

La fabricación del cuchillo artesanal

Necesariamente los primitivos cuchillos fueron hechos a mano y con materiales que existen en la naturaleza (piedras, elementos orgánicos como pieles, hueso y distintos tipos de astas y maderas).

Tratando de emular a nuestros primitivos antepasados, existe hoy en día un tipo de cuchillería (hecha a mano) que nos proporciona aquel encanto de lo realmente artesanal, con la mejor calidad de materiales e inmejorable mano de obra.



Al cuchillo artesanal lo podemos diferenciar del resto por aquellos detalles que hacen de él una pieza única.

Nuestros gauchos utilizaron cuchillos fundamentalmente improvisados a partir de los recursos que su artesano tuvo más a mano, respondiendo a una necesidad de quien lo encargó o al gusto personal del artesano que lo elaboró, y siempre con las restricciones impuestas por los materiales que se disponían.

El arte de la platería criolla adoptó al cuchillo como un objeto más a ser decorado bella y ricamente con plata y oro, aunque justo es mencionar que la pobreza del gaucho hizo que sus cuchillos no poseyeran la riqueza de las piezas que actualmente conocemos. Seguramente las piezas confeccionadas con metales preciosos fueron propiedad de hacendados, militares de alto rango o políticos en-

cumbrados, antes que herramienta utilitaria del hombre de campo común.

Ciertamente, nuestros gauchos utilizaron piezas mucho más modestas, aunque el cuchillo siempre estuvo presente entre sus "pilchas".

Tipos de cuchillos

- **Cuchillo criollo:** corresponde al cuchillo que tradicionalmente usaba el gaucho argentino. Posee



una hoja de forma triangular de entre 20 a 35 cm de largo y entre 2,5 a 6 mm de espesor, y cabo recto, que puede estar formado en espiga. La vaina es de cuero curtido o crudo, y posee terminaciones en los extremos del cabo.

- **Cuchillo facón:** es el modelo que se usaba desde el siglo XVIII y que se obtenía de recuperar las bayonetas usadas en las guerras, a éstas se las encababa con madera y se obtenían cuchillos de entre 30 y 40 cm de largo. La forma es más fina que la de un cuchillo criollo, no más de 3 cm de ancho y unos 4 mm de espesor. El cabo es recto y cilíndrico, posee una guarda en forma de cruz como protección durante los combates.

Es interesante comentar que en nuestro país se acostumbraba portar el cuchillo en la espalda, cruzado en el cinturón o "tirador" en forma oblicua, y

con el filo hacia arriba, lo cual es una forma muy cómoda de llevar un cuchillo de gran porte sin mayores dificultades, especialmente montado a caballo.

Cuando el cuchillo era de pequeñas dimensiones (10 cm), se solía llevar adelante, a la derecha si el usuario era diestro, con el filo hacia abajo y ligeramente inclinado, cerca de la hebilla o "rastra" del cinturón. A este tipo de cuchillo pequeño, muy filoso, destinado a ser usado en la comida o en tareas de corte muy delicadas como castrar ganado, por ejemplo, se lo conocía como "verijero".

Uno de los aspectos más interesantes de nuestros cuchillos criollos es el de las marcas de sus hojas. Los criollos eran orgullosos de las marcas de sus cuchillos y los importadores o compañías introductoras hacían colocar a los fabricantes marcas ostentosas ("marca mayor", al de-

cir de los escritos de época que los describen). Estas marcas eran nombres de fantasía, generalmente en idioma castellano, estampados en origen por los fabricantes a pedido de los importadores locales. Generalmente iban acompañados de alguna figura representativa y con un motivo netamente localista, como la figura de un ñandú a la carrera, marca *Pampa*, de la firma *Lockwood*, inglesa; un sol, un estribo, un cazador, la cara de la Libertad o el más famoso de todos, el arbolito de la casa alemana *Böker*. Lamentablemente en muy pocos casos sabemos a ciencia cierta quién fue el fabricante en Europa de las hojas, pues la marca es un nombre de fantasía y sólo sabemos a veces el nombre de su importador.

Algunas marcas famosas: *Broqua y Scholberg*, *Arbolito*, *Dufour*, *Libertad*, *Argentina*, *Defensa*, *Joseph Rodgers*, etc.



Las hojas solían estar decoradas en el lomo con muescas a las que se le atribuyen diferentes explicaciones o usos, que eran meros elementos decorativos; aunque algunos le atribuyen el uso como cuenta ganado, cortaalambres, etc.

La hoja del cuchillo

Los cuchillos de hojas estampadas tienden a ser más económicos que los de hojas forjadas. Las hojas de los cuchillos estampados son realizadas a partir del metal fundido y se les da su forma con una prensa de tonelaje variable, de acuerdo con el tipo de acero utilizado. Algunos de ellos tienen una parte de metal adyacente al mango llamada defensa, la cual también contribuye a equilibrar el peso del cuchillo, además de proteger la mano del usuario.

Las tres cualidades más importantes de una hoja son la capacidad de corte, la facilidad para restablecerla una vez desafilada y la inoxidableidad. Estas cualidades son producto de la buena calidad del acero, el correcto tratamiento térmico aplicado —denominado temple— y



la adecuada realización de los posteriores procesos de fabricación.

Es importante observar detenidamente el tipo de filo de la hoja. La punta es el cuarto delantero de la hoja. Esta parte del cuchillo se usa para el trabajo más delicado o fino. El borde corre del punto de la hoja a la defensa. Esto es donde pasa la mayoría del trabajo de corte. El talón se localiza al lado de la defensa y es la parte del filo usada por cortar lo que requiere más fuerza. Esto es la parte con que usted cortaría las comidas grandes o duras.

Una última consideración es el propio filo. Estos pueden ser cóncavos o convexos, y ambos sirven para propósitos diferentes. Las hojas cóncavas son buenas cuando se utilizan para movimientos del tipo cuña y suelen ser muy durables debido al espesor de metal. La



desventaja es que se desafilan rápidamente. Las hojas convexas suelen tener un filo del tipo de una navaja de afeitar y tienden, debido a su delgadez, a tener menos material.

Otra cosa que se debe considerar del cuchillo es el mango o encabado, siendo esto cómo la hoja se inserta a él, lo que



técnicamente se conoce con el nombre de “encabado”.

Existen muchos tipos de cabos, como aquellos realizados en maderas, siempre del tipo “duro”, que las hay muy buenas en la Argentina, tales como lapacho (Formosa), quebracho (Chaco), guayuvira (Misiones), carandá (Chaco), guayacán (Chaco), curupay (Litoral), radial (Patagonia) y todo tipo de maderas preciosas, como el ébano, raíz de nogal, etc.

Asimismo también podremos encontrar cabos realizados en ciervo (axis, colorado, etc.), asta de vaca, hueso, etc.

Pero, más allá de los tamaños, las formas y los materiales que se empleen para su realización, desde siempre el cuchillo es la herramienta de trabajo insustituible del hombre de campo y su gran compañero ■