castellano
- 10.6. José Santana Falcón

En el primer volumen que dedicamos a la historia del cuchillo canario vimos la importancia que tuvo Telde, concretamente Los Llanos de San Gregorio, en el devenir de la historia de esta herramienta. Los últimos representantes de esta labor artesanal pertenecieron a la familia de los Falcón. Estos últimos herreros cuchilleros fueron los hermanos Miguel, Juan y Tomás Falcón Castellano y su labor finalizó a comienzos del siglo XXI. Esta saga de herreros y zapateros eran conocidos popularmente como los “Vaineros” de Telde. La tradición de estos hermanos herreros empezó con el matrimonio celebrado en 1850 de Jerónima Croissier con Francisco Falcón, celebrado en la parroquia de San Gregorio. Ella era hija de Juan Croissier y Juana Calderín, él era hijo de Francisco Falcón y Bárbara Noble, “todos vecinos de Los Llanos” (APSG. L. M 2. F 44. 7-IX-1850) (Zamora y Sosa, 2018, p. 106).

Su hijo, Juan Falcón Croissier, nacido en 1870 en San Gregorio, ya aparece como herrero en 1894 (APSGT. L. M 4. F 40. 19-XII-1894). Juan Falcón era tío paterno de Miguel Falcón Santana de quién aprendió el oficio de herrero cuchillero, hecho que también comparte la tradición oral familiar: “Fue un tío de mi padre que se llamaba Juan Falcón quién enseñó a mi padre” (Prudencio Falcón Castellano, 72 años, Telde, 2017). Como vimos en la partida matrimonial, Juan hijo de Francisco Falcón, escogió la herrería como profesión que ya practicaba la familia de su abuelo materno. También averiguamos por los documentos consultados que Francisco Falcón Noble era zapatero de profesión, al igual que otro de sus hijos llamado Francisco Falcón Croissier, padre de Miguel Falcón Santana (Zamora y Sosa, 2018, p. 106).

“A mi abuelo Francisco Falcón Croissier, que era zapatero al igual que su hermano Daniel, por eso les pusieron Vaineros. Mi padre, Miguel Falcón Santana, sí hizo cuchillos, pero ya hace cincuenta años que está enterrado. Yo hace casi veinte años que deje eso. Después mi hermano Miguel, que ya hace ocho años que se murió, y mi hermano Tomás también los hacía. Ahí, por ese entonces, cuando yo era chico, había varios cuchilleros aquí, esta-

ba Fernando Marcial y Eugenio Falcón que le decían El Manco, había varios” (Juan Falcón Castellano, Telde, 81 años, 2017).

En los Índices de Talleres de Artesanía del municipio de Telde del año 1957 se citan los siguientes cuchilleros: Fernando Marcial Santana, Miguel Falcón Santana, José Falcón Santana, Daniel Falcón Santana y Eugenio Falcón Santana (AHPLP, Caja 1510, pp. 19-20). Sobre el cuchillero Eugenio Falcón el Manco, averiguamos que nació en San Gregorio en 1881, hijo del también herrero José Falcón Croissier, primo hermano de Miguel Falcón Santana. En su partida de bautizo redactada por el párroco D. José Yáñez, entre otras cosas, podemos leer lo siguiente:

“En la parroquia de San Gregorio de la ciudad de Telde... a veinte y ocho de noviembre de mil ochocientos ochenta y uno. Yo D. José Yáñez cura propio de la misma bauticé solemnemente a un niño... a quien puse por nombre Eugenio Feliciano, hijo legítimo de José Falcón, herrero, y de Josefa Ojeda... siendo sus abuelos paternos Francisco Falcón y Gerónima Croissier, maternos José Ojeda y María del Pino Ortega...” (APSGT. L. B 6. F 221. 28-XI-1881).

Con Eugenio Falcón el Manco se abre dentro de la familia una segunda rama de cuchilleros, que es menos conocida y que termina con la figura de su nieto, José Santana Falcón.

10.1. FRANCISCO FALCÓN SANTANA

En el Archivo Municipal de Telde localizamos en los libros de Contribución Industrial de los años 1923 a 1924 unos *talleres de Cuchilleros*, llevados por las siguientes personas: Francisco Falcón Santana y Antonio Santana Martín, y para el periodo de 1925 a 1926 (AMT) aparecen con la actividad económica de “cuchilleros”, Francisco Falcón Santana, Antonio Santana Martín y Francisco González López. Estos artesanos desempeñaban su actividad en San Gregorio. La primera de estas personas, Francisco

Falcón Santana, comprobamos gracias a la información documental que era hermano de Miguel Falcón, padre de los herreros cuchilleros, es decir, los hermanos Falcón Castellano, Miguel, Juan y Tomás.

La segunda de estas personas, Antonio Santana Martín, contrajo matrimonio en 1891 en la parroquia de San Gregorio en Telde, en su partida de matrimonio redactada por D. Juan Miranda aparece con el oficio de herrero: "... Casé por palabras de presente advirtiéndole la obligación de velarse a Antonio Fernando Santana, soltero, herrero de veinte y un años..." (APSGT. L. M 2. F 80vº. 2-XII-1891). En la partida de bautizo de Antonio Santana Martín (APSGT. L. B 2. F 101vº. 7-VI-1868). Sus padres Antonio Santana y María Dolores Martín aparecen como agricultores, "todos labradores naturales y vecinos de Los Llanos". Por lo tanto, el oficio no lo aprendió de su familia sino de alguna de las familias de herreros cuchilleros ya mencionadas de esta ciudad en estos años.

10.2. DANIEL FALCÓN SANTANA

Daniel María Diego Falcón nació en San Gregorio en 1888. Participó como ya vimos en la I Exposición Internacional de Artesanía celebrada en Madrid en 1953. En el catálogo editado para este evento, que ya comentamos, vimos que se expusieron tres cuchillos canarios suyos con numeración 6393, 6395 y 6405. Este último aparece con precio 522,50 pesetas. También en esta muestra aparece un abrecartas elaborado por Daniel Falcón con la numeración 6417 con el precio de 467,50 pesetas (APCEIM,1953, pp. 162-163). Trabajó en la calle Boyón, 2 (hoy calle Alférez José Ascanio) en San Gregorio Telde. Citado hasta 1962 con 74 años como cuchillero.

Antes de este evento se celebró una exposición selectiva de artesanía en Las Palmas de Gran Canaria en diciembre de 1952, allí fue donde se seleccionaron los trabajos que participaron en la ya mencionada Primera Exposición Internacional de Artesanía celebrada en Madrid en mayo y junio de 1953. La prensa de la época se hizo eco de esta muestra de artesanía, y sobre los cuchillos canarios mostrados en ella, decía lo siguiente:

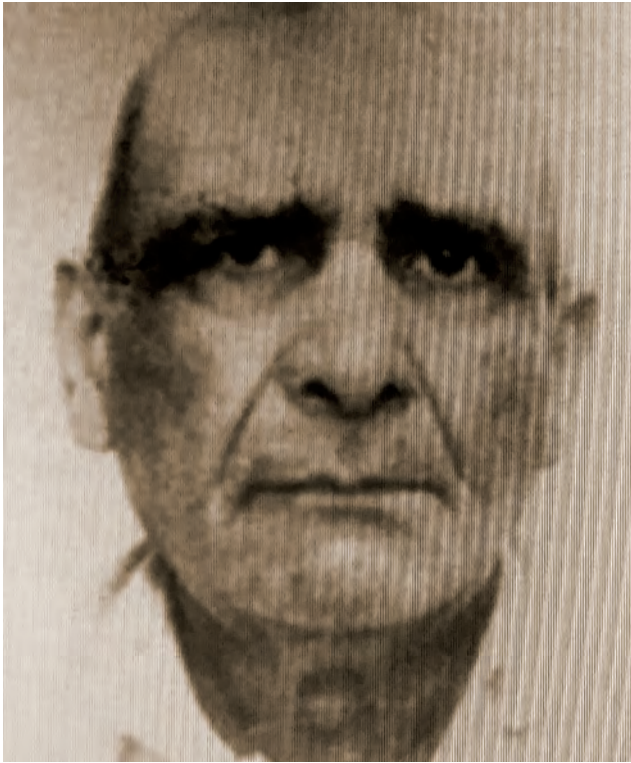
"En cuchillería el maestro Vicente Batista con Juan Marrero y Daniel Falcón llevan sus trabajos al límite de la perfección, aún, teniendo en cuenta que los tres pueden en los encargos llegar a conseguir superarse con el uso de materiales más valiosos" (*La Provincia*, 1952, p. 3)

Así vemos a un tal Rafael Falcón Santana que representando a Telde participó en el apartado "cuchillos del país" en la "Exposición de Artesonado" celebrada en abril de 1939 que se llevó a cabo en la plaza de La Feria en Las Palmas de Gran Canaria (*Falange*, 1939, p. 3). Cuando intentamos averiguar datos biográficos sobre esta persona, comprobamos, gracias a la información oral facilitada por diferentes miembros de la familia, que no existía ningún Rafael y que, probablemente, se trataba de alguno de los hermanos Francisco, Daniel, José o Miguel Falcón Santana.

10.3. MIGUEL FALCÓN SANTANA

Padre de los hermanos Miguel, Juan y Tomás, últimos exponentes de esta saga de herreros cuchilleros. Miguel Nació en San Gregorio (Telde) en 1898 y se casó en 1931 con Isabel Castellano. Este herrero empezó como carpintero, pero como había mucha competencia se dedicó a la herrería, oficio que practicaba su abuelo paterno, ya que su padre era zapatero; con esta profesión aparece en numerosos documentos. "Este Juan enseñó por este orden a mi tío Pancho, Pepe, Daniel y Miguel que era mi padre, y otros tres hermanos hacían las vainas, Antonio, Juan y Pino" (Prudencio Falcón Castellano, 72 años, Telde, 2017). Miguel es citado en 1962 como cuchillero que trabajaba en la calle Boyón 4 (hoy calle Alférez José Ascanio).

"El cuchillo salía todo completo de mi casa, mi padre sacaba de una pieza sola la espiga y la hoja no como hoy que sueldan la espiga a la hoja" (D: Prudencio Falcón Castellano, 72 años, Telde, 2017).



Miguel Falcón Santana.

“Mi padre primero había sido carpintero, pero como había mucha competencia se hizo herrero que era en lo que trabajaban los hermanos, mi abuelo Francisco Falcón era guarnicionero y un hermano de mi abuelo que se llamaba Juan fue el que trajo el tema de los cuchillos, no sé de donde. Por la parte de mi padre Miguel, Juan y Tomás. Mi hermano Miguel que era el mayor empezó a ayudar a mi padre y empezó a hacer cuchillos también a los 13 o 14 años, y mis otros hermanos fueron creciendo y aprendiendo también” (Prudencio Falcón Castellano, 72 años, Telde, 2017).

Los tres hermanos que eran conocidos como “Los Vaineros” eran Miguel, Juan y Tomás Falcón Castellano. Herreros de profesión heredada de su familia. Aprenden a realizar cuchillos desde temprana edad de manos de su padre. Pero eran conocidos por la labor cuchillera que desempeñan juntos los tres hermanos en la segunda mitad del siglo pasado. Se alternaban en las diferentes tareas de la realización

de los cuchillos y su producción es inmensa, nos atreveríamos a decir que, junto con los hermanos García Medina de Gáldar, son los mayores productores de esta enraizada herramienta gran Canaria que hayan existido. En conversaciones con uno de los hermanos, Tomás, nos comentaba que trabajaban a destajo durante toda la semana, llegando a producir hasta un centenar de ejemplares a la semana.

En un inventario de la mercancía existente en el Mercado de Artesanía de Las Palmas de Gran Canaria de la Obra Sindical del 31 de diciembre de 1955, menciona la existencia de un cuchillo canario y su precio de 52,50 pesetas obra de Miguel Falcón Santana (OSA. AHPLP. 1955). También en un parte de venta del 26 de febrero de 1958 aparece recogido otro cuchillo de Miguel que se vendió a 85 pesetas junto con su vaina realizada también por este artesano y vendida a 15 pesetas (OSA. AHPLP. 1958).

10.4. MIGUEL JOSÉ FALCÓN CASTELLANO

Nació a las 12 de la mañana en San Gregorio en Telde el 22 de abril de 1932, hijo de Miguel Falcón e Isabel Castellano. Su madrina fue María del Pino Falcón Santana cocida como Pinito, una mujer elaboraba que vainas de cuchillos (APSGT, LB XXII, F 14, 22-V-1932). Miguel era el mayor de los hermanos. Falleció en el 2010 con 78 años. Se mantuvo trabajando hasta unos pocos meses antes de morir. Sus cuchillos se vendían en una tienda en Teror, en una ferretería en San Mateo, en el Cruce de Pineda (Gáldar), en Arturo el de los quesos (Guía), etc.

10.4.1. La hoja

Sus hojas tenían un diseño muy similar al que venían realizando sus hermanos, eso sí, Miguel las firmaba y, por último, con una firma muy curiosa: II, rombo, V seguido de IIII. Usaba las ballestas y espirales de los automóviles. Templaba en agua y, por último, en aceite. Un dato curioso que nos comentó su hijo Miguel Falcón Marcial fue que su padre, por el sonido que hace el metal al contactar con el líquido, sabía si el temple había sido correcto o defectuoso.



Miguel Falcón Castellano.



Cuchillo Miguel Falcón Castellano.

10.4.2. El cabo

Muchos de sus cabos alcanzan una calidad magnífica. La combinación de las incrustaciones y los colores usados dan equilibrio y belleza a los diseños de sus cabos. En cuanto a los materiales empleados, pese a que realiza algún que otro cabo con arandelas de materiales sintéticos, su producción se basa en materiales naturales, mayormente cuerno de vaca y de carnero. Como resultado, sus cabos son oscuros, en su mayoría con algunas piezas de cuernos rubios como piezas separadoras. En ocasiones emplea algunas piezas blancas para acompañarlas y darle algo más de claridad al cabo. Las incrustaciones continúan siendo muy similares, paralelas, mallas, X continuas, rombos y X encasilladas. Rara vez incrusta varias piezas a la vez como era característico de los trabajos de sus hermanos. De hecho, según sus hermanos, Miguel era el cuchillero más fino y con mayor experiencia, más cuchillero (término para referirse al estilo más clásico en la elaboración de los cuchillos canarios).

10.4.3. Los casquillos y perilla

Entre los materiales usados para la elaboración del cabo encontramos tanto el cuerno de carnero blanco como negro y cuerno de vaca, marfil blanco



Taller de los Vaineros Telde.

y amarillo. A diferencia de sus hermanos, Miguel marcaba siempre sus casquillos, bien con un par de líneas en la parte central de ambos casquillos o, en ocasiones, acompañadas por una línea a ambos extremos del casquillo. Estos los hacía principalmente en metal blanco, también siguiendo las técnicas tradicionales, aunque el latón también formó parte de su elenco. Según sus hermanos, Miguel fue el único que llegó a realizar cuchillos con metales preciosos como el oro o la plata. Las perillas, muy

características y representativas de su manufactura, las hacía de dos metales diferentes, uno blanco (aluminio) y otro amarillo (latón) y no solía ser muy larga, sino más bien corta.

10.5. JUAN FALCÓN CASTELLANO Y TOMÁS FALCÓN CASTELLANO

Juan Falcón Castellano nació a las nueve de la mañana en San Gregorio en Telde el 23 de diciembre de 1936, hijo de Miguel Falcón e Isabel Castellano. Su madrina fue María del Pino Falcón Santana (APSGT, LB XXV, F 150vº, 13-I-1937).

Tomás Falcón Castellano nació en San Gregorio (Telde) el 20 de enero de 1941, hijo de Miguel Falcón e Isabel Castellano. Su padrino fue su tío paterno Daniel Falcón Santana (APSGT, LB XXVIII, F 73vº, 20-II-1941). Aprendió el oficio de su hermano Miguel.

10.5.1. Características de sus cuchillos

Aunque en la última etapa, sobre todo Miguel se diferencia bastante del trabajo realizado junto a sus hermanos, sus trabajos se caracterizan por la vistosidad y colorido de sus cabos.

10.5.2. La hoja

Las realizaban los tres hermanos, debido en gran parte a la gran demanda de sus cuchillos. Por la información oral sabemos que se iban alternando a lo largo del día para evitar la monotonía y así poder descansar del duro trabajo de la forja. Ellos confeccionaban sus hojas, principalmente, en acero al carbono, aunque también llegaron a adentrarse en el acero inoxidable obteniendo unos excelentes resultados en la realización de las mismas, sobre todo por la complejidad que este material presenta, sobre todo en el proceso de templado. Y es que, como hemos comentado en otros apartados, no todos los aceros son adecuados para la confección de hojas de cuchillos canarios. Para la obtención de los aceros se dirigían a las chatarras (recuperadoras de me-



Cuchillo típico de los Vaineros.

tales) de la zona. Allí seleccionaban las espirales y ballestas de suspensión de los vehículos, con una cantidad de 0,6 % de carbono, ideal para las hojas de cuchillos canarios. Para obtener el acero inoxidable recurrían a las cuberterías.

“Mi padre, por último, hacía las hojas en bruto, nada más que las hojas, y mis hermanos hacía los cabos; cuando murió mi padre ellos siguieron haciendo las hojas también. Venían a comprarnos las hojas, que las sacaban de las hojas de muelle de los camiones de aquella época, los cortaban en trozos de 15 cm por 2 o por 3 al ancho que tiene la ballesta, después iban estirando, estirando hasta que lo sacaban” (Prudencio Falcón Castellano, 72 años, Telde. 2017).

Para el temple comenzaron utilizando el agua como elemento principal de enfriamiento, pero en los últimos tiempos empleaban el aceite, usado por sus beneficios a la hora de obtener mejores resultados. Según nos comentó Tomás Falcón, por último usaban las espirales de los vehículos para la confección de las hojas y tenían tal calidad que no las templaban. Las hojas que salían de las manos de esta saga de herreros eran de muy buena calidad. Pese a una desafortunada y mal aclamada fama de los cuchillos de estos artesanos en estos últimos años, alentada, por una parte, por el material empleado



Detalle hoja los Vaineros.

en la confección de sus cabos (plásticos) y, por otra, el desconocimiento. Es nuestro deber como investigadores transmitir que sus cuchillos poseían una gran calidad como objetos de corte y con una vistosidad y originalidad nunca vista hasta entonces. Tanto las hojas de acero al carbono como las hojas de acero inoxidable tenían unas cualidades mecánicas muy acertadas para el uso intensivo. Eran de cuerpos delgados, apenas 1,5 mm en su porción más gruesa del pete y con una tenacidad asombrosa. Hasta ahora, las hojas de acero inoxidable elaboradas durante el siglo XX no podían competir con las que salía del taller de los Vaineros. Estas hojas tienen forma lanceolada, con un pete recto en su primera mitad que desciende ligeramente hasta acabar en la punta, la cual se sitúa en el eje central de la hoja. El filo, prácticamente recto con leves curvas, tanto hacia la punta como hacia la barbilla. El cuerpo de las hojas, como nombramos con anterioridad, eran muy estrechas partiendo del pete como sección más gruesa para morir a cero en el filo.

Algunos de los elementos más característicos de sus hojas los encontramos en la parte trasera de la misma, como el colchón, la barbilla y la garganta. El colchón o “escorchón”, como ellos lo denominaban, era bastante estrecho, de poco diámetro para ejercer de comienzo del cabo y transferir una línea de arranque desde el casquillo anterior. Aquí no realizaban ningún tipo de marca o firma. La garganta era tímida, bastante pequeña en proporción con la barbilla, que estaba más acentuada en esta parte de la hoja. Realizaban un cuchillo de hoja grande para cortar el rolo (tallo) de la platanera.

10.5.3. El cabo

Sus cabos eran tremendamente llamativos por la vistosidad y luminosidad de sus materiales. Los más representativos son en material sintético, plásticos. Estos eran sacados de diferentes lugares, la mayoría, de materiales reciclados como tapones de botellas o garrafas, metacrilatos o diferentes plásticos de utensilios del hogar, así como de juguetes. Pero también adquirían materiales comprados en industrias de El Cebadal en Las Palmas de Gran Canaria, tales como la baquelita: material sintético empleado para la confección de placas eléctricas. Su precio lo marcaba el número de piezas incrustadas y los materiales empleados en su elaboración. Su dificultad era solventada por un correcto trazado de las piezas.

Menos conocidos son sus cabos elaborados con materiales naturales, como el cuerno de vaca o carnero que adquirían en los mataderos. Esos cuernos los dejaban secar hasta que se separaba sola la carcasa córnea de la estructura ósea (hueso dérmico) al que ellos denominaban “sabú”.

“Al principio casi todo era hueso, íbamos a la matazón y nos traíamos un saco de cuernos de carnero y vaca sobre todo, y hueso de animales, los poníamos a secar, pero a partir de los sesenta empezó a venir plástico que era más fácil de trabajar, con el tiempo íbamos a El Sebadal y comprábamos baquelita que se usaba para las radios y televisores (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).

Para las hojas usábamos las espirales y las ballestas de los coches, cubiertos de acero.



Detalle del cabo de los Vaineros.

Primero se templaba con agua y luego con aceite. Vendíamos hojas a los del norte” (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).

Una característica de sus cabos es sus dimensiones estrechas en la parte central con un leve ahusado, obteniendo como resultado unos cabos estilizados y finos. Aunque las medidas poco variaban, la mayoría tenían hojas de entre 14 y 19 cm y cabos de entre 10 y 12 cm. Tanto para los cabos realizados con materiales naturales como para los trabajos ejecutados con materiales sintéticos, los hermanos Falcón implementaron una técnica nunca vista hasta ahora, y que caracterizó y popularizó sus trabajos: incrustaban las piezas por separado, de forma individual para posteriormente unir las y volverlas a incrustar en grupos, según el diseño de dos, tres o más piezas a la vez. El resultado final era un diseño con incrustaciones lineales que conjugaran a la perfección. Para las incrustaciones empleaban aluminio o latón en las piezas confeccionadas con cuernos y materiales sintéticos en los cabos de plásticos. Estos últimos eran de diversos grosores que compaginaban con maestría. Principalmente eran en blanco, aunque hay ejemplares con incrustaciones de otros tonos como el rojo, el verde y azul.

“Yo inventé una máquina para desbastar y pulir los cabos. Tuve que abandonarlo en los años noventa porque enfermé y me operaron del corazón. Los cuchillos los vendíamos en El

Corte Inglés, en Barreiro, por las fiestas de los pueblos, Fontanales, Santiago de Tunte, Gáldar, en Guía en la tienda de Arturo. Después había gente que nos los compraba y después ellos los vendían más caros, la afiladora que estaba en el Puente Palo en las Palmas se llevaba toda la semana 10 o 15 cuchillos. Para una feria llegamos a hacer unos 500 cuchillos en poco tiempo. Estábamos todo el día pensando en cuchillos, empezaba a las 8 y terminaba a las 10 u 11 de la noche, yo hacía unos 30 cuchillos semanales” (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).

Entre las incrustaciones más comunes estaban las mallas, las paralelas o las X continuas, como dijimos con anterioridad, compaginadas en varias piezas unidas y reincrustadas. A veces, algunos ejemplares no llevaban ningún tipo de incrustaciones. Sus trabajos son fácilmente reconocibles entre la población amante de este tipo de cuchillos.

10.5.4. Los casquillos y perilla

Los confeccionaban con láminas de latón que adquirían ya laminadas en almacenes de metales. Los soldaban con soldadura de plata tras darle forma troncocónica al recorte de metal. Los rellenaban con madera. A estos casquillos nunca les hacían ningún tipo de muesca ni rallas, los dejaban lisos. Las perillas las hacían, en un principio, con el mismo metal que el empleado en los casquillos, es decir,



Prudencio y Tomás Falcón.

latón a partir de la superposición de arandelas de este amarillo metal sobre el rebaje de la perilla y, ya por último, los hacían más fácilmente con remaches de aluminio. “Los casquillos, los hacíamos de metal y los soldábamos con plata” (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).

10.5.5. Las vainas

Una empresa familiar, con tanta demanda y una colosal producción, tenía que buscar pequeñas ayudas que agilizaran las manufacturas, hecho que se ha repetido en las artesanías a lo largo de los siglos, donde toda la familia, independientemente de la condición física y edad, ayudaba en el procedimiento artesanal. Aquí también se repite dicho modelo, sin olvidarnos de la tradición de zapateros existente en esta familia y aunque mayoritariamente eran elaboradas, por último, sobre todo por Miguel, otros miembros de esta saga participaban también en los procesos de elaboración de las vainas, como corte del cuero, agujereado, cosido y remachado.

“Hacíamos todo completo, hasta las vainas que las hacía Miguel, los tres hacíamos las hojas, íbamos turnando” (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).

Para ello se inventaron unas plantillas para el corte del cuerpo de las vainas donde tenían tachas incrustadas que sobresalían, las cuales iban a dejar los agujeros perfectos para el posterior cosido. Estas vainas tenían cuerpos de una sola pieza cosidas en la parte trasera de la misma, en su parte central, llevaban camisa y lengüeta o lengüilla de otro tono de cuero, sendas con ojetes de latón, tanto en la punta de la vaina por su parte exterior como en la lengüeta en su extremo final. Esta última remachada al cuerpo de la vaina a través de dos remaches que atravesaban la camisa.

Aquí hacemos un inciso ya que, tras su separación como empresa familiar, Miguel y Juan continuaban realizando cuchillos por cuenta propia. En este caso, aunque semantienen muchas similitudes en la confección y detalles, Miguel aporta a sus cabos grandes diferencias.

“Mi tío Pancho era el mejor que los hacía, mi hermano Miguel era el mejor de los tres haciendo cabos, llegó hacer los casquillos y las incrustaciones en oro tenía más experiencia, él sí llegó a firmar en el colchón. El último que trabajo fue mi hermano Juan” (Tomás Falcón Castellano, 80 años. Las Palmas de Gran Canaria, 2021).



José Santana Falcón.

10.6. JOSÉ SANTANA FALCÓN

José Santana²¹ nació en San Gregorio (Telde) el 7 de septiembre de 1931, hijo de Dolores Falcón y José Santana, falleció el 29 de diciembre de 2009. Empezó el oficio de cuchillero con 15 años, aprendió el oficio con su abuelo materno, Eugenio Feliciano Falcón Ojeda, el Manco. Su abuelo comentaba al propio José Santana que solamente hacía los cabos de los cuchillos, ya que le faltaba un brazo que había perdido de pequeño. José Santana se marchó a Las

²¹ Algunos datos biográficos de este artesano, nos lo facilitó Macarena Murcia Suárez. Técnico de la FEDAC, sacados de una entrevista realizada en 1993 (inédita) a José Santana Falcón que tenía 62 años por estas fechas. Esta biografía ha sido complementada con la información facilitada por su nieto Julio Kilian Marrero Santana y nuestras propias averiguaciones.



Cuchillo de José Santana Falcón.

Palmas de Gran Canaria, donde estuvo trabajando haciendo y afilando hojas, su herrería estaba cerca del Puente Piedra. En 1985 regresa de nuevo a Telde y monta su taller en un cuarto en la parte trasera de propio domicilio, ubicado en la calle Monte Teide en el Cascajo en San Gregorio (Telde).

10.6.1. Características de sus cuchillos

José Santana fue un herrero con un estilo muy singular en la realización de sus cuchillos, pese a que los diseños de las incrustaciones no diferían mucho de los de los demás artesanos, sí que supo compaginarlos y darles un estilo propio como analizaremos a continuación. Elaboraba tanto las hojas como los cabos. Abandona este oficio en 2004.

10.6.2. La hoja

José Santana, como herrero, sí que hizo sus propias hojas. Estas son hojas de acero al carbono (balles-ta, espirales de vehículos y cubertería de mesa), de cuerpo amplio en casi toda su longitud para acabar en punta. Las líneas que describen tanto el pete como el filo son perfectamente simétricas dirigidas en sentidos opuestos, justo cuando el pete baja hacia la punta, el filo sube hacia el mismo punto. El colchón, no muy robusto con firma IIXII. Las curvas de la garganta y la barbilla, muy tímidas, poco acentuadas. También hizo hojas de acero inoxidable. En los últimos años este herrero usó para sus cabos hojas de herreros del norte de la isla.



Cuchillo de José Santana Falcón. Foto: Fedac.

10.6.3. El cabo


Todos los cabos que hacía eran diferentes pese a conjugar casi siempre el mismo estilo de diseños en las incrustaciones, como paralelas, X continuas, rombos encasillados con o sin puntos, mallas y espigas. Como materias primas siempre estaban presentes los materiales naturales, tales como el cuerno de ganado caprino, bovino y ovino. En ocasiones, marfil de elefante y/o hueso de vaca. Por lo tanto, muy característico de sus cabos son los tonos negros, rubios y blancos perfectamente armonizados. Incrustaba todos estos tipos de materiales, tanto en cuerno negro como en el rubio, así como en las piezas de cuernos blancos, en los huesos y el marfil. Sus incrustaciones podían ser en metal blanco (níquel, aluminio, plata) como en metal amarillo (latón). Al respecto, hemos observado en trabajos suyos inacabados como las incrustaciones se realizaron a gran profundidad. Esta técnica está asociada al desbaste de la pieza incrustada, evitando el peligro de arruinar las incrustaciones. Algunas de las piezas aparecen adornadas con dameros simples o bien incrustaciones de triángulos y copas en el tono opuesto al de la superficie incrustada, hablamos de piezas negras sobre fondos negros y viceversa.

10.6.4. Los casquillos y perilla

Es la parte más característica de su trabajo. Los hacía tanto en níquel como en latón y los burilaba en zigzags transversalmente a través de tres líneas que rodean a cada casquillo, una en el centro y otras dos, a cada lado, en ambos extremos del casquillo. Una característica primordial de estos casquillos es que eran bastante alargados, cerca de 20 mm y disponían de poco “tiro”, con una angulación descrita desde su base para el colchón hasta la base donde arrancan las piezas del cabo. Este hecho haría que el ahusado del cabo fuera muy leve y el cabo estaría extremadamente estrecho en su porción central. Pero José Santana lo corregía a través de un abultamiento del cabo no continuando con la línea de tiro que traían sendos casquillos. Así nos encontramos un abultamiento a partir de los casquillos no siguiendo una línea suave y continua. La perilla la realizaba del mismo metal que el empleado para la elaboración de los casquillos. Suelen ser alargadas y más bien rectas.

10.6.5. Las vainas

Las vainas para sus cuchillos las obtenía de un zapatero al parecer de Telde.



PARTE III
Última época

11.

El cuchillo
canario en los
años ochenta
y noventa del
siglo XX



- 11.1. Manuel Gil Naranjo
- 11.2. Ramón Alberto García Artilés
- 11.3. Luis Norberto Marrero Bolaños (Norbertito Marrero)
- 11.4. Aquilino Auyanet Pérez
- 11.5. Woodson T. Gannaway
- 11.6. Francisco Almeida Almeida
- 11.7. Castor Castro Morales
- 11.8. Pedro Slunka

11.1. MANUEL GIL NARANJO

Este nuevo capítulo lo abrimos con la figura de Manuel Gil, uno de los cuchilleros más completos y mejor formado de todos los tiempos, y tenemos la suerte de que aún sigue en activo, al pie de su fragua creando una amplia gama de utensilios de acero entre los que se encuentra el cuchillo canario como el objeto más destacado en su producción artesanal. Nace el 22 de marzo de 1961 en el pago cumbre-ro de Cueva Grande perteneciente a la Vega de San Mateo. Allí se cría y vive actualmente con su familia donde tiene su hogar y taller-herrería, lugar de trabajo de este artesano. La habilidad con las manos que presenta Manolo es sobresaliente, no se le resiste nada que se le pida y a esta habilidad hay que sumarle sus enormes cualidades artísticas. Quien ha tenido el placer de conocerlo en persona, sabrá que Manolo es un hombre íntegro, humilde y modesto, vamos, como coloquialmente decimos: “muy buena gente”.

Comienza desde muy corta edad, a los 13 o 14 años ya estaba haciendo cuchillos. En su familia no hay ascendientes herreros, pero sí que tenía un padre y unos tíos que ejercían la profesión de carpinteros de los que heredó la destreza en el manejo de las herramientas. Sus primeros maestros en el mundo de la herrería fueron el herrero de La Lechuza, San Mateo, maestro Antonio Ventura, y también su padre (que hacía algún que otro cabo), así comienza a embaucarse en esto de los cuchillos típicos de Gran Canaria, afición que le ha llevado hasta casi medio siglo de producción y perfeccionamiento, realizando una cantidad bastante considerable de cuchillos canarios. Como él nos comentó, otro maestro en los entresijos de la fragua y el yunque, donde se inició en la confección de las hojas, fue el herrero Gregorito Vega.

“Aprendí a hacer las hojas con un herrero abajo en La Lechuza, él hacía hojas para cuchillos, *joces* (hoz), cosas de herreros. Tenía un cuartillo oscuro, no tenía luz eléctrica, no tenía nada, era una herrería de las de hace 100 años. Se hacía todo a mano, las hojas se acababan



Manuel Gil Naranjo y su hijo durante una muestra.

con la lima y después se afilaba con la piedra de agua” (Manuel Gil Naranjo).

“Después conocí a un señor mayor que estaba de guardián en Los Giles en un almacén de uralita, se entretenía y hacía algún cuchillo. Me enseñó a enderezar con fuego el hueso que ya fue un avance. Aprendí hacer los cabos mirando y partiendo piezas y haciendo piezas nuevas, y así fui aprendiendo” (Manuel Gil Naranjo).

Hablar de los cuchillos de Manuel Gil, en cierta medida, es complicando, ya que su creatividad está a un nivel técnico que muy pocos alcanzan. Se maneja y desenvuelve con soltura y maestría en la manufactura de todos los tipos de cuchillos canarios, ya sean cuchillos de puntas, lineales, con motivos florales. Ha creado diseños inéditos, ha rescatado modelos antiguos, sigue introduciendo técnicas nuevas, grabados al ácido, etc. Y es que su maestría, innovación y pasión que Manuel propone para esta herramienta queda reflejada en su obra. Sus cuchillos canarios están repartidos a lo largo y ancho de toda la geografía insular.

Manolo ha sido y sigue siendo, un referente para los cuchilleros actuales entre los que nos encontramos. No le pesa dar consejos a quien se los pide y ha sido el maestro de otros grandes cuchilleros actuales como es el caso de Ramón A. García Artiles. Se

Los cuchillos canarios entre 1920 y 2019

ha preocupado en entender la historia del cuchillo canario, sus conocimientos sobre el tema son extensos, nos ha aportado multitud de datos que nos han aportado una gran luz para componer y descifrar la historia de este símbolo de la cultura grancanaria, tanto para el primer volumen que escribimos, sobre la historia del cuchillo canario del siglo XIX y principios del siglo XX, como para el presente volumen que tienen la oportunidad de estar leyendo en estos momentos.

Su taller está situado en su casa, en la calle Cueva Grande nº 5. Es un taller muy peculiar, ya que está enclavado en un paraje natural, en una cueva al borde de un frondoso barranco. Tiene forma rectangular, desde la puerta se puede ver la fragua al fondo en un horno; a mano derecha, diversos utensilios y el yunque; a mano izquierda, el banco de trabajo. Las horas frías invernales que rondan, en ocasiones, los 0º, se pasan mejor al abrigo de la fragua encendida.

Como comentamos con anterioridad, aunque Manuel Gil es bastante conocido por sus cuchillos canarios, Manolo también domina el arte de la herrería y forja diferentes aperos de labranza y otros objetos, entre los que destacan los regatones para los garrotes (en otras islas llamados astias, astas, lanzas o lata), usados para el salto del pastor canario. Este palo de madera, normalmente hecho de pino canario (*Pinus canariensis*) tiene la peculiaridad que se ensancha en su parte inferior, donde está la punta metálica, llamada regatón, que se utiliza para clavarlo en el terreno. Son conocidos sus regatones por todas las jurrias²² de Gran Canaria por su calidad.

11.1.1. Características de sus cuchillos

Con anterioridad anotamos que Manuel Gil ha rescatado modelos antiguos. A lo largo de los años, se ha inspirado, principalmente en aquellos cuchillos antiguos que llegaban a sus manos, normalmente para “echarles hoja nueva”. Se fija en ellos y a veces los reproduce, acto que nos ha servido para conocer diferentes diseños de épocas anteriores que han desaparecido o quedan muy pocos ejemplares. Pe-



Cuchillos varios Manuel Gil.

ro también destaca en su obra los diseños propios desarrollados a través de bocetos inéditos. Introduciendo técnicas nuevas para su elaboración, como son los grabados al ácido o nuevas secciones en sus cabos, creando cabos de cuatro caras. Asimismo, ha diseñado diferentes objetos con los materiales y técnicas de los cuchillos canarios como sacachapas, sacacorchos, pendientes, bastones, cuchillos jamoneros y así un largo etcétera.

11.1.2. La hoja

Las hojas, desde sus inicios, siempre las confeccionó en acero al carbono, bien de aceros elásticos como los de las ballestas, como acero adquirido en almacenes especializados como F114 (su equivalencia en la norma UNE sería el F-1140). En los últimos tiempos, hablamos del último lustro, ya en los pedidos le solicitan más los aceros inoxidable, por el mantenimiento y la estética. Pero esto no solo le ocurre a Manolo Gil, sino que nos pasa a todos los cuchilleros actuales, se prima más aquellos aceros que precisan de menos mantenimiento y que presenten mejor estética y, en ello, los acero inoxidable o semi inoxidable ocupan un lugar destacado. Las hojas de acero al carbono las tiempla en aceite y las de acero inoxidable, al aire.

Las hojas las trabaja en diferentes medidas en función del uso que se le vaya a dar, pero las medi-

²² Colectivos y grupos de salto del Pastor Canario.



Detalle de hoja y vaina de Manuel Gil.



Detalle de la firma de Manuel Gil.

das más comunes suelen ser de los 17 a los 23 cm de longitud. Estas hojas son de cuerpos voluminosos entre el pete y el filo, de ínfimos espesores, apenas 1-1,5 mm en su parte más gruesa (sección del pete más cercana al colchón). Este último dato confiere a sus hojas unas cualidades mecánicas indiscutiblemente, esenciales para el trabajo en las plataneras, ya que esos escasos espesores facilitan la entrada, corte y salida de la hoja en los rollos de las mismas, así como en los tallos de las hojas. Con respecto al pete, lo hace con una ligera parábola, pues, si partimos desde el arranque del mismo en el colchón, la línea que describe el pete es en su primera mitad ascendente para luego pasar a caer con mayor brío hacia la punta. El filo hace la misma descripción, pero esta vez, en sentido inverso.

El colchón, siempre robusto forma parte del arranque de la espiga siempre potente y bien definida, independientemente del tamaño en que realice las hojas. El colchón está en línea con la barbilla. Esta y la garganta forman una S mayúscula perfecta. Muchos de sus ejemplares los monta en hojas de abrecartas o dagas. Es también un rasgo característico de sus hojas que las grave con incisiones en bajorrelieve realizadas a troquel antes de su templado. Este grabado consiste en una sucesión de tallos cóncavos y convexos alternos que se distribuyen paralelos al pete desde el colchón hasta la mitad de la hoja en dirección a la punta, acabados en flores formadas por tres puntos. Su firma en el colchón es IIXII.

11.1.3. El cabo

Según sus propias palabras “mis cabos tienen que tener trabajo”, y es que los cabos de Manuel Gil se caracterizan por su grandísima elaboración, todo el cabo compuesto de finas piezas incrustadas. Con la salvedad de los cuchillos de dos puntas, que se caracterizan por estar confeccionados con dos puntas de cuerno de toro o vaca a los que, normalmente, no se le embute ningún tipo de incrustación para dejar ver el esplendor de las tonalidades que aporta la queratina. Sin embargo, Manuel Gil, muchas veces, también incrusta las dos puntas con figuras, puntos o flores. Normalmente, sus cuchillos parten de las 13 piezas hacia arriba, aunque tiene cuchillos de 1, 3, 5, 7, 9 y 11 piezas también.

Una característica de sus cabos es que no suelen ser muy gruesos en su parte central, el ahusado es leve. También ha confeccionado cabos con sección cuadrangular sin aristas. Trabaja diseños lineales principalmente a través de cabos con incrustaciones de espigas, mallas, paralelas, etc. Pero sus recursos son incontables. Para el metal amarillo usa latón, para el blanco utiliza níquel o alpaca y para la tonalidad roja usa el cobre. Aunque dependiendo de las especificaciones de el/la propietario/a, pueden ser metales preciosos, oro o plata. Estas incrustaciones son bastante finas y siempre muy juntas creando piezas saturadas. Manolo juega con los colores de los cuernos que emplea, siendo los



Cabo de 25 piezas de Manuel Gil. Propiedad de José J. Sosa Perdomo.

de carnero los que más aprecia, pero emplea tanto de estos animales como de cabra /macho o vaca. Compagina siempre finas arandelas de cuernos, los incrusta según diseños no preestablecidos.

Otro modelo tipológico de cuchillos muy desarrollados por el autor que estamos tratando son los cuchillos con motivos florales. Aquí emplea dameros pequeños esencialmente, y los compagina con otros dameros más grandes, algunos de diseño propio. Sobre las piezas con incrustaciones de motivos florales vemos tallos, rosetas de 7 puntos de colores con coronas, enredados, racimos, macetas, rombos cruzados, etc. En ocasiones, incrusta siluetas de animales. Con una cantidad muy significativa de trabajo técnico en su confección. Este tipo de cuchillos floreados son los más coloridos de su amplia gama, donde emplea de todo tipo de colores, ya sean tonalidades frías como cálidas, siempre perfectamente combinadas.

Otro recurso tipológico muy utilizado por él es la de hacer híbridos de cuchillos lineales con piezas de cuchillos con motivos florales o viceversa, donde las piezas de espigas y los dameros son las dominantes. Otra característica de sus trabajos es la “limpieza” que aplica a sus diseños, y lo explico con sus propias palabras: “Un cabo sin piezas separadoras es un trabajo sucio”. Manolo hace referencia a que los cabos, para ser estéticos y bien elaborados, deben llevar finas arandelas de

cuerno de grosores ínfimos para delimitar a las distintas piezas incrustadas, lo que le aporta al cabo una estética limpia significativa. Esto amplía enormemente la complejidad de elaboración de sus cabos, así como el tiempo de ejecución, pero para Manuel Gil esto es un rasgo imprescindible, hecho que compartimos con él.

11.1.4. Casquillos y perilla

En un principio los casquillos los elaboraba con níquel y alpaca procedente de monedas antiguas y cuberterías de la misma época que, posteriormente, laminaba y soldaba en forma troncocónica con soldadura de plata. Últimamente Manolo se decanta por un procedimiento diferente de elaboración de casquillos, a través del troquelado de un trozo de tubo de acero inoxidable. Estos aportan una excelente resistencia al desgaste y golpes a la par que un



Cabo de flores de Manuel Gil.



Cuchillo de flores de Manuel Gil Naranjo.

mayor brillo inalcanzable con los otros metales. Las perillas las confecciona en el mismo material que el empleado en los casquillos, no son muy voluminosas, más bien estilizadas y tampoco muy largas.

Sus trabajos más característicos son el cabo de 13 piezas y el 21 piezas, este último diseño rescatado de un cuchillo en mal estado que llegó a sus manos y del que quiso rescatar el diseño. Este se caracteriza por llevar 21 piezas incrustadas en diferentes metales de diferentes colores latón (amarillo), níquel (blanco) y cobre (rojo).

11.1.5. Las vainas

El polifaceterismo de Manolo Gil es tan grande que es de los pocos artesanos que confecciona los cuchillos canarios enteramente, es decir, elabora sus hojas, sus cabos y hasta sus propias vainas por lo que, quien posea una de sus piezas, tendrá un conjunto 100 % salido de las mismas manos. Las vainas las confecciona con cuero vacuno y las adorna con troquelados florales, círculos concéntricos, triángulos.

11.2. RAMÓN ALBERTO GARCÍA ARTILES

Nace en el barrio capitalino de Schaman el 2 de mayo del año 1961. Desde su más tierna infancia, Ramón se impregnó del olor del metal incandescente mezclado con el de la combustión del carbón gracias a su padre, que ejerció la profesión de herrero. Así, Ramón, con tan solo 5 años, comienza el aprendizaje del duro oficio de la herrería. Su ámbito laboral encontró otro camino diferente al andado por su padre, pero, con el paso de los años y ya en la juventud, retoma la senda del yunque y el martillo nuevamente. Ramón siempre ha sido un hombre muy vinculado a nuestras tradiciones, fiel defensor de nuestra cultura y patrimonio histórico, vereda que continúa pues lo lleva impregnado en lo más profundo de su ser. Tal es así que, desde muy joven y junto a su hermano Miguel, potencian y difunden la práctica del “salto del pastor”, actividad que peligraba en la isla de Gran Canaria allá por los años ochenta del siglo pasado. En este trabajo conoció a muchos pastores que portaban sus hermosos y preciados cuchillos canarios al cinto.



Detalle de la hoja de Ramón García.

En ese instante quiso también saber cómo se realizaban los regatones. Fue entonces cuando, contando con poco más de 20 años, conoció a su maestro Manuel Gil, de Cueva Grande, cuchillero del que hemos hablado y que, entre cuchillo y cuchillo, también realizaba y continúa realizando regatones para ser insertados en los garrotes del salto del pastor. La amabilidad y nobleza de Manuel Gil, así como sus ánimos de difundir el noble cometido de elaborar cuchillos canarios hizo que le abriera las puertas de su taller y casa a Ramón donde, primero, observando y, posteriormente, tomando manos a la obra, comienza a realizar sus primeros cabos de cuchillos canarios. El periodo de aprendizaje duró 7-8 meses, asistiendo justificadamente todos los viernes. En un principio adquiría las hojas ya acabadas al herrero mastro Paco el del Faro (Francisco García Déniz), pero posteriormente, se las elaboró él mismo desde que dispuso de una fragua y un yunque. De manos de mastro Paco también adquirió la habilidad de confeccionar las hojas de nuestros cuchillos y todos los entresijos que rodean el trabajo con los aceros, forja, temple..., ya que estuvo frecuentando su herrería durante 2-3 años.

Hoy día, Ramón es un maestro en el cuchillo canario, tanto en la difícil forja de su hoja como



Cuchillos de Ramón García.

en la confección de sus cabos. Ha enseñado y continúa transmitiendo sus conocimientos sobre el tema a todo aquel que muestre pasión por continuar con nuestras tradiciones. Tiene su taller en la carretera vecina a La Milagrosa, El Acebuchal, 6 en Altos de San Lorenzo.

11.2.1. Características de sus cuchillos

Para Ramón, la tradición es la base de su trabajo y lo que caracteriza sus cuchillos. Sus piezas más representativas son el 13 piezas y el 3 piezas, los que él mismo denomi-

na, los cuchillos del pueblo. De vez en cuando realiza algunos con motivos florales.

11.2.2. La hoja

Las confecciona principalmente con acero al carbono F114 o con cualquier otro acero que se preste. Las confecciona en su herrería y las tiempla en aceite o en agua. Si lo hace en aceite, no les proporciona revenido, pero si el líquido refrigerante del templado es el agua sí que procede a realizar dicho proceso térmico.

La forma de sus hojas es bastante personal, petes rectos, paralelos al eje de los cabos en sus $\frac{3}{4}$ de longitud, para descender hacia la punta en su



Cabo de flores de Ramón García.

último cuarto. Garganta y barbilla formando una S de simétricas curvaturas. Sobre estas, el colchón con su personal firma IIXIII con cuatro puntos en los triángulos que definen la X central.

11.2.3. El cabo

Tras la elaboración de las hojas en su herrería, Ramón pasa a la habitación anexa donde se encuentra su taller, con mesa amplia de trabajo bajo la ventana con unas inmejorables vistas del barranco en los Altos de San Lorenzo. Una característica de sus cabos es que suelen ser con un ahusado bastante pro-



Cabo de 21 piezas de Ramón García.

nunciado, casi rectilíneo. Por ello, sus cabos llenan bastante la mano. La base de sus cabos es siempre cuernos de macho, carnero y/o vaca o toro. Para las incrustaciones, Ramón emplea tanto el latón como el níquel, dependiendo del diseño de las piezas. En sus característicos 13 piezas, el latón para las espigas y pieza central, así como para las paralelas de los extremos. Para el resto, las mallas y otros diseños emplea el metal blanco.

11.2.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos los confecciona con la técnica tradicional del laminado de monedas, para posteriormente darles forma troncocónica y soldarlos con



Cabo de flores de Ramón García.

soldadura de plata. Para tal menester, emplea los duros (monedas de 5 pesetas) anteriores a nuestra actual moneda del euro. Siempre los marca con un par de líneas dobles a ambos extremos del casquillo realizadas a sierra. Cada par están hechas bastante juntas entre sí y no muy cercanas a los extremos del mismo. La perilla la realiza, en ocasiones, del mismo material que el empleado en los casquillos, en ocasiones, en cuerno, hueso o alternando diferentes metales para proporcionarle vistosidad.

Sus trabajos más característicos en sus cabos son el 13 piezas y el de 3 piezas, aunque sus diseños van hasta más de 21 piezas.

11.2.5. Las vainas

Las adquiere a artesanos del cuero, al principio a Ernesto González, de Gáldar y, posteriormente, a José Manuel Rodríguez (Tamarcos artesanos). Estas deben llevar siempre un broche de cuero para evitar que los cuchillos se salgan de las vainas.

11.3. LUIS NORBERTO MARRERO BOLAÑOS (NORBERTITO MARRERO)

Su nombre completo era Luis Norberto Marrero Bolaños, pero era conocido por diversos apelativos como Albertito, maestro Alberto, Berto, y los más extendidos que fueron Norbertito Marrero, Norbertito el cuchillero o el de los cuchillos. Luis Norberto nació en 1931 y desempeñó durante su vida diversos oficios, pero todos con un nexo común: todos los trabajos que desempeñó fueron labores que precisaban de unas manos primorosas para la confección o reparación de objetos y utensilios. En su larga vida laboral, que finalizó con su fallecimiento en el año 2003, desempeñó oficios variados como fueron el de mecánico, relojero, herrero forjador, carpintero y cuchillero.

Pero fue el oficio de cuchillero el que desempeñó de un modo extraordinario y a un altísimo nivel en sus últimos 16 años, hasta su fallecimiento. En el año 1987 Norbertito atraviesa un momento desagradable personalmente, pero que le supuso un mo-

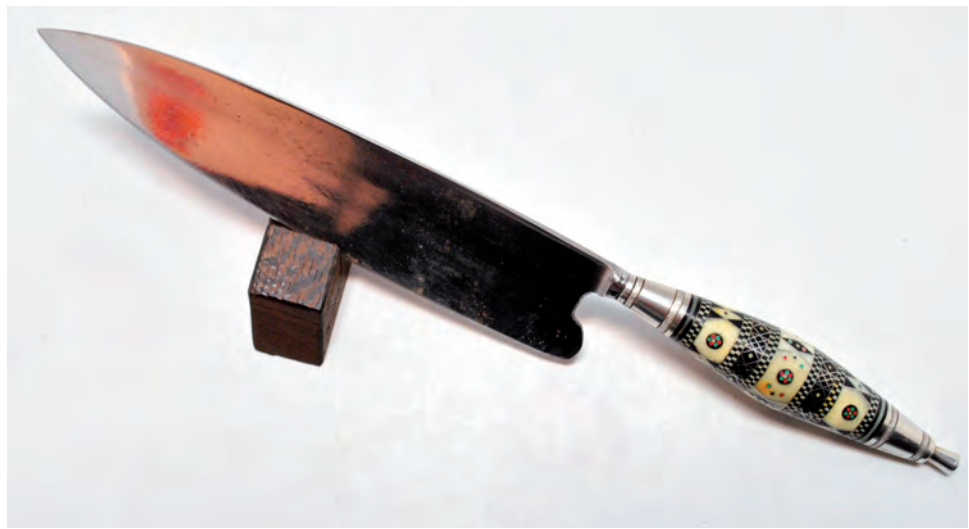
do diferente de ganarse la vida y que enriqueció a la industria artesanal de la cuchillería tradicional de Gran Canaria. Y es que, debido a una grave afección cardíaca, Norbertito tuvo que pasar por el quirófano lo que le impidió continuar con los trabajos pesados y agotadores que venía realizando hasta entonces. A partir de ahí, sus ansias de seguir trabajando y creando con sus manos, así como su pasión por las tradiciones que “mamó desde chico” le hicieron seguir la senda de la confección de cabos de cuchillos canarios. En el año 1990 hace sus primeras piezas. Nadie quería enseñarle, así que cogió uno de los cuchillos viejos que poseía y lo desarmó, observó cómo estaba confeccionado y lo volvió a montar, así hasta en 3 y 4 veces, hasta que comenzó a realizar sus propios cabos, según nos comentó su nieto Alejandro Moreno.

“... mi abuelo fue autodidacta e hizo cuchillos, mayoritariamente, de alta gama, confeccionados en materiales nobles como el marfil, la plata y el oro...” (Moreno, 2023)

En una entrevista escrita realizada en 2001 en el periódico *Canarias7* manifestaba que su horario de trabajo era desde las 7 de la mañana hasta la 1:30 de la tarde, para luego continuar a las 5 de la tarde hasta 7:30 (Darriba, 23-XII-2001, p. 24). Su taller estaba situado en la planta baja de su casa, en la calle Clavel, nº 8, en el barrio de La Montaña de Gáldar. Con la puerta siempre entreabierta, por allí pasaban vecinos y amigos que le hacían compañía en sus creaciones, con charlas sobre temas de todo tipo. También aprendices del oficio que querían confeccionar un cuchillo para sí mismos (un planteamiento inicial que, después se convierte en ardua tarea ya que, una vez que se le coge el gusto de crear una verdadera pieza reina de nuestra artesanía, siempre se continúa con este arte). Entre ellos estaba su hijo José Antonio Marrero Gordillo que también se adentró en este mundo e incluso llegó a obtener el carné de artesano cuchillero por la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía en Canarias FEDAC.



Norberto Marrero en una feria junto a su esposa.



Cuchillo característico de Norberto Marrero.

11.3.1. Características de sus cuchillos

Norberto confeccionaba en torno a tres cuatro cuchillos por semana de los más demandados, y luego 1 o 2 al año con casquillos e incrustaciones en oro y marfil. Como nombramos con anterioridad, Norberto Marrero realizaba únicamente los cabos adquiriendo las hojas ya confeccionadas a los herreros de la zona, como José Santana Quintana (Cuco el de la Cuesta) y principalmente a los herreros de Barrial (Gáldar), regentada por Antonio García Déniz y sus hijos Jesús y Carlos García Medina. Aun así, Norberto tenía fragua y yunque en su taller pero, debido a su afección cardíaca, tenía que alejarse de esos duros trabajos. Este artesano les daba un perfil característico a sus cuchillos, no solo a las diversas partes del cabo, sino también a esas hojas que adquiriría ya acabadas.

11.3.2. La hoja

Aunque las hojas ya les llegaba acabadas, afiladas y la mayoría pulidas, si eran de acero inoxidable, Norberto las adaptaba a su gusto haciendo una garganta mucho más profunda a través del trabajo de una lima redonda, lo que dejaba una barbilla mucho más acentuada. Estas hojas conservaban las firmas de quien las confeccionaba, y si alguna hoja

no tenía firma del artesano forjador, Norberto le ponía una X en el colchón.

11.3.3. El cabo

Sus cabos son muy característicos, con un ahogado con líneas casi rectas que ascienden desde la inclinación dada por los casquillos hasta unirse en el centro de la pieza central de forma suave. Sus trabajos más característicos son, sin duda, los de motivos florales con dameros en diversos diseños. Realizó modelos en cuernos de carnero rubio alternado con piezas negras de cuerno de carnero negro con incrustaciones lineales, copas y puntos. Pero sus trabajos más característicos, los más llamativos y demandados, eran las piezas blancas y negras, es decir, piezas de cuerno de carnero negro alternado con piezas de marfil con dameros.

Sus diseños eran parecidos a los que ya realizaban maestro Vicente Batista y Rafael Torres, pero con un toque muy personal. No empleaba arandelas finas de cuerno negro a modo de custodia de las piezas incrustadas y dameros. Sus dameros estaban completamente realizados en materiales naturales, cuerno negro de base en los que incrustaba cuadrados blancos de marfil. Las incrustaciones en alpaca, plata o marfil. Sus flores solían ser las rosetas de 7 pétalos circulares de colores con corona metálica



Cuchillo en marfil y plata de Norbertito Marrero.

que los embutía en un punto negro. También las flores formadas por cuatro pétalos en forma de almendra alrededor de un punto central y adornado con otros puntos o muescas (medias cañas) en forma de araña. Todas estas piezas las separaba, a su vez, con copas, pero con un estilo especial. En vez de incrustar los 4 triángulos que forman las XX al unir las, incrustaba otro material (marfil sobre cuerno negro y viceversa). En otras ocasiones, las copas las incrustaba como el resto de cuchilleros.

11.3.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos los confeccionaba en alpaca, en plata y en oro a través de la soldadura de planchas de estos metales. Los marcaba con dos líneas paralelas a ambos extremos de los mismos y los burilaba en forma de zigzag con un buril de un grosor de 2-2,5 mm. A diferencia de los burilados que hacían otros cuchilleros, como los Batista, este burilado no era paralelo a la espiga, sino que era de forma transversal, es decir, siguiendo el perfil del casquillo en redondo. Norbertito, además, firmaba todos

sus cuchillos haciendo una marca en el casquillo delantero, es decir, poniendo una X en el burilado de la sección más estrecha del casquillo, en la parte de abajo del mismo, en la zona que da para el filo. La perilla es también otro de los rasgos característicos que Norbertito aplicaba a sus cabos, y es que seguían la misma tendencia que los cabos, es decir, líneas muy rectas. En realidad, las perillas eran poderosas con forma troncocónica invertida, estrechas en el arranque desde el casquillo y amplias en el final de la misma. Las confeccionaba a partir de la superposición de varias láminas del mismo metal del que estaban realizados los casquillos para ser bien apretados a través del remacho de la espiga.

11.3.5. Las vainas

Las vainas las confeccionaba él mismo a partir de suela (piel gruesa de vaca). Aprendió a realizarlas de mano de su padre. Llama la atención la calidad extraordinaria de sus vainas con un estilo y calidad de acabados único. Las adornaba con motivos diversos como estrellas, líneas curvas, etc. La camisa



Detalle de vaina y cuchillo de Norbertito Marrero.

la confeccionaba de otro tipo de cuero más delgado y normalmente de un tono también, más claro. La lengüeta, remachada por encima de la camisa. Pero el rasgo más característico y asombroso de sus vainas es que unía las plantillas de suela mediante un cosido invisible, de tal manera que parecían, una vez acabadas, que no había ningún tipo de unión, resalte y mucho menos cosido.

11.4. AQUILINO AUYANET PÉREZ

Aquilino Auyanet nació y se crio en el municipio norteño de Gáldar. Durante el periodo de dictadura ejercida por el general Franco, tuvo que emigrar a



Cuchillos de Aquilino Auyanet.

Sudamérica, concretamente a Venezuela. Allí permaneció hasta la muerte del dictador, regresando al barrio galdense de Barrial, donde se dedicó a realizar primorosamente cabos de cuchillos canarios con un estilo propio y llamativo. Trabajaba en un pequeño cuarto en la azotea del edificio donde residía. Allí elaboraba los cabos de sus cuchillos, y según nos cuentan varios informantes, los elaboraba a torno.

11.4.1. Características de sus cuchillos

Aquilino no fue un cuchillero con una producción muy amplia, pero esto no impidió que fuera bastante reconocido y apreciado en el mundo del coleccionismo de los cuchillos canarios. Su estilo era tal, que lo valoraban por sus diseños diferentes a lo visto hasta entonces. Como nombramos con anterioridad, Aquilino solo hacía los cabos de los cuchillos canarios y los montaba en hojas que adquiría a herreros de la zona.



Cuchillo de Aquilino Auyanet.

11.4.2. La hoja

Las hojas las adquiría ya acabadas a Antonio o a Francisco García Déniz, hermanos y herreros de profesión, que además residían en su mismo barrio, Barrial, aunque el segundo de ellos desarrollaba su hermosa y dura profesión en el barrio vecino de Sardina del Norte.

11.4.3. El cabo

Sus cabos poseen una característica significativa que lo diferencian del resto de cuchilleros coetáneos, y era que Aquilino previamente elaboraba las piezas que incrustaba con puntos de colores y líneas, para luego cortarlas a la mitad y embutirlas en las espigas a ambos lados de la pieza central. Otra singularidad de su trabajo era que sus cabos estaban elaborados, en su mayoría, con materiales sintéticos, obtenidos de las bolas de billar de la época o de las piezas de dominó (resinas fenólicas). En otras ocasiones empleaba cuernos, donde predominaban los tonos negros en sus cabos, aunque en algunas composiciones empleaba también el blanco y colores vivos para piezas pequeñas y/o dameros.

Su estilo no guarda una correlación simétrica en sus cabos, sino que es una sucesión de piezas de diversos grosores con dameros, incrustaciones lineales o florales, siempre gustosamente compaginados. No empleaba finas arandelas de cuerno u otro material de escaso milimetraje como piezas de transición, sino que las unía solamente con una separación de arandelas metálicas. Solía emplear tres tipos característicos de piezas en sus cabos, conjugadas e

incrustadas en metal, dameros y piezas florales.

Los dameros que hemos estudiado en su obra corresponden, por lo general, a dameros pequeños, triángulos blancos sobre fondo negro, sucesiones de copas o dameros. En diversos momentos adornaba estos dameros con puntos de vivos colores como el rojo, azul o verde, siempre sin corona metálica.

Las piezas lineales eran bien sencillas, con líneas paralelas con o sin espacios entre los diferentes conjuntos de ellas, de tres en tres, cuatro en cuatro, etc. Para las incrustaciones lineales el latón era su metal favorito.

Por último, las piezas con incrustaciones florales se basaban en diferentes rosetas formadas por pétalos redondos o los lanceolados. En la mayoría de sus ejemplares, estos pétalos eran macizos, bien en metal blanco (aluminio) o bien en material sintético blanco. Rara vez utilizaba otros tonos para los pétalos, sobre todo los lanceolados y, singularmente, los completaba con coronas metálicas. Sus flores se basaban en un punto central al que custodiaban diversos pétalos: cuatro, cinco seis u ocho. Los conjugaba a lo largo de las piezas, sobre todo la central, alternando diferentes tipos de rosetas o bien entretejiéndolas a través de tallos serpenteantes.

11.4.4. Los casquillos y perilla

La alpaca era su metal favorito para confeccionar los casquillos, los realizaba de forma tradicional soldando finas láminas de dicho metal no férrico. También hay algunos ejemplares con casquillos en latón. Todos estaban muy bien acabados y adornados con cuatro líneas repartidas en dos líneas paralelas en ambos extremos de cada casquillo. Los espacios entre estas parejas de líneas paralelas, Aquilino los adornaba mediante un moleteado realizado a torno a modo de surcos paralelos. La perilla la realizaba del mismo material que el empleado para la confección de los casquillos, con forma troncocónica y acabado redondeado en su extremo distal.



Cuchillo de Woodsoon T. Gannaway. Prop. B. Claveau.

Sus trabajos más característicos eran los de motivos florales, que como bien expresamos con anterioridad, los conjugaba con dameros y piezas de incrustaciones lineales. En conjunto, formaba unos cabos oscuros donde resaltaban los dameros y las flores con características propias.

11.5. WOODSON T. GANNAWAY

Estadounidense que estuvo en las islas Canarias desde el año 1987. Comenzó en La Palma y luego quiso aprender el oficio de cuchillero tras apreciar algunos ejemplares de cuchillo canario. Por ello, se trasladó y afincó en la cuna del cuchillo canario, Gran Canaria, y allí conoció a dos grandes herreros cuchilleros, concretamente en el municipio de Santa María de Guía. En un principio trabaja en la herrería de D. Juan del Toro Osorio y, posteriormente, culminó su aprendizaje en la herrería de La Cuesta de Caraballo regentada por D. José Santana Quintana (conocido popularmente como Cuco el de La Cuesta o Cuco el de Adela). Hacía sus cuchillos de principio a fin.

Durante su estancia en la isla, y maravillado por la riqueza en la manufactura de unos cuchillos de una enorme complejidad y maravillosa belleza, publica varios artículos en revistas especializadas como *Knives* en el año 1993, titulada “Knives of the Canary Islands”. En este artículo da un esbozo de nuestras islas, de su localización geográfica, así como de la situación política y socioeconómica que se produjo en las mismas tras la Guerra Civil y posterior dictadura de Franco. Hechos que marcaron el rumbo del cuchillo canario en la sociedad, permitiéndose, frente a las restricciones en el resto del país, de la fabricación y porte de esta herramienta.

Woodsoon los define como cuchillos que combinan forma y función, belleza y utilidad de una manera que pocos cuchillos (o herramientas de cualquier tipo) manejan. Resalta la complejidad en su elaboración, tanto en la construcción de la hoja, de una sola pieza y de extrema delgadez, como en el cabo, tremendamente laborioso, realizando las funciones y belleza extraordinarias. Ya en esa última década del siglo XX, para Woodson le fue complicado indagar en la historia del cuchillo canario. En las bibliografías poco se podía encontrar, comentaba



Detalle casquillos y perilla Woodsoon T. Gannaway. Propietario: Benoit Claveau.

de forma indignada que, durante cuatro años de investigación, no pudo encontrar más de 10 páginas escritas en las que se hacía referencia a los cuchillos canarios y que, la mayor parte de esta información era engañosa. Todo el conocimiento práctico y tradicional era meramente oral, entre los oídos de la gente del país.

11.5.1. La hoja

Este americano de primorosas manos se introdujo de lleno en la confección de nuestros cuchillos canarios. Hacía tanto las hojas como los cabos. No siempre fue así, pues he visto cuchillos suyos montados en hojas de Cuco. Sus hojas estaban muy bien acabadas, con marcados rebajes de garganta y barbilla, formando una S mayúscula perfecta. Se nota la influencia que produjo su maestro Cuco, pues modelaba las aristas de la hoja al igual que él. Las hojas no las firmaba, dejando el colchón sin muescas lineales. La hoja presentaba forma triangular lanceolado tanto el pete como el filo en su tercio final. También le hacía un, casi imperceptible, falso filo.

Tenía grandes conocimientos sobre metalurgia y se traía acero desde los EEUU para fabricar sus hojas. Estos aceros eran aceros O1. Aquí empleaba aceros de rail, 1075, Springstock 6150. Con posterioridad y debido al gran incremento del metal, se decidió a trabajar con acero español, empleando el 5160 y el F522. Su periplo por las islas Canarias finalizó

el 25 de junio de 1994, regresando a su tierra natal, Madison (Wisconsin). Realizó, en Canarias unas 4 docenas de cuchillos canarios.

11.5.2. El cabo

En cuanto a sus cabos, les daba un ahusado muy diferenciador a los demás. No seguía la línea que dan los casquillos, haciendo que la parte de las piezas de cuerno fuera más gruesa, con una barriga más pronunciada, en forma de barrilete. Los casquillos, mayoritariamente elaborados en latón, de corta longitud y marcados con dos rayas paralelas a ambos extremos. Las piezas son de cuerno de diversos colores. Las piezas de cuerno negro para ser embutidas en metal y las separadoras, en diversos colores, como rubio de cuerno de carnero y cuernos de vaca buscando el veteado blanco característico de estos materiales queratinosos. En alguna ocasión, empleó colmillos de cachalote (marfil) para obtener dos puntas blancas. Las incrustaciones son también en latón, mayoritariamente, con inclusiones de metal ligeramente gruesos. Sus diseños se basan en 1, 3, 7 o 9 piezas, trabajando una o tres piezas de mayores grosores con X continuas, X encasilladas y, en ocasiones, dándoles un plus con puntos blancos con coronas. El resto de piezas incrustadas para completar el diseño del cabo son piezas negras, de menores grosores, incrustadas con líneas paralelas, obteniendo así un diseño final muy elegante y equilibrado.

11.5.3. Los casquillos y perilla

Sus casquillos eran muy típicos, moldeados en forma troncocónica a partir de láminas de metal, en la mayoría de los casos de latón por la facilidad de adquirirlos (comprarlos) en chapas laminadas de 1 mm de espesor. Los marcaba con dos líneas dobles seguiteadas a ambos extremos de sendos casquillos. La perilla siempre la realizaba del mismo metal que el empleado en los casquillos: corta, robusta y de líneas redondeadas.

11.6. FRANCISCO ALMEIDA ALMEIDA

Más conocido como Paco Almeida, nace en Tamaraite (Gran Canaria) el 10 de mayo de 1945. Paco no viene de familia herrera ni cuchillera. Es un hombre con unas grandes dotes para transformar materiales en diversos objetos, de los que denominamos “un manitas”. La misma destreza y maestría que manifiesta en la elaboración de los cabos de los cuchillos canarios, la demuestra para elaborar otros objetos como: jaulas de alambre y madera, huroneras, utensilios de hojalata, herramientas, etc. Siempre con unos niveles de acabado y detalles al alcance únicamente de verdaderos expertos. Su nivel es tal que, e incluso, se atreve a confeccionar, desde cero, balanzas romanas, artefacto de una complejidad pasmosa por la dificultad que entraña aportarle la precisión que requiere. Se confeccionó su propia laminadora con motor eléctrico, hace sus propias sierras de corte, les ha construido tornos a varios amigos. Para mí, Paco Almeida es una buena persona que aparte de considerarlo un gran amigo, es un “maestro” con mayúsculas, de los pocos a los que podríamos conferir dicho calificativo.

Su aprendizaje comenzó desde temprana edad, cuando con 15 años comenzó a trabajar en los talleres de “los Betancores”, donde se realizaban y arreglaban todo tipo de herramientas y maquinaria de labranza destinada a los amplios cultivos que esta familia poseía a lo largo de la geografía insular. Este amplio taller, situado en el barrio de La Mini-lla en Las Palmas de Gran Canaria a mediados del siglo pasado, servía también de escuela para esos



Francisco Almeida Almeida.



Cuchillo típico Francisco Almeida Almeida.

jóvenes que se introducían en el entorno laboral. Allí existían fraguas y tornos donde se forjaban y realizaban cuchillos, podonas, piezas para maquinaria agrícola, ballestas para camiones, máquinas de sulfatar, etc. Paco aprendió y desarrolló, con enorme destreza el oficio de tornero, que desempeñó con excelencia durante varias décadas para la misma empresa. Viendo a los habilidosos herreros forjar las hojas de cuchillos canarios con cabos de palo, para las fincas de plataneras, aprendió a realizar sus primeros cuchillos. Ya con 15 años hizo el primero de ellos, que se lo dejó a su padre. Empleó una hoja que se la facilitaron los herreros de los Betancores.

11.6.1. Características de sus cuchillos

Paco Almeida posee una voluminosa colección de piezas propias que va conservando desde sus inicios. Sus cabos son totalmente diferentes en diseños y combinación de piezas, tiene un estilo muy propio y único que hace que sus cuchillos sean fácilmente identificables.

11.6.2. La hoja

A día de hoy, Francisco Almeida hace sus propias hojas en aceros inoxidable o aceros al carbono pro-



Detalle de la hoja de Paco Almeida.

cedentes de ballestas de suspensión, en su taller situado en la calle Vía 8009 nº 7 en el barrio capitalino de Los Giles. Allí confecciona los cuchillos canarios con un estilo propio, en el que entraremos en detalle posteriormente. Los cuchillos salen completamente de su taller con su manufactura en su totalidad, es decir, que hace las hojas, los cabos y las vainas. En un principio adquiría las hojas ya acabadas a herreros del norte como José Santana Quintana (Cuco el de La Cuesta), de quién aprendió mucho sobre la elaboración de los cabos y hojas, o Maestro Paco el herrero de Sardina, y ya por último, las confecciona él personalmente. Trabaja diferentes medidas en función de las características que deseara el/la propietario/a, pero lo más común era hacer hojas desde 17 a 19 cm.

El acero inoxidable es el que reina últimamente en sus piezas, no solo en su taller, sino también en el resto de cuchillerías por su mantenimiento e higiene. Sus hojas tienen una forma clásica, pete recto con cierta caída hacia la punta en su último tercio, filo opuesto al pete en sentido. Grosor medio, de pete en su fracción más gruesa de 1,5-2 mm para morir a cero tanto en dirección hacia la punta como hacia el filo. Bastante duras con ligera flexibilidad. El colchón, robusto y fuerte que sirve de base a espigas fornidas. La garganta bastante tímida para dar espacio y protagonismo a las abruptas barbillas. Sus hojas suelen estar bruñidas. Sus cuchillos los firma con una doble X colocada de forma transversal al eje de la espiga.

11.6.3. El cabo

Como se comentó con anterioridad, sus diseños son siempre diferentes, haciendo casi imposible encontrar dos cuchillos similares. El 95% de su producción son cuchillos de motivos lineales y el resto lo desarrolla en motivos florales o en dameros compaginados con motivos lineales. Su capacidad creativa es inagotable, recurriendo a incluir motivos o incrustaciones inéditas hasta el momento, como son



Detalle del cabo de Paco Almeida.

las pestañas en forma ovalada. La materia prima para la confección de sus cabos siempre es material natural, empleando de base las cornamentas de machos cabríos y carneros que Paco los deja secar durante meses incluso años. A algunos de ellos, les aporta incrustaciones o piezas blancas para lo que destina el hueso de vaca. Para las incrustaciones los metales reinantes son la alpaca y el latón, aunque también ha empleado materiales preciosos como la plata.

Los diseños que conjuga y que raramente faltan en sus piezas son las paralelas, las espigas y las mallas, otras combinaciones frecuentes en su obra son las X continuas o las X encasilladas. Sus diseños prácticamente versan sobre 13 piezas incrustadas tanto sobre piezas de cuerno negro como de cuerno rubio, pero también incrusta las piezas de hueso blanco. Utiliza piezas con copas de hueso, óvalos incrustados, puntos, flores de tallos curvos y fluorescencia de 7 puntos de colores con coronas metálicas, algunas hojas. Otro rasgo característico de sus trabajos es que compagina las piezas incrustadas sin el uso de piezas de transición.

11.6.4. Los casquillos y perilla

Paco ha confeccionado sus casquillos de la forma tradicional, laminando el metal hasta un grosor aproximadamente de 1 mm para darle la forma troncocónica con unos troqueles construidos por sus propias manos, para posteriormente ser soldados



Cuchillo y vaina Paco Almeida.

con soldadura de plata. El metal empleado es, en su mayoría, la alpaca, pero también emplea el latón y la plata. Estos casquillos los refrenta en su antiguo torno para metales, con el que trabajó tantos años en el taller de los Betancores, afinado y preciso como recién sacado de fábrica. En el torno los marca con un par de líneas dobles paralelas a ambos extremos de los casquillos. El tiro que generan sus casquillos hace que sus cabos sean estilizados, no muy gruesos en su parte central. La perilla siempre del mismo material que el empleado en sus casquillos, con unas proporciones acordes al cabo.

Sus trabajos son principalmente cuchillos canarios de hojas entre 17 y 19 cm, pero he visto ejemplares salidos de sus manos con hojas de escasos 3 o 4 cm para realizar llaveros, hasta hojas de más de un metro, todos esos ejemplares con una proporcionalidad semejante a la de sus cuchillos típicos, con colchones, casquillos, diámetros, perillas y vainas alícuotas.

11.6.5. Las vainas

En los últimos años las vainas que utiliza para sus cuchillos son confeccionadas por él mismo. Las elabora con cuerno de vaca, con costura en la parte posterior. La lengüeta en el mismo material y le añade una camisa de cuero más delgado y color más oscuro anclada con dos remaches metálicos. También le añade un broche para que la hoja no se salga de la vaina.

11.7. CASTOR CASTRO MORALES

Castor es un cuchillero en activo con un estilo de trabajo claro y muy bien definido, en el que luego entraremos en detalle. Nace en Santa Lucía de Tirajana, concretamente en Sardina del Sur el 4 de junio de 1954 y es conocido en el mundo cuchillero como Castor Castro. Se introduce en el mundo de la cuchillería desde joven, pues siempre estuvo ligado a nuestras tradiciones

y aún, a día de hoy, continúa muy ligado. No solo destaca por su papel dentro de la cuchillería de las últimas tres décadas, también destacó como luchador en diversos equipos y continuó con una de las actividades vernáculas más desconocidas y complejas (por la técnica y aptitudes físicas del que la practica) entre el pueblo canario, el levantamiento del arado. Castor Castro ha sido uno de los últimos levantadores llevando este deporte a diversas exposiciones y ferias, recorriendo la geografía nacional para divulgarlo e incluso a programas televisivos (actualmente ostenta un título de Record Guinness por el levantamiento de dicho apero). Pero la inquietud artesana de Castor Castro no se limita a la realización de cuchillos canarios, sino que también se ha adentrado como luthier en la confección de tipples y bandurrias de modo primoroso y exquisito.

Aquí hablaremos de su papel como cuchillero. A finales del año 1993, Castor Castro sufre una dura convalecencia que le impide continuar con el desarrollo laboral que venía ejerciendo en diversas empresas y pasa a otro régimen laboral. Ahí, su inquietud por crear y, tras conocer al también cuchillero Ramón A. García Artilles, empieza a interesarse por la confección de dicha pieza insigne de la artesanía canaria. De manos de Ramón comienza a realizar sus primeros cabos a la edad de 39 años. Desde entonces viene perfeccionando su técnica hasta realizar cabos con un estilo muy característico. Como se comentó con anterioridad, pese a disponer de la herramienta imprescindible para el forjado



Castor Castro en su taller.

de las hojas, nunca ha podido realizarlas por la imposibilidad de aprehender con su mano derecha. También influyó en su trabajo la figura del afanado cuchillero Norberto Marrero que conoció y le enseñó algunas técnicas que son visibles en sus cuchillos más elaborados.

11.7.1. Características de sus cuchillos

Castor Castro sigue el estilo denominado por los puristas como “tradicional”, esos ejemplares con motivos lineales en cuernos rubios y negros mayo-

ritariamente y en ocasiones con piezas de hueso. Su estilo está basado en estas premisas y su buque insignia es el cabo de 13 piezas. Nunca hace diseños ni bocetos previos. Una de sus características es que a la par de cuchillos, elabora otros implementos con los cabos de los cuchillos canarios como son abre-cartas, cuberterías de menaje, llaveros, etc.

11.7.2. La hoja

Como comentamos con anterioridad, no puede elaborar sus hojas por lo que siempre las ha adquirido



Vitrina de cuchillos de Castor Castro.



Detalle del cabo de Castor Castro.

a diferentes herreros, como al tristemente fallecido Francisco García Déniz y al hermano de este, Antonio García Déniz, y últimamente a los hermanos García Medina o a Daylos Kévin Delgado. Nunca firma las hojas, pero sí deja su rúbrica en los cabos, concretamente en los casquillos.

11.7.3. El cabo

Lo confecciona siempre en cuerno, tanto de carnero como de macho o cabra, así como de ganado vacuno, en ocasiones, con tibia de vaca para las piezas blancas. Sus cabos son bastante estilizados, sin grosores muy acentuados en la pieza central, con líneas curvas suaves. Suele trabajar ejemplares desde 1 a 13 piezas, pero sus más característicos son los cabos de 3, 5 y 13 piezas incrustadas, y el de 11

piezas con copas y pieza central en resina fenólica blanca. Dispone las piezas en la espiga, siempre en número impar por incluir una pieza central. Sus diseños se basan en motivos lineales tradicionales como paralelas, espigas, mallas, X encajadas y puntos o copas. Incrusta tanto piezas de tonos negros como los rubios en metales blancos (mayoritariamente en níquel, aunque también en alpaca y, ocasionalmente, en plata) o amarillo (siempre en latón y, en dos ocasiones, en oro). Como piezas separadoras es frecuente ver arandelas de material sintético blanco.

11.7.4. Los casquillos y perilla

Casi siempre en níquel procedente de las monedas de 25 pesetas que él mismo estira en su taller en su laminadora manual a la que le ha adaptado una reductora para accionarla mecánicamente. Los casquillos los elabora de forma tradicional con plantilla y soldadura de plata y los rellena con madera. Los decora con dos pares de rayas paralelas y hace algo muy poco visto en la cuchillería canaria, y es que marca sus cuchillos aquí, en el casquillo delantero, para ello incrusta en la parte inferior del casquillo, cerca de la soldadura, un punto de cobre de unos 2 mm de grosos. De esta manera, Castor Castro se asegura que sus cabos, salvo que se les sustituyan los casquillos, por mucho que se le cambien las ho-



Cuchillo de Castor Castro.

jas, siempre van a tener una marca característica imborrable. En algunas ocasiones confecciona los casquillos en acero inoxidable mediante troquel. La perilla las suele realizar en aluminio, empleando para ello remaches de dicho material.

11.7.5. Las vainas

En sus comienzos Castor adquiría las vainas a Ernesto (Gáldar), pero en la actualidad las adquiere a través de un mediador.

11.8. PEDRO SLUNKA

Pedro Slunka es, al igual que el estadounidense Woodsoon Gannaway y el coleccionista francés Benoit Claveau, una persona que, habiéndose criado en un país extranjero con una cultura muy diferente a la nuestra, una vez que llega a Gran Canaria se enamoraron de nuestra cuchillería, adentrándose en los entresijos de la confección de nuestros cuchillos canarios. Pedro Slunka, que falleció hace unos años, fue un joyero venezolano que se instaló en Mogán, en el sur de nuestra isla, enamorado de sus playas, el sol y su gente. En Mogán montó su joyería y llegó a elaborar cabos de cuchillos canarios a finales de los ochenta y noventa del siglo XX con materiales preciosos, como el oro y la plata, siendo estos unas joyas más de sus escaparates.

11.8.1. Características de sus cuchillos

No tenemos muchos ejemplares de este autor para estudiar, ya que su producción fue reducida, pero hemos tenido la oportunidad de estudiar algunos de sus cabos y poder establecer sus características técnicas y morfológicas.

11.8.2. La hoja

Las adquiría a herreros de Gáldar, Antonio García Déniz e hijos.

11.8.3. El cabo

Sus cabos son muy llamativos, empleaba cuerno negro como base para sus incrustaciones. Sus composiciones son elaboradas, con motivos lineales en plata u oro siempre, bien mallas, X continuas, paralelas. Estas, a su vez, las alternaba entre dameros pequeños. La pieza central y, en ocasiones, dos piezas más en ambas puntas estaban incrustadas con triángulos de colores turquesas y/o rojos procedentes de minerales (fluorita multicolor). Hay un ejemplar que, además, tiene otras piezas de triángulos macizos en oro. Nunca se adentró en el trabajo de incrustar motivos florales. El resultado final de sus cuchillos eran joyas, con una inversión altísima en materiales preciosos, lo que hacía que el precio final fuera considerable.

11.8.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos los confeccionaba en plata o en oro a partir de láminas de dichos metales preciosos que soldaba con posterioridad. No les hacía ningún tipo de marca o burilado, los dejaba lisos. La perilla también la realizaba del mismo material que el empleado en los casquillos, bastante gruesa y larga en forma troncocónica invertida con un ángulo muy acentuado.

11.8.5. Las vainas

Las vainas las adquiría a los herreros a los que compraba las hojas.



Cuchillo en oro de Pedro Slunka.

12.

El cuchillo
canario en
el siglo XXI



- 12.1. Antonio Benito Pérez Suárez
- 12.2. Manuel González Perera
- 12.3. Daniel Castro Hernández
- 12.4. Manuel Villalba Simón
- 12.5. José Miguel Martínez Sánchez
- 12.6. Sebastián José Torres Sánchez
- 12.7. Daylos Kevin Delgado Herrera
- 12.8. Felipe Ojeda Déniz
- 12.9. Alejandro Santana Páez
- 12.10. Francisco Calvo Berengena
- 12.11. Juan Manuel Medina Marrero
- 12.12. José Juan Sosa Perdomo

12.1. ANTONIO BENITO PÉREZ SUÁREZ

Viendo trabajar a su amigo Manuel Gil, Antonio aprende a elaborar cuchillos, actividad que primeramente realizaba por entretenimiento. Tras un accidente, tiene que abandonar su trabajo habitual por lo que, animado por su amigo Manolo, se involucra en la elaboración de nuestros cuchillos canarios a principios del actual siglo. Nace en Utiaca (Vega de San Mateo) el 23 de marzo de 1950 y regenta su taller en la calle El Paso, Mirafior nº 3, Teror.

12.1.1. Características de sus cuchillos

Antonio elabora sus cuchillos desde la punta hasta la perilla.

12.1.2. La hoja

Las elabora las hojas en acero al carbono, empleando para ello acero F114 o bien acero inoxidable. Las hojas de acero al carbono las tiempla en una mezcla de aceite y gasoil. Las hojas son poderosas, con forma de punta de lanza, pete y filos paralelos hasta el último tercio, donde simétricamente se van juntando hasta unirse en la punta. El colchón, siempre robusto, grueso y entrando bastante en el cuerpo

de la hoja. La garganta arranca desde la mitad del colchón con una leve concavidad, casi angulada y unida a una barbilla bastante pronunciada. Su firma son dos juegos de líneas oblicuas que se entrelazan formando una malla. No solo confecciona cuchillos canarios, sino que también inserta los cabos de estos en piezas de cubertería y en abrecartas.

12.1.3. El cabo

Antonio trabaja primordialmente los cuchillos con motivos lineales, con cuerno de ganado caprino, ovino y bovino. Sus ejemplares más característicos están confeccionados compaginando piezas de cuernos rubios con piezas de cuernos negros. También realiza cuchillos con motivos florales. Sus diseños son muy variados, compaginando siempre incrustaciones lineales con piezas con puntos de colores, paralelas, medias espigas, mayas, X continuas. Incrusta tanto las piezas negras como las piezas rubias. A veces realiza dameros de diversos tamaños. Para las flores emplea coronas metálicas de alpaca en forma oval. El metal más empleado para sus incrustaciones es la alpaca, pero también ha empleado latón. Los cabos que realiza poseen líneas suaves con un ahusado leve.



Cuchillo de Antonio B. Pérez Suárez.



Detalle cabo flores Antonio B. Pérez Suárez.

12.1.4 Los casquillos y perilla

Los realiza en alpaca, el mismo metal que emplea para las incrustaciones. Sus cabos son grandes, lo que les proporciona robustez. Los suelda con soldadura de plata y los finaliza burilando dos líneas a ambos extremos mediante la técnica de joyería del zigzag. La perilla también las realiza en alpaca, el mismo material que el empleado para los casquillos. Son bastante largas, rectilíneas y de escasos grosores.

12.2. MANUEL GONZÁLEZ PERERA

Manolo es otro de los artesanos cuchilleros de la última década que ha llegado a su nivel de forma autodidacta. Toda su vida laboral ha desempeñado el oficio de albañil. Su habilidad con las manos para cualquier tarea, más su ingenio, así como su interés por lo nuestro hizo que llegara hasta el nivel que ocupa hoy en la cuchillería canaria.

Todo empezó hace unos diez años, cuando tuvo que llevar un cuchillo (de otro artesano) que portaba siempre en los días de cacería a restaurar, ya que estaba bastante deteriorado por el agua, el cuerno se había encogido y deformado. Tras notifi-



Cuchillos Manuel Glez. Perera.

carle que era mejor comprar uno nuevo antes que restaurar ese, Manolo decidió hacerse él mismo el nuevo cabo. Así, de forma autodidacta reemplazó las piezas de su estropeado cabo. Ahí comenzó su andadura como cuchillero. Su formación en la forja de las hojas la comenzó con Daylos Kevin y la acabó con Ramón García. Su inconformismo le ha llevado a ser un cuchillero muy completo, entregando sus piezas con su manufactura completa, es decir, los cuchillos que salen del taller de Manolo salen con hoja, cabo y vaina de manufactura propia. Tiene su taller en la calle Los Goteras nº 51, Telde.

12.2.1. Características de sus cuchillos

Sus cuchillos son todos diferentes, nunca hace dos iguales, salvo que así se lo indiquen. Sus diseños son muy variados, con piezas de cuernos rubios, negros, blancos, conjugados con armonía y estilo únicos, aportándoles, pese a sus diferentes diseños, una enorme personalidad.

12.2.2. La hoja

Las forjas en acero al carbono F114 o en acero inoxidable y las firma con una V en el colchón, dejando la abertura de la misma hacia el pete y el vértice en dirección hacia la perilla.

12.2.3. El cabo

Compagina infinidad de diseños en sus incrustaciones, emplea para ello alpaca, latón y/o níquel. Realiza paralelas, mallas, medias espigas, X continuas, puntos, dameros... Otro de sus diseños característicos son las copas en blanco con fondo negro, así como triángulos diversos, también dameros. También hace cuchillos con motivos florales realizando piezas con incrustaciones de rosetas florales con coronas metálicas. La materia prima que usa para sus cabos es el cuerno negro, el rubio o blanco, procedentes de macho cabrío, carnero y vaca.

12.2.4 Los casquillos y perilla

Los elabora a partir del laminado de metales no féreos, como el cupro-níquel de las monedas antiguas (duros), así como de alpaca o latón. Les da la forma troncocónica, proceso posterior al laminado del metal, para posteriormente proceder a la soldadura con plata. Los decora de diversas formas, con líneas transversales, oblicuas, pero principalmente con tres líneas paralelas a lo largo de todo el casquillo. La perilla la realiza del mismo metal que el empleado para confeccionar los casquillos, son de líneas rectas y longitud generosa.

12.3. DANIEL CASTRO HERNÁNDEZ

Hace unos treinta años que tuvo su primer contacto con el cuchillo canario. Nace en La Laguna, Tenerife, el 25 de octubre de 1974. Pese a que no cuenta con ascendientes que se hayan dedicado a



Cuchillos Manuel Glez. Perera.

la cuchillería o a la herrería, Daniel mostró enorme interés, junto a un compañero de Lanzarote en una visita que hicieron a la casa de Ramón García (Gran Canaria) que se fue su primer acercamiento. Allí, observando, conoció los procesos de elaboración del cuchillo canario, pero no fue hasta el año 2015, cuando después de nacer su último hijo, comienza a elaborar sus propios cuchillos canarios. Tras una posterior visita a su amigo Ramón García, este le anima para que realice sus propios cuchillos, puesto que en ese momento disfrutaba de más tiempo, ya que se encontraba en excedencia laboral. Como él nos cuenta, se llevó para la isla vecina de Tenerife una hoja acabada y unos trozos de cuernos. Allí, acompañado de su bebé, y con escasos recursos y herramientas, comienza su mundo en la cuchillería canaria, llegando a ser lo que es hoy día, su medio de vida.

Tiene su taller en el barrio de Guamasa, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife en el Camino Santa Rosa de Lima, n.º 65 con el nombre de “Cuchillos Canarios El Pete”. Tras sus comienzos, sus ansias de aprender más y expandir sus conocimientos, le llevan a recibir cursos específicos de forja e imparte diferentes cursos sobre cuchillería canaria.

12.3.1. Características de sus cuchillos

Daniel trabaja el estilo que denomina tradicional, el rayado (motivos lineales), pero también se ha acercado a realizarlos con motivos florales. Su estilo



Cuchillos Daniel Castro.

está impregnado de mucho carácter y personalidad. Realiza el típico 13 piezas, otros de puntas e, incluso, ha llevado el trabajo de la cuchillería canaria a otros filos como dagas, catanas... con una integración y resultados impresionantes.

12.3.2. La hoja

Emplea diversos aceros en función de las características del cuchillo que se le pida. Normalmente emplea aceros al carbono como el F114 e inoxidables como el 420 MoVa, pero también otros aceros como el N690 Böhrler. Para el templado, utiliza tanto el agua como el aceite, dependiendo del resultado que quiera obtener y siempre les realiza el tratamiento térmico del revenido. Sus hojas poseen una forma estándar, pero también realiza las hojas al estilo de los cuchillos palmeros (punta de la hoja ascendente con ausencia de concavidad tanto en la garganta como en la barbilla) y las encaba también con las empuñaduras típicas.

12.3.3. El cabo

Emplea los diseños más tradicionales como las paralelas, las mallas, las espigas, copas... para con-



Detalle cabo puntas madera Daniel Castro.

formar bellos cabos. Las materias primas de base siempre son el cuerno de ganado caprino, ovino y bovino y, en ocasiones, maderas de su entorno, de la zona, como el haya (*Morella Falla*), brezo (*Erica arbórea*), tea (*Pinus canariensis*), barbusano (*Apollonias barbujana*), sabina (*Juniperus turbinata*), etc.

12.3.4. Los casquillos y perilla

Para los casquillos emplea níquel de monedas de 5 y 25 pesetas que Daniel lamina, y para las incrustaciones, básicamente, el níquel también de esas monedas laminadas como o el latón de monedas de 1 peseta, o adquirido en planchas. Para la perilla utiliza el mismo material que el empleado para los casquillos.

Sus trabajos más característicos son el 13 piezas y los “rayados” (incrustaciones lineales).

12.3.5. Las vainas

Las adquiere a José Manuel Rodríguez, Tamarcos.

12.4. MANUEL VILLALBA SIMÓN

Hablar de la cuchillería tradicional de Gran Canaria elaborada y creada fuera de su isla de origen es hablar de Manolo Villalba. Nace en El Paso, en la isla de La Palma el 11 de abril de 1969. Este artesano con mayúsculas, carpintero, ebanista, herrero, cuchillero conjuga majestuosamente sus grandes dotes para el trabajo con las manos en todos estos

oficios, heredados e impregnados en sus genes de generaciones anteriores. Aprendió los oficios desde pequeño. Su padre le enseñó los entresijos de la carpintería y ebanistería, oficio que continúa ejerciendo y desarrollando en compatibilización con el de herrero forjador y cuchillero. Pero ahí no queda la cosa porque Manolo Villalba, además, tiene tiempo para desempeñar otro oficio más y que, como apuntamos con anterioridad, tiene que ver con sus habilidosas manos, y es el de músico, tocando el contrabajo con su grupo de música en locales, fiestas y festivales.

Su saber sobre la herrería y la forja la adquiere de su tío Juan durante sus estancias estivales en Extremadura, en el pueblo de Monasterio en la provincia de Badajoz, tierra natal de su familia paterna. Allí aprendió los secretos del forjado, el temple para la confección de múltiples herramientas como hachas, navajas y otros aperos agrícolas.

En referencia a la cuchillería, con 25 o 30 años, Manolo ya hacía sus cuchillos palmeros, así como navajas, pero sentía la necesidad de elaborar los cuchillos típicos de la isla de Gran Canaria que veía portar a varios saltadores (practicantes del salto del pastor canario) durante sus salidas con diferentes jurrias por la geografía canaria, ya que en La Palma no había ninguno ni nadie que los construyera. Empezó por su cuenta porque ya sabía forjar y en una de estas salidas al risco conoció a Ramón García, el cual lo ayudó a mejorarlo y le explicó cómo debía hacerlos y qué proporciones debían tener.

12.4.1. Características de sus cuchillos

Manolo regenta su taller en Camino de la Era nº 17, Tacande, El Paso, La Palma. Como anotamos con anterioridad, elabora cuchillos típicos palmeros de los que hemos tenido oportunidad de hablar, que presentan grandes diferencias con los cuchillos objeto del presente estudio. También elabora podonas, hachas y navajas además de los cuchillos típicos de Gran Canaria. Manolo ha sabido incorporar parte del trabajo característico de los cabos de los cuchillos canarios en sus cuchillos palmeros, así como en sus navajas, introduciendo piezas de cuernos con in-



Cuchillos Manuel Villalba Simón.

crustaciones típicas como las paralelas, las espigas, las X continuas o las mallas. Aquí nos centraremos en describir sus trabajos en las piezas que elabora de cuchillos canarios. Una de sus características como cuchillero es la de trabajar o elaborar piezas por encargo en función del uso que se le vayan a dar, emplea materiales diferentes acordes a las características técnicas que precisen los cuchillos en función de la utilidad.

12.4.2. La hoja

Para las hojas emplea diferentes aceros procedentes de dispares utensilios o piezas recicladas. Los deja a la intemperie para ver cómo les afecta los agentes externos. Les hace catas para saber la cantidad de carbono que llevan y comprobar el tipo de temple que se les debe dar. Estas catas consisten en la chispa que sueltan al pasarlos por una piedra esmeriladora, por el sonido que hacen al golpearlos contra el yunque o viendo el grano que forma su



Hoja de Manuel Villalba Simón.

estructura interna al partirlo postemplado. Utiliza ballestas de automoción, herramientas de agricultura, llaves de mecánico (cromo-vanadio). Los forja en su fragua de carbón y los templea en agua, aceite con o sin revenido en función del utensilio realizado y el tipo de acero utilizado. Las hojas las realiza de diversos tamaños y con la forma característica de las hojas de los herreros grancanarios. Últimamente le gusta hacerlas un poco más estilizadas, alargadas y estrechas. Su firma ha ido cambiando con el tiempo hasta llegar a IIIVII (la V es invertida con tres puntos).

12.4.3. El cabo

Sus cabos son muy característicos pues emplea, mayoritariamente, el cuerno del arruí (*Ammotragus lervia*) que es un bóvido de la subfamilia *Caprinae* introducido en la isla de La Palma con fines cinegéticos, por lo que no es una especie autóctona. Este animal posee unos largos cuernos con unos tonos rojizos muy llamativos. Manolo va a buscar sus propios cuernos al monte. También los compagina con otras variedades de cuernos como los de vaca palmera (la raza bovina palmera es una de las dos únicas razas vacunas autóctonas de las islas Canarias. A diferencia de la vaca canaria, que se dis-



Cuchillo de 21 piezas de Manuel Villalba Simón.

tribuye por varias zonas del archipiélago, la palmera se encuentra solamente en la isla de La Palma) y también la cabra palmera, además de hueso para obtener piezas blancas.

Las incrusta sin hacer previos bocetos, sino en función de cómo va compaginando las distintas piezas y sus tonalidades. Para las incrustaciones emplea latón, alpaca, monedas de níquel o cobre.

12.4.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos los elabora de la forma tradicional, laminando el metal elegido, principalmente alpaca, latón o níquel procedente de monedas y hace diseños típicos como las mallas, las paralelas, las X continuas o encasilladas, así como espigas entre otras. La perilla las hace de aluminio procedente de remaches de dicho material.

12.4.5. Las vainas

En sus comienzos, las adquiría a Ernesto, artesano de Gáldar, pero este dejó de producirlas y como en su isla no existían personas que trabajaran el cuero, Manolo tuvo que emplearse a fondo y aprendió a confeccionarlas por sí mismo. Algunas al estilo de Gran Canaria y otras con ausencia de camisa y len-



Cuchillos José Miguel Martínez Sánchez.



güeta, donde le añade un acople por la parte trasera superior para que sea alojado en los cintos.

12.5. JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ SÁNCHEZ

El artesano que nos ocupa es otro de los virtuosos y grandes cuchilleros que ha dado estas islas, bendecido con unas manos hábiles, capaces de realizar unos cuchillos con niveles de acabados al alcance de pocos. No solo es hábil en la construcción de nuestro cuchillo artesanal de Gran Canaria, sino que es capaz de compaginar esa virtud con la música, concretamente tocando otro de los objetos vernáculos que caracterizan nuestra cultura y folclore, el timple.

Nace en la capital de la isla, Las Palmas de Gran Canaria, el 9 de junio de 1973. Aunque carece de ascendientes herreros o cuchilleros, su padre le transmitió el arte del trabajo en la metalurgia y el uso de las herramientas, puesto que su profesión fue la de tornero y soldador. Su enorme amor y entrega por nuestra cultura hace que se involucre en la construcción de nuestros cuchillos en el año 1999 contando con 26 años. Su formación la realizó de forma autodidacta y continúa hasta día de hoy.

12.5.1. Características de sus cuchillos

Los cuchillos que más caracterizan a José Miguel son los llamados clásicos o tradicionales, los de mo-

tivos lineales replicando modelos antiguos, aunque también elabora con primor cuchillos con motivos florales con buen gusto y excelentes niveles de acabados. Los de cabo de 3 piezas y 13 son sus cuchillos más característicos conjugando infinidad de tonalidades de cuernos y metales.

12.5.2. La hoja

En sus comienzos ya realizaba sus propias hojas, empleando para ello acero al carbono. En la actualidad usa también otros materiales. Su firma es IXXII.

12.5.3. El cabo

Sus cabos presentan unos ahusados progresivos y no excesivamente acentuados. Las materias primas básicas de sus cuchillos son los cuernos de ganado caprino, ovino y bovino en todas sus tonalidades, desde el negro hasta el blanco, pasando por toda la gama de ocre y marrones. Para determinados ejemplares ha empleado otros materiales como el marfil o el elfloryn (material sintético), además de materiales sintéticos para dar un toque de color que no aportan los materiales córneos.

El 13 piezas es una de sus piezas con mayor éxito y demanda, diseñado con varias disposiciones de sus piezas, siempre empleando cuerno negro, rubio y/o blanco con las típicas incrustaciones de mallas, paralelas y espigas. También, los de 3 piezas, aunque con menor grado de trabajo, no con menor



Cuchillo de flores de José Miguel Martínez Sánchez.

indicativo de belleza. Aquí priman otros diseños con puntos o pétalos que engalanan las X o dobles X como los rombos.

En cuanto a sus piezas de gama alta reinan los cuchillos con motivos florales y dameros, conjugados con piezas de cuernos. Cuchillos con dos puntas de cuerno y pieza central floreada custodiada por dameros dobles. Esto sería el comienzo, de ahí para arriba las combinaciones se van complicando, añadiendo dameros pequeños, otros dameros en triángulos, cuadrados con incrustaciones, junto a piezas florales con rosetas de 8 o 16 pétalos con coronas metálicas y/o macizas de diversos tamaños, pétalos de colores de formas lanceoladas y aovadas con colores rojos y verdes primordialmente. Las incrustaciones las realiza en níquel, latón, así como plata. Las conjuga según los diseños y el color del cuerno.

12.5.4. Casquillos y perilla

Para los casquillos también emplea los mismos materiales que los usados para las incrustaciones, como el níquel, latón y plata y, últimamente, también emplea el acero inoxidable. Las marcas en ellos son diferentes, en un principio dos pares de rayas a ambos extremos del casquillo. En la actualidad los decora con dos conjuntos de líneas triples. También ha añadido adornos novedosos a los casquillos con acabados a torno con grafilados varios e incluso con adornos vegetales. También hace casquillos con acordonados al estilo del siglo XIX. Las perillas las realiza del mismo metal que las empleadas en los



Cuchillo y vaina de José Miguel Martínez Sánchez.

casquillos, de una longitud contenida y de bastante grosor, aportando robustez al conjunto.

12.5.5. Las vainas

Como apuntábamos al comienzo de este análisis, la habilidad de José Miguel para los trabajos manuales le ha llevado también a adentrarse en la elaboración de sus propias vainas, siempre acorde al excelente acabado al que nos tiene acostumbrados. Las realiza al estilo tradicional, con cuero vacuno con lengüeta en forma pandurada y acabadas con troquelados varios. También, en los cuchillos de gama alta, realiza las vainas con brocal y/o punteras de plata.

12.6. SEBASTIÁN JOSÉ TORRES SÁNCHEZ

Sebastián José Torres, más conocido como Chano Torres nació en San Bartolomé de Tirajana el 23 de abril de 1955. Su fascinación por la imagen de los campesinos y ganaderos de su entorno con el cuchillo canario envainado a la cintura, y su gusto por nuestras tradiciones, condiciones que se repiten en la mayoría de los cuchilleros de las últimas tres décadas, le llevó a querer aprender a elaborar la pieza reina de la cultura canaria, el cuchillo canario. Pese a no contar entre sus antecesores con artesanos como herreros o cuchilleros, su trabajo actual parece heredado. Su forma de trabajar y sus diseños recuerdan a los herreros y cuchilleros que trabajaron en el último cuarto del siglo pasado.



Cuchillo Sebastián José Torres Sánchez.



Cuchillo Sebastián José Torres Sánchez.

Aunque su aprendizaje como tal, comienza cuando entraba en la treintena, sobre el año 1991, de manos del maestro Ramón García y culmina de la mano de su otro maestro, Castor Castro, vecino del municipio de Santa Lucía de Tirajana, su formación se inicia sobre el año 1962-63 en los apartamentos Las Marismas en el municipio de San Bartolomé de Tirajana. Allí, recuerda de ver a un señor, procedente de Guía o Gáldar, no recuerda su nombre, que trabajaba allí y los fines de semana lo ponían de refuerzo de vigilancia. En sus ratos libres, en el cuarto que tenían, trabajaba las piezas que traía preparadas desde su taller para hacer allí las incrustaciones.

12.6.1. Características de sus cuchillos

Sus modelos se basan en modelos clásicos y tradicionales de cuernos de macho, toro y carnero con piezas incrustadas a razón de 3-5-7 piezas mayoritariamente, aunque también hace 13 piezas, incluso de 21 piezas. También elabora miniaturas, así como colgantes con el diseño del cuchillo canario.

12.6.2. La hoja

Las hojas las adquiere ya acabadas a herreros y cuchilleros como los hermanos García de Gáldar o Daylos Kevin de Jinámar.

12.6.3. El cabo

Sus cabos están contruidos siempre con arandelas y roldanas de cuerno, básicamente de cuerno negro de macho o cabra, y rubio de carnero. En ocasiones, también con piezas de cuernos de toro o vaca.

12.6.4. Los casquillos y perilla

Para los casquillos emplea níquel procedente del laminado de monedas, así como latón y alpaca. En ciertas ocasiones, y bajo demanda, también emplea plata. Estos materiales son los mismos que usa para las incrustaciones cuyos diseños más utilizados son las paralelas, las X continuas, las X encasilladas, los rombos con o sin puntos blancos con coronas metálicas. Los casquillos los adorna con dos pares de líneas en ambos casquillos. Las perillas suelen ser de aluminio procedente de remaches.

12.6.5. Las vainas

Las vainas las comenzó a elaborar él mismo, pero últimamente las adquiere a un marroquinería ya acabadas.

12.7. DAYLOS KEVIN DELGADO HERRERA

A la hora de hablar de artesanos, constantemente se nos viene a la cabeza la imagen de una persona de edad avanzada. Tenemos la conciencia errónea, en ocasiones, de que la artesanía viene emparejada con personas mayores. La razón primordial de esta creencia viene fundamentada por el hecho de que la mayoría de las profesiones artesanas, por lo menos en lo que respecta a la artesanía tradicional canaria, están en decadencia a consecuencia de que los objetos o utensilios que se elaboran ya están en desuso en la sociedad actual globalizada. Son profesiones que fueron comunes, con gran cantidad de talleres y artesanos/artesanas, pero que en las

últimas décadas se han convertido en profesiones menguadas o extintas por la escasa demanda de sus productos. A eso le sumamos que, quienes se pueden dedicar a elaborar dichas artesanías por gusto y sentido de responsabilidad social para que el oficio no se pierda, son personas que ya no dependan del jornal que les pueda producir dicha elaboración de objetos artesanos. Nos limitamos a que la inmensa mayoría de los oficios artesanos están mantenidos por personas ya jubiladas que durante su vida laboral se dedicaron a ese oficio, o lo utilizan como medio de disfrute y sentido de su retiro. Pero con la cuchillería canaria esto no sucede, ya que es una profesión muy reclamada por las nuevas generaciones puesto que es una artesanía que está muy viva, se ha demandado y se sigue demandando a diario.

De esas nuevas generaciones tenemos un claro ejemplo, Daylos Kevin, un chico joven que viene del mundo de la música, músico de profesión y maestro en la Escuela de Música de Telde (ESMUT) que tomó contacto con el mundo de la elaboración de los cuchillos canarios con tan solo 23 años y que en escasamente 11 años ya se ha convertido en todo un referente dentro de la cuchillería tradicional canaria. Pese a no tener ascendientes artesanos en sus genes, posee unas dotes para el oficio al alcance de muy pocos, y su nombre ya ha entrado en el pódium de los grandes cuchilleros canarios de la historia. Su habilidad es tal que no se le resiste ninguna variedad de cuchillos, los elabora con majestuosidad en todas sus variantes, ya sean lineales, con motivos florales, cuchillos palmeros, etc. Daylos posee una gran inventiva que se aprecia en sus diseños innovadores con materiales nuevos. De sus manos sale el cuchillo completo, con todos sus elementos, tanto las hojas, los cabos como las vainas, convirtiéndolo en uno de los cuchilleros más completos en la actualidad.

Nace en el pueblo de Jinámar (Telde) el 29 de octubre de 1990 y sus comienzos en el mundo de la cuchillería tienen lugar el verano del año 2013 de manos de otro artista polifacético, el licenciado en Bellas Artes, escultor, pintor y escritor, Rogelio Garfa Domínguez, a través de un curso que impartió en



Cuchillos de Daylos Kevin Delgado Herrera.

la Asociación de Vecinos de Jinámar. Pero su interés venía desde su niñez al ver a su abuelo paterno—de Fontanales (Moya)— con su cuchillo canario al cinto y la intriga que este le generaba por el enorme aprecio que tenía de sus cuchillos.

12.7.1. Características de sus cuchillos

Resulta muy difícil describir todo el trabajo que realiza Daylos, puesto que su producción es enorme y abarca todo tipo de cuchillos canarios, pero entraremos a analizar sus trabajos más elaborados y definitorios. Sus diseños los elabora previamente en bocetos a lápiz para crear piezas con un gran sello personal. Se caracteriza más con aquellos diseños clásicos a los que les aplica su propio sello a través de innovaciones como piezas separadoras elaboradas con cordones o finas trenzas de metal, incrustaciones florales bajo las mallas, empleo de maderas estabilizadas con gran aporte policromático, trabajos muy representativos de su manufactura. También sus cuchillos con motivos florales son muy característicos presentando dameros diversos, muchos de ellos con incrustaciones de pétalos en sus cuadros. Las piezas floreadas con pétalos elípticos y ovoides rellenas de diversos tonos de colores (verde, azul, naranja, rojo y blanco). Realiza el trabajo del cuchillo canario también en otros elementos como cubiertos, llaveros, bolígrafos, etc.



Hoja de Daylos Kevin Delgado Herrera.

12.7.2. La hoja

Como comentamos con anterioridad, Daylos Kevin elabora sus propias hojas en diversos metales según la demanda, en acero al carbono F114, en acero inoxidable 420MoVa o en acero de Damasco. Para ello, emplea una fragua de carbón mineral ubicada en su nuevo taller situado en la calle Granada, n.º 13 en Jinámar. Telde. Allí forja y acaba sus hojas, elabora sus cabos, así como las vainas. Las hojas las templea en aceite para posteriormente darle un revenido, siempre dependiendo del tipo de acero utilizado.

Las formas que les da a sus hojas también son muy características, con un cuerpo de un grosor entre 2,5-3 mm en el arranque del pete para acabar en aguda punta y tajante filo. Pero su mayor diferencia con respecto a las hojas de otros cuchilleros radica en la forma bastante marcada que Daylos le propina a las gargantas y, sobre todo, a sus barbillas con bastante retroceso respecto a la disposición del colchón. El arco descrito por la barbilla es siempre superior al de la garganta. El colchón es ligeramente alargado de unos 5-6 mm donde deja su firma.

Otra de las hojas que forman parte de su repertorio son las hojas características de los cuchillos palmeros, es decir, hojas muy similares a las de nuestro

cuchillo canario, con espiga, colchón, garganta y barbilla iguales, pero con la gran diferencia de que la punta del cuchillo es ascendente, al estilo de los cuchillos Bowie, como ya vimos en el apartado referente al cuchillo palmero y la interpretación que hace Manuel Villalba de este.

Las medidas de las hojas que suele trabajar son las más demandadas, desde los 13 hasta los 25 cm, incluso más grandes, bajo pedidos específicos. Además, monta sus cuchillos en hojas diferentes a las tradicionales, como hojas de cuchillos jamoneros entre otros.

12.7.3. El cabo

La base de sus cabos son cuernos de diversas tonalidades, negros, rubios, blancos en todas sus tonalidades y combinaciones procedentes de ganado caprino, ovino y bovino. Entre su amplia producción encontramos los cabos con 3-5-7 piezas, los protagonistas de su repertorio con el rasgo común de poseer piezas centrales gruesas de 8-10 mm. Estos cabos juegan mucho con las arandelas de cuerno negro que llevarán el trabajo de incrustación con otras arandelas de cuernos rubio y/ blancos como arandelas separadoras que no llevan ningún tipo de embutido. Las arandelas negras llevan siempre



Cuchillos Daylos Kevin Delgado Herrera.



finas anillas negras de 1 mm aproximadamente como piezas de transición. Estos modelos presentan diversos tipos de incrustaciones donde Daylos juega con sus infinitas combinaciones, tales como X dobles, X continuas, mallas amplias, X encasilladas con transversales, etc. A estos diseños los complementa con puntos blancos con coronas metálicas y también emplea los cordones trenzados como piezas separadoras que le dan un toque muy personal a sus cuchillos. Para las incrustaciones y las trenzas emplea metales como el níquel o el latón principalmente.

Otro de sus cuchillos más representativos es el cuchillo más clásico como el 13 o 21 piezas con finas arandelas de cuernos negros, blancos y rubios donde incrusta metales diversos como el níquel o el

latón en mallas, paralelas, X continuas y espigas. Tal y como apuntamos, los cuchillos tipo palmero también salen con frecuencia de su taller, con un estilo propio, empleando maderas exóticas o estabilizadas de llamativos colores, introduciendo trabajos de taracea en maderas de tonalidades diferentes, así como sus piezas separadoras de trenzas metálicas.

Otro de los trabajos por los que se conoce a este artesano son sus cuchillos de gama alta, elaborados con materiales nobles como la plata, el nácar, el marfil... Son cuchillos con motivos florales formados por dameros diversos, multitud de pétalos multicolor, en versiones con secciones octogonales y clásicas que en su conjunto impera un fuerte carácter personal (incrustaciones de pétalos en los cuadrados, mallas incrustadas sobre las piezas florales, trenzas...).



Bastón de mando Daylos Kevin Delgado Herrera.



Cuchillo Felipe Ojeda Déniz.

12.7.4. Los casquillos y perilla

Sus casquillos son principalmente de acero inoxidable, latón o plata con formas comunes como los lisos con dos grupos de tres líneas a ambos extremos, con acordonados y con diseños varios grabados por el autor. Las perillas son del mismo material que el empleado para confeccionar los casquillos, son robustas y fuertes con un acabado redondeado al final.

12.7.5. Las vainas

La habilidad de Daylos le lleva también a realizar sus propias vainas de manera artesanal con cuero vacuno, con cuerpos troquelados y acabados oscuros, camisas negras de piel más delgada remachada junto con la lengüeta modelada de forma característica.

12.8. FELIPE OJEDA DÉNIZ

Hablar de Felipe Ojeda es hablar de la historia de la cuchillería en mayúsculas. En las últimas tres décadas el tridente hermanos García, Paco Torres y

Felipe Ojeda han sido los máximos exponentes de nuestra cuchillería en las ferias de artesanía. Desde que Felipe comenzó con este noble oficio, allá por mediados de la última década del siglo pasado, ha frecuentado como expositor artesano la mayoría de las ferias de artesanía insulares y regionales. Por ello, Felipe es muy conocido dentro y fuera de nuestra isla exponiendo el producto artesano y tradicional de los cuchillos canarios y transmitiendo conocimientos a todo aquel que se acerca hablar con él para saber más sobre este noble arte de elaboración de cuchillos canarios.

Nace en el barrio terorense de San Isidro el 20 de noviembre de 1947. Su vida laboral estuvo ligada a la agricultura, la ganadería y, posteriormente, al transporte. Pero encontró su pasión en la elaboración de los cuchillos canarios después de realizar un curso que se impartió en su municipio natal desarrollado por el maestro artesano Francisco Torres Rodríguez (Paco Torres). El curso tuvo una duración de tres meses, pero como Felipe mismo comenta, su formación continua, ya que se van creando innovaciones.

Desde entonces, Felipe regenta su taller en la calle San José del Álamo, n.º 39, en Teror, donde es

visitado por turistas y todo aquel interesado en este oficio artesano. Felipe ha presidido la Asociación de cuchilleros canarios desde su creación hasta la actualidad. El éxito y grandeza de este artesano fue reconocida en el año 2014 al recibir el primer premio por en la III Feria Tricontinental de Artesanía, organizada por el Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de Arona, que durante casi diez días se convirtió en un espacio de encuentro entre continentes, un puente intercultural entre los pueblos de Iberoamérica, África y Europa meridional y sus artesanos.

12.8.1. Características de sus cuchillos

Sus trabajos tienen un marcado sello personal siendo fácilmente identificable frente al resto de cuchilleros. Todas sus piezas son para uso, tal y como expresa a sus clientes/as.

12.8.2. La hoja

En sus comienzos hacía las hojas de acero al carbono y las templaba en aceite, pero una lesión articular le impidió continuar con esta práctica, por ello adquiere las hojas a otros herreros de la isla. Son hojas tanto de acero inoxidable como de acero al carbono. Las medidas van desde las hojas de 11 hasta 23 cm principalmente. Otras hojas que emplea son de abrecartas, piezas de cuberterías como cuchillos con dos cabos especiales para cortar queso.

12.8.3. El cabo

Una característica fundamental de sus trabajos es que sus cabos están confeccionados enteramente en cuerno animal procedente de ganados como el caprino, el ovino y el bovino. No emplea ningún tipo de material sintético en sus cabos.

Sus diseños son diferentes, donde Felipe juega con su imaginación, con los grosores y disposiciones de las arandelas en el cabo para incrustarlas con

diversas incrustaciones como paralelas, X continuas, mallas, X continuas, X dobles, X encasilladas adornadas con diversos puntos macizos de diversos grosores, así como espigas. Estas últimas son muy características y con un fuerte carácter personal, ya que hace las incrustaciones oblicuas más inclinadas y más juntas que el resto de cuchilleros, con muy poco espacio de separación entre ellas.

12.8.4. Los casquillos y perilla

Los metales empleados para los casquillos son la alpaca y el latón principalmente; y para los casquillos, el latón y/o la plata. Los casquillos los elabora de forma tradicional, laminando el metal en finas planchas para darle forma troncocónica y soldarla posteriormente con soldadura de plata. Las marcas siempre con tres líneas en el extremo más grueso del cono. Las perillas son cortas y robustas, del mismo metal que el empleado en la elaboración de los casquillos.

12.8.5. Las vainas

Las vainas las adquiere a José Manuel Rodríguez de Tamarcos Artes, el complemento perfecto para nuestros cuchillos canarios.



Cabo Felipe Ojeda Déniz.

12.9. ALEJANDRO SANTANA PÁEZ

Cuchillos Canarios El Pinar es la marca del artesano Alejandro Santana, un cuchillero muy reciente, pero cuyos trabajos denotan unas excelentes cualidades y una habilidad considerable. Cualquiera que vea uno de sus cuchillos no diría que Alejandro lleva metido en el tema de la construcción de los cuchillos canarios tan solo 7 años. Pero esta perfección no es de extrañar, ya que Alejandro posee gran destreza con el uso y manejo de las herramientas que, combinado con exquisito gusto para la compaginar piezas, diseños y colores, hace que sus cuchillos



Cuchillos de Alejandro Santana.



sean muy llamativos, independientemente, de la complejidad de los mismos, desde el más sencillo hasta el más elaborado, todos son muy vistosos.

Alejandro nace en Las Palmas de Gran Canaria un 17 de febrero del año 1976. Toda su vida ha estado ligada a trabajos industriales. Esta experiencia se deja ver no solo en sus cuchillos, sino en todo lo que hace en su taller. Alejandro es uno de esas personas que coloquialmente denominamos “Manitas”. Se le da bien todo, tiene dominio de todo tipo de herramientas, sobresaliendo en la soldadura. Cualquier maquinaria que se proponga reproducir, la elabora con destreza. Tal es así que ha construido, desde cero, martinets, lijadoras, así como mobiliario de taller.

Por antecedentes familiares siempre ha estado ligado al mundo del pastoreo y, por consiguiente, al empleo del cuchillo canario. Su pasión por esta herramienta le viene desde que tiene uso de razón y en el año 2017, con 40 años y de manos de su maestro Daylos Kevin Delgado, comienza con la fabricación de los cuchillos canarios, labor que no ha parado hasta el día de hoy con unos resultados al más alto nivel dentro de la cuchillería canaria.

12.9.1. Características de sus cuchillos

Sus cuchillos conjugan a la perfección piezas incrustadas con piezas de materiales que dejan a la vista

sus tonalidades y vetas. Emplea muy a menudo piezas con incrustaciones de copas blancas. Hace tanto cuchillos de varias piezas lineales incrustadas, como cuchillos con dameros y motivos florales. A parte de sus cuchillos típicos canarios, Alejandro también monta sus cabos en otras hojas como las de los cuchillos jamoneros y en otros objetos como los llaveros y los bolígrafos, todos ellos con su sello personal.

12.9.2. La hoja

Sus hojas son muy parecidas a las de su maestro Daylos Kevin, pero con una barbilla mucho menos pronunciada. Las elabora, principalmente, en acero inoxidable 420 MoVa o en acero al carbono F114 en diferentes tamaños, siendo las de hojas de 15 a 19 cm las más demandadas.

12.9.3. El cabo

Para sus cabos Alejandro hace previamente bocetos. Como apuntábamos anteriormente, sus diseños se basan en combinaciones de motivos lineales como las paralelas, las X encasilladas, las mallas, X dobles o triples, rombos continuos compaginando en muchas ocasiones con copas simples o dobles, así como con diversos dameros con rellenos blancos. A esto le añade, dependiendo del diseño, puntos blancos con



Cuchillos de flores de Alejandro Santana.

coronas metálicas. Los materiales más empleados en sus cuchillos son el cuerno negro y el rubio, así como arandelas separadoras blancas. Estas últimas las conjuga con otras negras también de 1-1,5mm de espesor que les aportan mucha luminosidad y empaque a las piezas incrustadas. En ocasiones emplea maderas estabilizadas con bellos colores.

Para los modelos con motivos florales emplea tanto el níquel como el latón e incrusta tanto daderos pequeños como grandes. Las flores son tallos curvos con acabado de inflorescencias de tres pétalos de colores con coronas metálicas y adornadas con hojas verdes también con corona metálica (en otras ocasiones, son de metal macizo). Otro de sus tipos de flores son las de cuatro pétalos elípticos alrededor de un punto de color con corona metálica a modo de óvulo. Los colores más empleados suelen ser el rojo, el verde y el blanco.

12.9.4. Los casquillos y perilla

Para los casquillos emplea acero inoxidable, níquel y latón; y para las incrustaciones, principalmente, latón y níquel. Los casquillos tienen grabadas dos pares de tres líneas a ambos extremos. Las perillas las hace del mismo material que ha empleado en



la elaboración de los casquillos con forma de cono invertido y de gran espesor aportando robustez.

12.9.5. Las vainas

Las encarga a Tamarcos Artes, regentado por el gran artesano José Manuel Rodríguez, principalmente en color marrón oscuro.

12.10. FRANCISCO CALVO BERENGENA

Algunos conocemos casos de personas se han criado fuera de Canarias, sin conexión alguna con nuestra cultura y que, una vez se instalan en alguna de nuestras islas, se impregna y enamoran de nuestra cultura, tradiciones, naturaleza, etc., que la viven apasionadamente, defendiéndola y promoviéndola con esmero y tesón. Un claro ejemplo de ello es la del artesano que nos ocupa, Francisco Calvo Berengena, más conocido como Paco Berengena. Aunque nace y se cría en Córdoba, desde joven se instala en la isla de Gran Canaria donde desempeña su carrera militar y donde echa raíces formando una familia.

Sentía enorme pasión por el mundo del pastoreo y la ganadería y se tocó muchos de los palos que se



Cuchillo de Francisco Calvo Berengena.

relaciona con esta actividad ancestral. Se involucró en la fabricación de cencerras, concretamente haciendo badajos (trozo de madera tallada que se introduce en las cencerras y que permiten generar el sonido de las mismas para que cada cabra u oveja tenga un sonido único y afinado). Además de badajero, se dedicó también a confeccionar nuestros cuchillos canarios, herramienta imprescindible para pastores y ganaderos. Otra de las actividades que realizó fue la de explorar los campos y rutas de pastores con su herramienta vernácula, el garrote, realizando el llamado salto del pastor.

Este amor por el mundo del pastoreo isleño, de las trashumancias y todo lo que lo rodea lo llevó a publicar un libro para denominar a los colores de las cabras por su manto, *Las cabras, colores de su pelo*, publicado por la Fedac en el año 2016.

12.10.1. Características de sus cuchillos

Sus piezas reproducían los cuchillos más clásicos, los llamados cuchillos costeros de 3 piezas en adelante.

12.10.2. La hoja

En un principio, sus cuchillos llevaban hojas de acero al carbono con una forma peculiar, con el pete más curvo que el filo dejando caer la última mitad hacia abajo (punta caída). El filo era más recto. La barbilla bastante ancha y con una garganta casi en ángulo recto. Posteriormente adquiría hojas de acero inoxidable.

Su firma era #X.

12.10.3. El cabo

Sus modelos son elaborados con cuernos de ganados locales, tanto de ganado caprino como ovino. También alternaba algunas roldanas de hueso y/o material sintético para buscar piezas blancas. Los diseños siempre clásicos como las paralelas, las mallas, X continuas, espigas y copas.

12.10.4. Los casquillos y perilla

Para los casquillos Paco empleó diferentes metales como el níquel, el latón o la alpaca, los mismos metales que empleaba en las incrustaciones y arandelas separadoras. Los casquillos los marcaba con dos pares de líneas, una a cada extremo. Para la perilla empleaba los mismos metales que los empleados en los casquillos o los hacía de aluminio a partir de remaches de este blanco metal.

12.10.5. Las vainas

Las adquiría a otros artesanos del cuero.

12.11. JUAN MANUEL MEDINA MARRERO

Es más conocido como Juan Medina. Nació y se crio en el Lomo Bristol de Telde, el 27 de agosto de 1967. Su afición por la fabricación de cuchillos canarios le viene desde la edad escolar pues Juan frecuentaba el taller de los hermanos Falcón Castellano, los Vaineros, de regreso a su casa una vez salía del colegio. Le gustaba tanto ese mundo que se fabricó sus primeros cuchillos con hojalata, estirando latas de atún a las que encababa con trozos de madera (palos). Y eran cuchillos funcionales, pues los empleaba junto a su padre en las labores de aparcerero. También sentía fascinación por su abuelo que portaba su cuchillo canario al cinto.

Por lo tanto, podemos afirmar que Juan Medina aprendió el oficio de forma totalmente autodidacta interpretando los procedimientos de construcción de los cuchillos según su imaginación. Tal es así que sus procedimientos han sido ejemplo para otros del gremio.



Cuchillo de Juan Manuel Medina.

12.11.1. Características de sus cuchillos

Sus ejemplares son todos diferentes con incrustaciones de su propia cosecha, tanto en los diseños con motivos lineales como en los de motivos florales. A parte de sus cuchillos típicos canarios, Alejandro también monta sus cabos en otras hojas como las de los cuchillos jamoneros y en otros objetos como llaveros y bolígrafos, todos ellos con su sello personal.

12.11.2. La hoja

Muchas de sus hojas las fabrica él, pero principalmente las encarga ya elaboradas al compañero cuchillero Manuel Gil Naranjo. Trabaja todos los tamaños y, principalmente, en acero al carbono.

12.11.3. El cabo

Sus cabos poseen una característica que los diferencia de los elaborados por el resto de cuchilleros, sus cabos son gruesos en su parte central con un ahusado bastante pronunciado. Utiliza, como materia prima, los cuernos de los ganados insulares como la cabra, el macho, el carnero y la vaca o el toro. También es muy frecuente, y algo que le encanta aplicar a sus cabos, el hueso de vaca, la canilla concretamente, no solo como arandela separadora sino también como base para llevar las incrustaciones.



Cuchillo de Juan Manuel Medina.

Para las incrustaciones emplea latón, aluminio y alpaca. Sus diseños son muy variados: paralelas, X continuas, diseños propios donde juega con puntos de metal macizo con líneas de colores.

12.11.4. Los casquillos y perilla

Los casquillos los elabora de forma maciza a partir de una barra, bien en latón buscando el dorado como en aluminio si lo quiere con metal blanco. Estos los marca con una línea en el borde más ancho del cono y otra en el más estrecho, y es ahí donde añade su firma.

12.11.5. Las vainas

Las encarga a un amigo del barrio de La Pardilla (Telde) que se las fabrica a su gusto e indicaciones.

12.12. JOSÉ JUAN SOSA PERDOMO

El 27 de junio de 1977, en las Cumbrecillas del Faro de Sardina, Gáldar, nace José Juan en el seno de una familia trabajadora. A pesar de no contar con ascendientes familiares que se hayan dedicado a la herrería o cuchillería, la trayectoria laboral y profesional de sus padres, junto a unas grandes dotes artísticas innatas, ejercieron de caldo de cultivo para que José Juan desarrollara, posteriormente, su profesión como cuchillero. Su madre, sus abuelos y tíos trabajaron en la agricultura, concretamente en el cultivo del plátano y todos ellos portaban sus cuchillos canarios. Además, a esto se le suma la profesión de su padre, carpintero, de la cual se impregnó desde que empezó a caminar.

Desde muy temprana edad mostró sus dotes artísticas, sobre todo, con el dibujo. Siempre fue un apasionado del dibujo realista a lápiz, realizando diariamente bocetos de objetos y situaciones cotidianas. Sus ratos libres los destinaba a la creación de dibujos que, posteriormente, complementaba con la producción de objetos en tres dimensiones, sobre todo con los materiales que más a mano tenía, la madera. Su padre, cuando contaba con tan solo 5 años, le hizo un banco de trabajo a medida y le suministró con un kit básico de herramientas. Las tardes entre semana y parte de los fines de semana, José Juan se los pasaba creando multitud de objetos y juguetes, figuras, instrumentos musicales, herramientas, futbolines, carromatos, etc.

A medida que iba creciendo, esta pasión por las artes plásticas no decaía, al contrario, y se adentró, siempre de la mano de su padre, en el mundo de la carpintería básica y en la talla de madera, como así lo atestiguan varios de sus trabajos de talla en madera. También se adentra en el mundo de la metalurgia a través de la soldadura, realizando trabajos varios.

Toda esta pasión por la transformación de materiales la complementa con el descubrimiento que realiza cuando rondaba los 10-12 años, pues se instala, en el camino del Faro, el primer herrero del barrio, Francisco García Déniz, maestro Paco el herrero. La herrería la montó en un pequeño cuarto situado en

el camino que va desde la casa de José Juan hasta el colegio de Sardina del Norte, donde estudiaba este cuchillero. José Juan se quedó prendado de lo que vio allí por primera vez. Le fascinó la manera que tenía el herrero de transformar el duro metal en las más inverosímiles herramientas, algo que nunca había visto. José Juan perdía 5 minutos cada vez que iba al colegio por la mañana, que se traducían en 30 o más cuando regresaba del mismo. José Juan no pasaba del marco de la puerta de entrada, allí pasaba tiempo observando la maestría con la que Paco manejaba el martillo. Lo vio hacer muchas hojas de cuchillos canarios y varios con cabos de palo, pero nunca lo vio realizar cabos de piezas.

Fueron varios los años en los que José Juan frecuentó la herrería y conversó durante horas con maestro Paco, el que se convertiría en su “mentor”. Pasaron los años y José Juan continuó con sus estudios terminando la carrera de magisterio, oficio que se convertiría en su profesión principal y que aún continúa ejerciendo. Tras acabar la carrera, realiza varios trabajos no relacionados con sus estudios. Continúa con su formación universitaria realizando una segunda carrera, la licenciatura en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte. Tras ello, José Juan decide irse a trabajar al cultivo del plátano. Para lo cual necesitaba de una herramienta primordial, un cuchillo canario. Los primeros días utilizó el cuchillo de su tío jubilado, con cabo de palo, y su madre le encarga al herrero del faro, maestro Paco el herrero, uno grande de hoja de 21 cm y cabo de palo. Ya José Juan tenía su primer cuchillo canario que, bajo las indicaciones de su madre y su tío Pepe, así como de varios de sus compañeros de finca, aprende a manejar y a afilar. En el 2003 José Juan decide presentarse a las oposiciones, obteniendo plaza y pasando a formar parte del cuerpo de funcionarios del Gobierno de Canarias.

Pasado un tiempo, en el año 2007, a José Juan le suceden dos hechos que le hacen inclinarse por el estudio, conocimiento y fabricación de los cuchillos canarios. Por un lado, recibe como regalo, un cuchillo canario de manos de su suegra Aurelia González, un precioso cuchillo de 3 piezas y materiales sintéticos elaborado por José Santana Quintana, Cuco el

de La Cuesta, que perteneció a su padre. Este fue el comienzo de su futura colección. Y el otro hecho fue el de coincidir con su amigo del salto del pastor, Pedro Almeida, con el que tiene sus primeros contactos con la forja.

José Juan ya tenía un cuchillo con cabo de palo, pero quería tener su propio cuchillo con cabo de piezas. Investiga y pregunta durante muchos meses, fabrica herramientas y recopila materiales para la confección del cabo. Aún le faltaban dos procesos para elaborar su primer cabo, desconocía el tratamiento térmico del cuerno y la manera para hacer el cierre del cabo con la perilla. Su otro amigo de jurria, Santiago Medina, le enseña a calentar y aplanar las piezas de cuerno y el procedimiento para cerrar el cabo. Con esta información y durante el verano del año 2008, José Juan sustituye el cabo de palo de su cuchillo platanero por uno con piezas de cuernos de macho cabrío y de carnero. Este fue el primero de los múltiples cuchillos que vendrían después. Regaló muchos cuchillos y llaveros con cabos de cuchillos canarios a toda su familia, ejerciendo esto como parte de aprendizaje, camino que aún continúa.

12.12.1. Características de sus cuchillos

José Juan Sosa Perdomo es conocido por su trabajo como cuchillero, es decir, un artesano especializado en la fabricación de cuchillos canarios de manera artesanal. Los cuchilleros como él suelen tener habilidades tanto en la forja del acero como en el trabajo de otros materiales para las empuñaduras, como madera, cuerno o materiales sintéticos. José Juan desarrolla todos los procesos en la fabricación de sus piezas. Domina la elaboración de los cabos, la fabricación a forja de las hojas y la producción de vainas. Por regla general, de estos procesos, las vainas son las que menos produce, generalmente las encarga al marroquino José Manuel Rodríguez, de Tamarcos Artes. Las vainas que hace son las destinadas a piezas de muy alta gama donde les añade punteras y brocales en metales nobles.

Pone un gran énfasis en la producción de cada proceso y en la elección de materiales, en la calidad del acero, el equilibrio del cuchillo, y la belleza y

funcionalidad del diseño. El proceso de creación de un cuchillo artesanal puede incluir la selección del acero, el forjado, el templado (para aumentar la dureza del acero), el pulido, y la creación del armonioso cabo. También puede incluir el trabajo detallado de grabados o incrustaciones. Los cuchillos hechos a mano por artesanos como Sosa Perdomo son apreciados no solo por su funcionalidad, sino también como obras de arte. Sus cuchillos siguen las tradiciones y técnicas de la cuchillería artesana pero con un marcado estilo y sello personal basado en:

- **Materiales de alta calidad:** sus cuchillos artesanales están hechos con aceros de alta calidad, seleccionados por su durabilidad, capacidad de retención del filo y resistencia a la corrosión. Las empuñaduras pueden ser de materiales naturales como cuerno, hueso, madera o de materiales sintéticos diseñados para durabilidad y agarre.
- **Atención al detalle:** cada cuchillo es único con diseños nuevos y diferentes, con atención meticulosa a los detalles. Esto incluye desde el equilibrio y la ergonomía hasta los acabados en la hoja y el cabo.
- **Diseños personalizados:** esta es una de sus características primordiales, ya que trabaja creando diseños personalizados para sus clientes, adaptándose a sus necesidades específicas, ya sea para cocina, agricultura, ganadería o simplemente para colección o regalo.
- **Técnicas tradicionales:** la forja, el templado, y el pulido suelen realizarse siguiendo técnicas tradicionales, que requieren un alto nivel de habilidad y experiencia. Esto garantiza no solo la belleza del cuchillo, sino también su funcionalidad y durabilidad.
- **Acabados artísticos:** la mayoría de sus cuchillos presentan detalles artísticos, como grabados en la hoja (a diamante o al ácido), secciones heptagonales, trabajos con materiales para cuchillería de alta gama (molar y marfil de mamut, oro...) o incrustaciones en el cabo de diseños varios que los convierten en piezas de colección además de herramientas funcionales.



Cuchillo con motivos aborígenes canarios. Foto autores.

Todo esto hace que su producción sea muy dispar, desde cuchillos de cabos de palo pasando por cuchillos con motivos lineales, con motivos florales y/o vegetales, hasta cuchillos con motivos aborígenes canarios. Esta última variedad de cuchillos canarios se caracteriza por lucir un cabo con reminiscencias a la cultura prehispánica que habitó las islas hasta la conquista castellana. Hablamos de cabos con dameros emulando frescos rupestres como los representados en el friso principal de la Cueva Pintada de Gáldar, con incrustaciones o grabados de pintaderas canarias y con las tonalidades de estas representaciones, blanco, negro y almagre (rojo). Esta variedad fue creada por primera vez por el cuchillero que estamos analizando en el año 2010 y se ha convertido en su seña de identidad.

12.12.2. La hoja

José Juan forja sus hojas en una fragua de propano elaborada por él mismo, con las medidas justas para

la elaboración de hojas de cuchillos canarios. Emplea diferentes materiales, pero siempre aceros de alta calidad para cuchillería: aceros al carbono como F114, 1085, 5160 o 52100, aceros inoxidable como el 440C, semi inoxidable como el D2 y aceros de Damasco como el 1095-15N20 o el VG10. La mayoría sus hojas van siempre pulidas o con acabados satinados.

La forma de sus hojas también tiene un sello propio, son más estilizadas que la mayoría, recordando levemente a las hojas del siglo XIX. Petes rectos que van cayendo hacia la punta ligeramente y filos casi rectos que ascienden hacia una punta aguda en su último tercio. El espesor del pete de 2 mm aproximadamente y una anchura de la hoja poco marcada, es decir, son hojas con tendencia alargada. El colchón marcado con una transición hacia el pete, que no los realiza muy robustos para albergar casquillos no muy gruesos, por lo que consigue que el estilo esbelto se transfiera también al cabo.

Otro de sus empeños ha sido el rescate de la tipología de cuchillos más antiguos como los del siglo



Cuchillo de 17 piezas y hoja de acero al carbono de José Juan Sosa Perdomo.

XIX. Para ello, José Juan reproduce este tipo de hojas para réplicas de estos cuchillos. Llevan falso filo, grabados florales en bajorrelieve, colchones robustos y formas triangulares. Muchas de sus hojas, que van a formar parte de cuchillos muy exclusivos, llevan grabados al agua fuerte o grabados a diamante.

12.12.3. El cabo

José Juan realiza siempre bocetos previos de los diseños que va a realizar, garantiza que sus piezas sean de diseños diferentes entregando cuchillos inéditos, son piezas únicas y exclusivas, siempre con gran interpretación personal. Intenta, manteniendo siempre la tipología clásica, realizar incrustaciones innovadoras, muchas veces de gran complejidad técnica. Ha creado diversidad de dameros inéditos, mucho más elaborados y vistosos. Sus cabos, como comentamos con anterioridad, son más estilizados que los de la mayoría de los cuchilleros, a José Juan le gusta que el conjunto del cuchillo muestre una imagen esbelta y armoniosa alejada de las líneas toscas. Para ello realiza los ahusados poco pronun-

ciados, arrancando con pocos grados de inclinación desde los casquillos.

José Juan ha experimentado con todo tipo de materiales para la confección de sus cabos, empleando en última instancia sólo aquellos que produzcan resultados mecánicos satisfactorios, de gran durabilidad, resistencia al desgaste y decoloración, así como a las temperaturas extremas. Pero la base de todos sus cuchillos es siempre el cuerno negro de ganado caprino (tonalidades desde el negro hasta el rojo pasando por el rubio), el ovino (tonalidades negras y rubias) y el bovino, que tiene todas las tonalidades anteriores y el único que da el blanco. Las incrustaciones las realiza en diversos metales, principalmente, níquel, plata, latón, alpaca, oro o duraluminio. En ocasiones, para buscar tonalidades que no dan los materiales naturales, José Juan recurre a materiales naturales estabilizados con resinas de color, como maderas y/o huesos estabilizados, materiales sintéticos con excelentes propiedades mecánicas como las resinas fenólicas, u otros materiales naturales como el marfil o el molar de mamut estabilizado.



Cuchillos con motivos florales y sección heptagonal elaborados en plata y oro por Juan Sosa Perdomo.

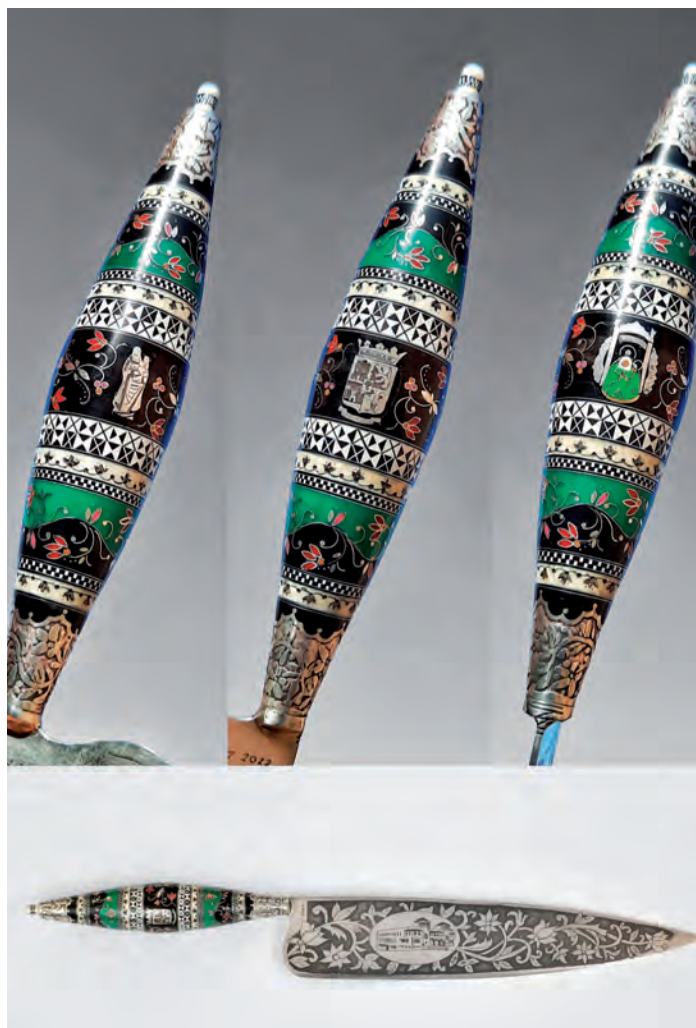
Hablar de sus trabajos más característicos en sus cabos es una ardua tarea por la ingente cantidad de diseños que posee. Son muy demandados sus cuchillos con motivos lineales de diseños diferentes a los más clásicos, con conjugaciones de piezas, incrustaciones y tonalidades. Sus cuchillos de motivos florales también son apreciados por la inclusión de motivos florales mucho más realistas, como rosas, esterlicias, hibiscos de color con coronas metálicas, enredaderas o rosetas de gran complejidad técnica, como las incrustaciones de figuras realistas varias (animales, siluetas, letras, símbolos...). Pero sin lugar a dudas, los cuchillos que más caracterizan a este artesano son los cuchillos con motivos aborígenes canarios, con incrustaciones de representaciones rupestres, pintaderas, ídolos, simbología geográfica, etc.

También son características de su trabajo las réplicas de cuchillos antiguos, de tipología antigua con casquillos con acordonados, rescate que lleva a cabo desde el año 2010 complementado también con réplicas de vainas del siglo XIX, más triangulares



Navaja con empuñadura de cuchillo canario.

y alargadas con camisas con troquelados florales (trabajo conjunto con José Manuel Rodríguez, de Tamarcos Artes). Otro de los motivos por los que José Juan Sosa Perdomo es conocido es por la diversidad de creaciones que realiza, hablamos de miniaturas, llaveros, machetes... y, sobre todo, por la creación de navajas con empuñadura de cabo de cuchillo canario, una creación que llevó varios años perfeccionar debido a la complejidad de su elaboración.



Cuchillo conmemorativo de Teror y la Virgen del Pino.
Propiedad: Bernabé Quintana.

Desde su creación, allá por el año 2016, sus navajas canarias son el resultado de años de perfeccionamiento para elaborar una navaja cuya empuñadura fuera un cabo exacto de cuchillo canario con una hoja plegable.

12.12.4. Casquillos y perilla

Los realiza con las técnicas tradicionales del laminado de metales no féreos como el latón, alpaca, cupro-níquel (monedas de 5-25 pesetas), plata, oro. Les da forma troncocónica y los suelda con soldadura de plata para posteriormente rellenarlos de madera, principalmente madera roja resistente a la hume-

dad como el sapelly o la vitacola. La forma de marcarlas también se ha diferenciado de lo que se hacía antes, él realiza dos grupos de tres líneas separadas a 1 mm en ambos extremos de cada casquillo, realizadas manualmente a sierra. Para los cuchillos de motivos aborígenes canarios o para los ejemplares de motivos florales, suele adornarlos con grabados varios como pintaderas o motivos florales o vegetales, con la técnica del buril o a dremmel.

Para la perilla emplea los mismos materiales que los empleados para la elaboración de los casquillos, también a través de una lámina con forma cilíndrica soldada. Otro de sus rasgos característicos es que también las marca con las mismas líneas que realiza en los casquillos, pero esta vez solo realiza dos líneas.

12.12.5. Las vainas

Como se comentó con anterioridad, la mayoría de las vainas las adquiere a un marroquino con serigrafiados de pintaderas. También le suministra vainas especiales según sus indicaciones, las réplicas de las vainas del siglo XIX elaboradas en colaboración sobre el año 2010 y, posteriormente, las vainas con motivos aborígenes como troquelados de pintaderas y repujados varios. Para los cuchillos de alta gama, José Juan confecciona sus propias vainas con cuero bovino que cose, troquela y repuja para, posteriormente, añadirles una puntera y brocal en plata, latón o alpaca de su propia manufactura.

12.13. Otros cuchilleros

El presente trabajo aborda *grosso modo* la trayectoria de los principales y más relevantes artesanos cuchilleros y herreros que han formado y forman parte de la historia de nuestro cuchillo canario desde 1920 hasta 2019. No son los únicos, y abordar a todos aquellos que durante un siglo fabricaron cuchillos canarios sería una tarea interminable para el presente volumen. Muchos de los que a continua-

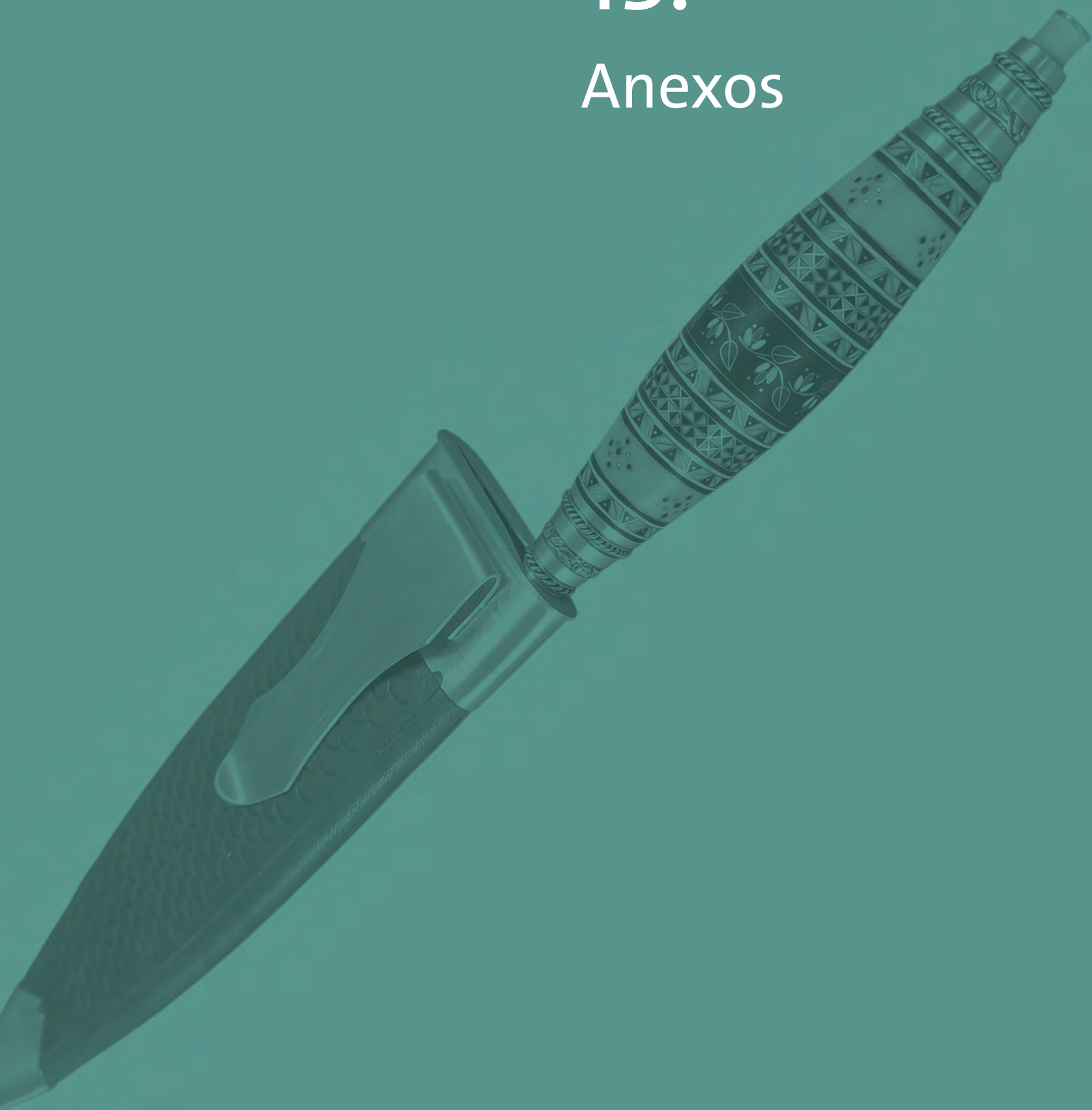
ción citaremos son parte importante en la historia, algunos ya han fallecido, otros ejercieron la profesión durante un corto periodo de tiempo, otros lo hicieron como simple *hobby*, y otros están comenzando en el oficio. Por ello, no descartamos y esperamos que se puede elaborar otro volumen pasado el tiempo sobre esos nuevos cuchilleros que empiezan a despuntar y que tienen mucho que aportar a la cuchillería tradicional de Gran Canaria.

Otros cuchilleros, encabadores o herreros que han contribuido al desarrollo de la cuchillería tradicional de Gran Canaria durante el siglo XX y primeras décadas del presente siglo son: Gonzalo Hernández Déniz, Juan Osorio Suárez (maestro Juan Pina), Víctor de Carmen Tovar, Antonio, Juan y Andrés García Déniz, Juan García Ossorio, Pepe y Camilo García Ossorio, Santiago el cubano, Antonio Ventura, Miguel Rodríguez, Pepe Hernández, Francisco Moreno Ossorio (maestro Pancho Matea), Manuel Aguiar Suárez, Roberto Aguiar, José Álamo Medina, Manuel Suárez Ossorio (Yoyo), Paulino Álamo Hernández, Maestro Cirilo, Santiago Martín Rodríguez, Rogelio Garfa Domínguez López, Miguel García Quintana, Francisco Rodríguez Henríquez, Matías Díaz González, Antonio Díaz Medina, Fernando Matos González, Francisco Toscano Santana, Juan Martín Rodríguez, Fernando Arias Guerra, Juan Molina Déniz, Manuel Toledo Hernández, Sebastián Díaz Castellano, Bonifacio Vega Castellano, José Santana Pásqua, Cristóbal Herrera Melián, Manuel Santana Rodríguez, Santiago Galván, Juan Hernández Déniz, Esteban Santana Santana, Juan Pablo Godoy Moreno, Salvador Sánchez Melián, Francisco Rodríguez Benítez, Juan Rodríguez Hernández, Juan Santana Marrero, Manuel Talavera, Antonio y Manuel Amador, José Ramírez, Francisco Pérez, Anselmo García, Sebastián Medina, Antonio Marrero, Rufino Montesdeoca, José Pérez, Juan López, Francisco Beltrán, Juan Antonio Quevedo Medina, Carlos Sánchez Melián, Manuel Aguiar Eduardo Barreiros, Maestro Eugenio, José Domínguez, Alberto Lorenzo Lampón, José Ángel García, José Juan Lynch, Cristo González, Ancor Peña, Andrés Pérez, Juan Fco., Ángel Barrios, Carlos Santana, David SD, Félix Ojeda, Javier Suárez, Jesús Díaz, José Caravaca, José García, Juan

Manuel Zamora, Juan Manuel Jiménez, Kiko, Laura Arencibia, Luis Rocamora, Marcos Benítez, Marcos Guillén, Tomás García, Santiago Martín, Francisco Ravelo, Raúl León, Miguel García, Nacho León, Benito Suárez Pérez, Pepe García, Vanessa Santana Melián, M.^a Haridián Expósito González. Desde las presentes líneas nos disculpamos por aquellos que no aparecen que por uno u otro motivo no ha sido posible su inclusión.

13.

Anexos



Glosario de terminos empelados
Abreviaturas
Relación de fuentes documentales
Bibliografía
Sobre los autores

GLOSARIO DE TERMINOS EMPELADOS

- Artesanía:** objetos elaborados con las manos o con máquinas movidas por energía humana, con técnicas tradicionales, que cubren unas necesidades funcionales o estéticas.
- Arandelas o roldanas:** piezas circulares de diferentes diámetros que colocadas en la espiga y junto a los casquillos conforman el cabo. Están elaboradas de diferentes materiales (óseo animal, metálicos y sintéticos).
- Barbilla o barriga:** parte convexa localizada en la parte trasera de la hoja, debajo de la garganta.
- Bordonadora:** máquinas rotativas que se emplean para laminar una huella curva en el metal. Es decir, hacer bordones. Pueden ser manuales o motorizadas.
- Cabo pieza:** cuchillo canario con empuñadura elaborada, básicamente, con arandelas de origen óseo animal y metálicas. Término más extendido entre la población agrícola y ganadera para definir al cuchillo canario a partir de mediados del siglo XX.
- Casquillo:** extremos metálicos de los cuchillos canarios de forma troncocónica. Virola.
- Colchón:** la espiga está unida a la parte cortante por medio de un engrosamiento del acero, denominado *colchón*. También es la zona donde el herrero pone su marca. Otras denominaciones: *corchón*, *escorchón*.
- Contrafilo o falso filo:** situado en la parte superior de la hoja en su flanco derecho, desde la mitad o el último tercio de esta hasta la punta. Es romo.
- Cuchillero:** artesano que elabora el cuchillo desde la hoja hasta el cabo.
- Cuchillo al uso:** cuchillo usado en las labores agrícolas y ganaderas. A este orden pertenecen los cuchillos canarios más antiguos, los lineales. En la bibliografía consultada es el término más antiguo que hace referencia al cuchillo canario
- Espiga:** prolongación de la hoja de forma cuadrangular y en disminución hacia su extremo distal, lugar que sustenta el cabo.
- Etnografía:** método de investigación social.
- Filo:** parte que corta de la hoja.
- Forjado:** acero modificado en forma y estructura interna a una temperatura superior a la cristalización, en el caso que nos ocupa esta se realiza por la acción mecánica de golpe de martillo.
- Fragua:** fogón donde se calientan los metales para forjarlos, provisto de fuelle u otro artilugio que proporcione aire.
- Garganta:** perfil cóncavo situado en la parte trasera de la hoja que sirve para albergar la flexión del dedo índice del portador, a modo de protección de los dedos del filo.
- Hoja:** es la parte plana y cortante confeccionada en acero.
- Libros parroquiales:** son los libros que hay en cada parroquia donde se registran determinados actos de la actividad pastoral de los fieles. Destacan entre ellos: los libros de bautismos, matrimonios y defunciones. Comenzaron a existir gracias al Concilio de Trento (1545-1563).
- Marca de herrero:** señal lineal que graba el herrero en el colchón a modo de firma.
- Moleta:** herramienta circular que lleva en su superficie un grabado; mientras da vuelta a presión imprime en la pieza a moletear el dibujo.
- Patrimonio material:** conjunto de bienes tangibles dentro del patrimonio cultural que constituyen la herencia de un grupo humano y que refuerzan emocionalmente los valores de identidad.
- Perilla:** único remache que mantiene unido el cabo a la hoja, colocada al final de la espiga.
- Pete:** situado en la parte superior de la hoja, va desde el colchón hasta el contrafilo.
- Plegadera:** instrumento de hueso, madera, marfil, metal, etc., a modo de cuchillo que se usa para plegar o cortar papel.
- Revenido:** tratamiento complementario del temple que consiste en aplicar una aleación, una temperatura inferior a la del punto crítico. Ayuda al templado a aumentar la tenacidad de la aleación a cambio de dureza, resistencia.
- Sintético:** material que solo puede ser creado artificialmente.

Templado: tratamiento térmico consistente en el rápido enfriamiento de la pieza para obtener determinadas propiedades de los materiales.

Tipología: sistema de clasificación basado en los atributos.

Trueque: modo de intercambio comercial donde no interviene el dinero.

Vaina: funda de cuero u otra materia en el que se encierran y guardan algunas armas, como espadas, puñales o instrumentos de hierro u otro metal como tijeras, punzones, etc.

Yunque: herramienta de herrero, hecho de un bloque macizo de metal o piedra que se usa como soporte donde se forjan los metales. Bigornia.

ABREVIATURAS

ABHMC: Archivo Biblioteca y Hemeroteca del Museo Canario.

ACIMAE: Anuarios Comerciales de la Magistratura y de la Administración de España.

APCEIM: Archivo Privado Catálogo Exposición Internacional Madrid.

AEI: Anuario Económicos e Industriales.

AHDLP: Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas

APA: Archivo Privado Autores.

AMA: Archivo Municipal de Arucas.

AMGA: Archivo Municipal Gáldar.

AMG: Archivo Municipal Guía.

AHPLP: Archivo Histórico Provincial Las Palmas.

APCEIM: Archivo Privado Exposición Internacional Madrid.

AMT: Archivo Municipal Telde.

APM: Archivo Parroquial de Nuestra Señora de La Candelaria Moya.

APNSP: Archivo Parroquial de Nuestra Señora del Pino Teror.

APSGT: Archivo Parroquial San Gregorio Telde.

APSJBA: Archivo Parroquial San Juan Bautista Arucas.

APSJT: Archivo Parroquial San Juan Telde.

B: Libro Sacramental de bautizos.

D: Libro Sacramental de defunciones.

DRAE: Diccionario de la Real Academia Española.

Ed.: Editorial.

f: Folio.

Fedac: Fondo para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria.

M.ª: María.

MC: Museo Canario.

OSA: Obra Sindical de Artesanía

p.: Página

pp.: Páginas.

r.º: Recto.

ULPGC: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

UNED: Universidad Nacional de Educación a Distancia.

UNESCO: Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura.

v.º: Vuelto.

RELACIÓN DE FUENTES DOCUMENTALES

Archivo Histórico Diocesano de Las Palmas.

Archivo Parroquial de Santa María de Guía: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. Siglos XVIII, XIX y XX.

Archivo Parroquial De San Juan Bautista Arucas: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. Siglos XVIII, XIX y XX.

Archivo Parroquial de Nuestra Señora del Pino de Teror: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. Siglos XVIII, XIX y XX.

Archivo Parroquial De San Juan Telde: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. Siglos XVIII, XIX y XX.

Archivo Parroquial de Nuestra Señora de La Candelaria Moya: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. Siglos XVIII, XIX y XX.

Archivo Parroquial del Sagrario Las Palmas: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. Siglos XVIII y XIX.

Archivo Histórico Provincial de Las Palmas: Documentos de la Obra Sindical de Artesanía. Siglo XX.

Archivo Parroquial San Gregorio Telde: Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. siglos XIX y XX.

Archivo Parroquial de San Pedro Bañaderos (Arucas): Libros Sacramentales de bautizos, matrimonios y defunciones. siglos XIX y XX.

Archivo Municipal de Guía: Matrícula Contribución Industrial. Siglo XIX y XX. Fondos fotográficos. Siglo XIX

Archivo Municipal de Telde: Libros de Contribución Industrial de los años 1923 a 1924.

Archivo Municipal de Arucas: Padrones de Población. Siglos XIX y XX.

Archivo, Biblioteca y Hemeroteca de El Museo Canario:

- Padrón General de Población de Santa María de Guía.
- 1834. Padrón de Población de Telde.
- 1834. Padrón de Población de Arucas.
- 1834. Padrón de Población de Teror.
- 1834. Padrón de Población de Las Palmas de Gran Canaria.

- 1835. Padrón de Población de Moya. 1834.

- Fondos fotográficos, siglos XIX y XX.

FEDAC. Fondo para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria:

- Fondos fotográficos, siglos XIX y XX.

- Colecciones cuchillos, siglos XIX y XX.

Museo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife (BBAA): Fondos colecciones de armas.

Prensa

Antena, martes 25 de octubre de 1966, p. 5

Diario Las Palmas 1934, p. 5

Falange, lunes 26 de junio de 1939, p. 3

Falange, martes 22 de octubre de 1940, p.3

Falange, domingo 2 de febrero de 1941, p. 1

Falange, viernes 26 de septiembre de 1941, p. 2

Falange, sábado 22 de mayo de 1943, p. 2

Falange, martes 3 de agosto de 1943, p. 2

Falange, sábado 15 de julio de 1944, p. 5

Falange, sábado 30 de septiembre de 1944. p. 2

Falange, jueves 19 de julio de 1945, p. 2

Falange, jueves 29 de abril de 1948, p. 5

Falange, domingo 22 de abril de 1951, p. 8

Falange, jueves 20 de agosto de 1959, p. 8

Falange, sábado 30 de noviembre de 1960. p. 8

Gaceta de Tenerife, 21 de noviembre de 1928, p. 2

Gaceta de Tenerife, martes 21 de octubre de 1929, p. 9

El Progreso de Canarias 25 de enero de 1905, p. 7

Bibliografía

Aguiar Castellano Sergio (2022): “Datos para la historia de Guía de Gran Canaria. La calle de Los Herreras y la calle de Los Herreros”. [infonortedigital.com](http://fonortedigital.com), 18 de julio 2022.

Bonell Costa, Carmen (1999): *La divina proporción. Las formas geométricas*. Ed. Universitat Politècnica de Catalunya. Barcelona.

*Canarias*7, pág. 24 del día 23 de diciembre de 2001.

Castro Morales, Federico y Povedano Marrugat, Elisa (1999): “La formación del artesonado”. En https://e-archivo.uc3m.es/bitstream/handle/10016/16188/formacion_castro_ALANDALUS_1999.pdf, pp. 119-125.

- Cerpa Pérez, Antonio. M. (2023): *Los cuentos famosos de Pepe Monagas*. Ed. Fundación Canaria Pancho Guerra y Cabildo de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria.
- Darriba, Javier (2001): "El abuelo de los naifes". *Canarias7*, p. 24. Las Palmas de Gran Canaria.
- Editorial (1953): *Catálogo de la I Exposición Internacional de Artesanía*. Ed. Artes Gráficas. Julio San Martín. Madrid.
- Gannaway Woodson (1993): "Knives of the Canary Island". *Knives* 93. USA. Ed. Ken Warner. pp. 13-18.
- Gil Rodríguez, Francisco Javier (2013): "Nueva aportación sobre el origen del cuchillo canario". En franciscojaviergilrodriguez.blogspot.com/2013/06/nueva-aportacion-sobre-el-origen-del.html.
- Gómez Modamio, Guillermo (2021): El cuchillo barroco Malagueño, un tipo de cuchillo español antiguo del siglo XVIII. *Revista Navajas*, N.º 19.
- Guerra Palmero, Ricardo A. (2007): La larga posguerra en Canarias. *Cuadernos de Ateneo* N.º 23. Ed. Ateneo de La Laguna. pp. 53-72.
- Hernández Ramos, Juan (1936): *Informe sobre el estado económico-social de la agricultura en Arucas*. Ed. Acción S.A. Las Palmas de Gran Canaria. <https://tenerifeartesanía.es/es/la-iii-feria-tricontinental-de-artesanía-cierra-sus-puertas-y-da-un-impulso-la-comercialización-de-los-productos-artesanos/>
- <https://fedac.org/obituario-francisco-calvo-bereyngena-%E2%80%A0-sabado-16-de-octubre-de-2021/>
- <https://atlasruraldegrancanaria.com/fichas/hermanos-garcia-medina/>
- La gaceta de Las Palmas*, 3 junio 1996. Artículo de Yuri Millares.
- Malo González, Claudio (1991): "Las artesanías en el Ecuador, Artesanías de América", *Revista CIDAP*, N.º 35. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares. Revisado en 2013.
- Medina Silva, José Juan (2023): *Semblanza de los cabos "piesas" del cuchillo canario*. Ed. José Juan Medina Silva. Litografía González. Gran Canaria.
- Millares Martín, Yuri (2009): *Los oficios que conocí. El fuego, El Yunque, El agua* Colección Canarias rural. Ed. Pella Gofio. Las Palmas de Gran Canaria.
- Moreno Marrero, Alejandro. www.guiadagrancanaria.org
- Pelta Resano, Raquel (2016): "La artesanía bajo el régimen de Franco". En *Res Mobilis*. Revista de la Universidad de Oviedo.
- Prat Ferrer, Juan José (2006): "Internet, hipermedia y la idea de comunidad". *Culturas populares*. Revista electrónica. N.º 3. <https://ebuah.uac.es/dspace/handle/10017/19612>. Fecha de consulta: 28/03/2023.
- Rodri, J. G. (1976). "Artesanía canaria en Guía. El herrero", en *El Eco de Canarias*, martes, 15 de junio de 1976, Las Palmas de Gran Canaria, p. 15.
- Rodríguez Suarez, Dionisio (2023): *La Fuga de Saint Saëns (1889-1890)*. Inédito
- Ruiz Limiñana, José B. (2020): *Cuchillería clásica española*. Ed. Cuchillos y Navajas. Guía del coleccionista.
- Suárez Moreno, Francisco (2007): "Artes, oficios y trabajos del ayer. Aspectos generales de La Aldea de San Nicolás (1890-1950)". Infonorte Digital.
- Zamora Maldonado, Juan M. y Sosa Perdomo José J. (Dos ediciones) (2018-2022): *Los cuchillos canarios del siglo XIX y principios del XX. Un análisis historiográfico, etnográfico y descriptivo*. Ed. Fedac. Las Palmas de Gran Canaria.
- Zamora Maldonado, Juan M. y Sosa Perdomo José J. (2021): "Nuevas propuesta para la clasificación de los cabos de los cuchillos canarios (Periodo 1930-2019)". *Revista El Pajar Cuaderno de Etnografía Canaria*. N.º 35. La Orotava. Tenerife. pp. 262-267.
- Zamora Maldonado, Juan M. y Sosa Perdomo José J. (2022): "Nuevos datos sobre el lugar de origen del cuchillo canario de flores y sus creadores" *Revista El Pajar Cuaderno de Etnografía Canaria*. N.º 36. La Orotava. Tenerife. pp. 294- 302.
- Zamora Maldonado, Juan M. y Sosa Perdomo José J. (2022): "La elaboración de cuchillos canarios en la Villa de Teror" *Programa Fiestas Patronales de Teror Gran Canaria*. Ed. Ayuntamiento Teror. Las Palmas de Gran Canaria. pp. 28-29.



Los autores

SOBRE LOS AUTORES

José Juan Sosa Perdomo

Nace en Gáldar en junio de 1977, es maestro especialista en Educación Física y cursó la licenciatura en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte, ambas en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC). En la actualidad trabaja como coordinador y maestro de educación física en el Colectivo de Escuelas Rurales de Firgas.

Tiene varias publicaciones entre las que destacan los libros *Los cuchillos canarios del siglo XIX y principios del siglo XX. Un análisis historiográfico, etnográfico y descriptivo*, en colaboración con Juan M. Zamora Maldonado (edición de 2018 y de 2022). Así como los artículos en colaboración también con Juan M. Zamora Maldonado: “Nuevas propuesta para la clasificación de los cabos de los cuchillos canarios. Periodo 1930- 2019” (2021), “Nuevos datos sobre el lugar de origen del cuchillo canario de flores y sus creadores” (2022), “La elaboración de cuchillos canarios en la Villa de Teror”. Vinculado familiarmente, desde pequeño, al mundo de la artesanía

y a la agricultura, comienza su trabajo, estudio e investigación en el ámbito de la cuchillería canaria, una vez finalizada su etapa universitaria, compaginándola con el coleccionismo de estas armas blancas, así como desarrollando su labor de artesano cuchillero. Le conceden el carné oficial de artesano del Cabildo de Gran Canaria en el año 2011. Ha participado en exposiciones regionales y nacionales tales como IV Feria de Cuchillería Artesanal de Exhibición y Venta “Ciudad de Albacete” & Knife Show, realizando ponencia y taller en vivo sobre el cuchillo canario. En el año 2010 abre un portal en internet a través de su blog <http://cuchilloscanarios.blogspot.com.es> donde expone regularmente cuchillos de realización propia y de otros artesanos cuchilleros, contando en la actualidad con 700 entradas en las que se detallan especificaciones de cada uno de esos cuchillos canarios. Este blog cuenta con más de 170.000 visitas registradas desde todos los puntos del planeta. Ha colaborado en diversos documentales y reportajes sobre el cuchillo canario.

Juan Manuel Zamora Maldonado

Nace en Arucas (Gran Canaria). Es investigador y ha asistido en calidad de oyente y ponente a varios eventos científicos (congresos, simposios, coloquios, etc.) y, en calidad de alumno, a varios cursos específicos, celebrados en las islas Canarias. Estudiante de Historia del Centro Asociado de Las Palmas de Gran Canaria de la Universidad Nacional de Educación a Distancia. Ha colaborado en varios proyectos arqueológicos como excavaciones, prospecciones, así como en diferentes informes técnicos, planes generales de ordenación urbana y en cartas arqueológicas. Miembro fundador de la Memoria Histórica de Arucas.

Tiene varias publicaciones entre las que destacan los libros: *La anguila. Estudio etnográfico, pesca y aprovechamiento en las islas Canarias* en colaboración con M. Lorenzo Perera y A. M. Jiménez Medina, 1999; *La obra del cronista Juan Zamora Sánchez* (2003); *El Centro Locero de Tunte* en colaboración con A. M. Jiménez Medina (2004); *Historia de la alfarería tradicional en Hoya de Pineda* en colaboración con A. M. Jiménez Medina (2008); *La Afurgad indígena el poblamiento prehispánico en el término municipal de Firgas* en colaboración con A. M. Jiménez Medina (2010); *Los cuchillos canarios del siglo XIX y principios del siglo XX. Un análisis historiográfico, etnográfico y descriptivo* en colaboración con José J. Sosa Perdomo (edición de 2018 y de 2022); *La alfarería tradicional de Lugarejos* (2020). Así como los artículos “El valle fértil” en colaboración con Javier Morales Medina; “Condicionamientos geográficos en la ocupación prehistórica del Valle de Arucas” en colaboración con A. M. Jiménez Medina, F. Martel González, S. Jorge Godoy y C. G. Torres Estupiñán; “El poblamiento prehistórico en la comarca de Arucas. Aproximación a un estudio del territorio” en colaboración con P. González Quintero y A. M. Jiménez Medina; “El Centro Histórico de Arucas y su patrimonio arqueológico” en colaboración con P. González Quintero y A. M. Jiménez Medina; “La elaboración tradicional de tejas y ladrillos en la comarca Norte de Gran Canaria: un estudio etnohistórico” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “Algunos aspectos etnográficos

del término municipal de Arucas” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “El poblamiento prehistórico en la isla de Gran Canaria” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “El poblamiento prehistórico en la comarca de Firgas (Gran Canaria)” en colaboración con A. M. Jiménez Medina, S. Jorge Godoy y A. M. Betancor Rodríguez; “Nuevos apuntes para el conocimiento del poblamiento prehispánico en Firgas (Gran Canaria)” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “La flauta o gaita entre los pastores de Gran Canaria: un estudio etnográfico” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “Sobre el origen de la actividad locera en Hoya de Pineda (Gáldar-Santa María de Guía, Gran Canaria)” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “¿Dónde se ubicaba la antigua *Afurgad*? Algunas cuestiones sobre el poblado prehispánico de Firgas” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “Arrieros somos y en el camino nos veremos: la tradición de un oficio ancestral” en colaboración con A. M. Jiménez Medina; “Agricultura, hortofruticultura y recolección vegetal tradicionales del Barranco de Guayadeque (Ingenio-Agüimes, Gran Canaria)”; “La cerámica del azúcar, hallada en El Ingenio, La Goleta. Arucas” en colaboración con A. M. Jiménez Medina y otros; “Formas sinos y porrónes: la cerámica del Azúcar en Gran Canaria siglos XVI y XVII” en colaboración con Pedro C. Quintana Andrés y otros; “Tornos y torneros: cerámica a torno elaborada con barro de Gran Canaria” en colaboración con A. M. Jiménez Medina y José Ángel Hernández Marrero; “Tras las huellas del ingenio de Bartolomé Páez” (2021); “Nuevas propuesta para la clasificación de los cabos de los cuchillos canarios. Periodo 1930-2019” en colaboración con José J. Sosa Perdomo (2021); “Nuevos datos sobre el lugar de origen del cuchillo canario de flores y sus creadores” en colaboración con José J. Sosa Perdomo (2022); “La elaboración de cuchillos canarios en la Villa de Teror” en colaboración con José J. Sosa Perdomo, etc. Actualmente se encuentra colaborando e investigando en varios proyectos científicos.

En esta nueva entrega seguimos actualizando y ampliando el conocimiento de una de nuestras artesanías más peculiares que ha sabido adaptarse a los cambios culturales y socioeconómicos, sin que por ello se pierda sus señas de identidad tradicional. En este sentido, en la actualidad, mientras que otros oficios artesanales en Canarias han desaparecido o están en proceso de extinción al no saber dar respuesta o adaptarse o simplemente porque han dejado de ser útiles en las nuevas formas de vida, la artesanía del cuchillo canario ha pervivido hasta nuestros días gozando de una excelente demanda. Algunas de estas artesanías perduran en la actualidad como reliquias nostálgicas de un pasado en ocasiones idealizado.

