

## EL CUCHILLO CANARIO: TRADICIÓN E IDENTIDAD



Por **ALEJANDRO C. MORENO** y **MARRERO**.

## **EL CUCHILLO CANARIO: TRADICIÓN E IDENTIDAD**

Por ALEJANDRO C. MORENO y MARRERO  
Especialista en Cuchillos Canarios.

### **IMAGEN PORTADA:**

Cuchillo Canario de finales del s.XIX realizado por José Batista y González.  
Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.

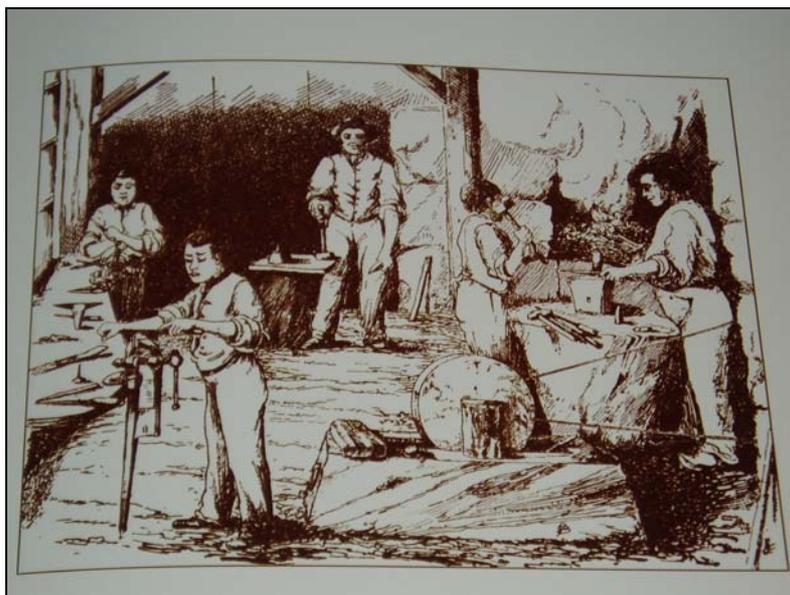
## **INTRODUCCIÓN**

El Cuchillo Canario ha sido desde antaño una herramienta indispensable para el agricultor y ganadero grancanario. Su origen está en las Industrias cuchilleras de Toledo y Albacete, ciudades donde se establecieron los árabes una vez finalizada la Reconquista. Muchos autores consideran que el Cuchillo Canario es adoptado por la población insular como complemento a su vestimenta desde el s.XVIII; sin embargo, otros investigadores sostienen que realmente su presencia en Canarias no se remota más allá de mediados del s.XIX (inicios del cultivo del plátano). La localización geográfica de sus fabricantes siempre estuvo relacionada con el platanar (Guía, Gáldar, Arucas y Telde). Con el transcurrir de los tiempos el Cuchillo Canario ha pasado de ser aquel instrumento íntimamente ligado al ajuar de nuestros abuelos a ser considerado una verdadera pieza de orfebrería. En la actualidad, tenemos el honor de contar con un gran elenco de maestros cuchilleros que nos garantizan la total y absoluta pervivencia en las islas de esta tan arraigada tradición. Así, el Cuchillo Canario, erróneamente llamado “naife”, se configura como uno de los más importantes símbolos de nuestra identidad y/o cultura popular canaria, una cultura que entre todos hemos hecho y de la cual debemos sentirnos inmensamente orgullosos.

### **1. EL OFICIO DE LA CUCHILLERÍA EN CANARIAS**

Según la estudiosa Caridad Rodríguez Pérez-Galdós, *“la cuchillería se ha desarrollado exclusivamente en Gran Canaria”*. Se trata de un oficio artesano masculino que se transmite de forma parental. La Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria sostiene que *“el cuchillero no tiene más escuela que la tradición”*. Así las cosas, este artesano suele aprender la profesión en el taller familiar, donde recibe las enseñanzas de sus parientes (padre, abuelo, tíos...) desde muy temprana edad.

Como escribiera Macarena Murcia, *“el trabajo de la cuchillería siempre ha estado ligado al de la herrería, pues eran los herreros los encargados de elaborar los cabos de los Cuchillos Canarios. Aunque todos los cuchilleros... eran herreros, no todos los herreros eran cuchilleros, es decir, muchos de estos artesanos no sabían realizar buenos cabos, sino que solamente realizaban cuchillos para ser enastados con cabo de madera”*. Por lo general, en islas el cuchillero se ha especializado en la elaboración del mango o empuñadura del Cuchillo Canario, siendo el herrero quien le suministra las hojas. Dicho esto, en Gran Canaria existen referencias de plateros y/o joyeros que también se adentraron en el mundo de la cuchillería. Este es el caso del insigne platero guinense José Batista y González, quien fue galardonado con la Medalla de Oro al Mérito Artístico en la Exposición Fiesta de las Flores del año 1892 por la elaboración de un Cuchillo Canario (medalla que, según el diario “El Liberal”, tuvo que compartir con el cuchillero aruquense Juan Croisier).



Taller de cuchillería del s.XIX

Grabado: Camille Pagé: « La coutellerie depuis l'origine jusqu'à nos jours ».

Históricamente, los más importantes centros cuchilleros habidos en Canarias se han localizado en las ciudades de Guía, Arucas y Telde. En la actualidad, a estas Industrias cuchilleras habría que añadir la establecida en la ciudad de Gáldar.

## **2. DEFINICIÓN DESCRIPTIVA DEL CUCHILLO CANARIO**

El Dr. Grau-Bassas, en su obra "Usos y costumbres de la población campesina de Gran Canaria", escribía *"el Cuchillo Canario es un instrumento de la fábrica del país. La Hoja de buen acero termina en punta aguda y no baja de 0.20 metros de largo ni sube de 0.30 y de ancho entre 0.04 y 0.08. El cabo es redondo y de 10 centímetros de largo"*.

El investigador francés René Verneau, en sus "Cinco años de estancia en las Islas Canarias", recoge *"los cuchillos son quizá los objetos más interesantes de la industria en Gran Canaria. El mango se compone de una serie de arandelas de latón que se alternan con otras de cuerno incrustadas finamente de metal. El conjunto está apretado fuertemente a la lámina por medio de una tuerca"*.

Vicente Blanco Pérez, en la "Enciclopedia de la Cultura de Canarias", decía *"el Cuchillo Canario es una de las piezas de artesanía más buscadas y conservadas por el campesino de las islas, que ha sabido encontrarle múltiples aplicaciones"*.

El Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias define el Cuchillo Canario como *"instrumento tradicional del agricultor y ganadero, que consta de una hoja de acero recambiable y un cabo fino recubierto artesanalmente con innumerables piezas ensambladas de tal manera que le dan una figura ovalada en forma de mosaico"*.

L. Figueroa decía *“el Cuchillo Canario es el de hoja ancha y mango taraceado, en auténtica labor de primor artesano”*.

La Fundación para el Estudio y Desarrollo de la Artesanía Canaria utiliza para la definición del Cuchillo Canario las siguientes palabras: *“herramienta del agricultor isleño, propia de las faenas agrícolas. Está compuesto de una hoja metálica y un mango o cabo confeccionado con asta de buey, hueso, marfil... con incrustaciones metálicas. La mayor parte de las veces con figuras geométricas o adornos florales”*.

M. Hernández escribía que el popular Cuchillo Canario *“es aquel que el hombre de campo tanto utiliza para ayudarse en las tareas agrícolas como para el corte de la ración del queso familiar”*.

La Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria define el Cuchillo Canario como *“útil indispensable en la labores de campo, que se ha convertido, con el paso del tiempo, en un apreciable objeto para los amantes de la artesanía”*.



Cuchillo Canario de Flores  
Colección Particular de Alejandro C. Moreno y Marrero

Alfonso O'Shanahan, en su *“Gran Diccionario del Habla Canaria”*, recoge *“el Cuchillo Canario es aquel cuchillo grande con incrustaciones de marfil o nácar”*.

La estudiosa Macarena Murcia define el Cuchillo Canario como aquel *“modelo de cuchillo caracterizado por poseer un mango o cabo de anillas de hueso decoradas con metal”*.

Javier Cabrera, en un artículo publicado en *“La Provincia”* en 1990, escribía *“no sólo hoja afilada y relumbrante es el Cuchillo Canario. También es mango (llamado por algunos cabo) confeccionado con asta de buey, hueso, marfil... con incrustaciones metálicas, unas veces geométricas y otras con adornos florales, siempre: maravilla que hace el artesano”*.

El investigador Rafael Ocete Rubio, en su obra titulada *“Armas Blancas en España”*, recoge *“el Cuchillo Canario es una herramienta que sirve para cortar una hoja o la piña de plátanos que debe recolectarse. Es el tipo de cuchillo construido con una hoja triangular de un solo filo que presenta una escotadura redondeada en su parte superior. La empuñadura recuerda a los cuchillos de montería españoles”*.

Sebastián Sosa Álamo, en el Catálogo de la Exposición de Cuchillos Canarios celebrada en el Casino de Las Palmas, escribía *“el Cuchillo Canario es una pieza*

*artesanal de nuestra isla de Gran Canaria. Hubo un tiempo en que era común llevar en la faja el cuchillo, como alarde de riqueza y poderío económico, como instrumento de trabajo, como ayuda en la labor diaria, como simple compañía”.*

### **3. "NAIFE", UNA EXPRESIÓN DESAFORTUNADA**

Como es sabido, la expresión "NAIFE" se emplea en las islas para referirse al Cuchillo Canario. Su origen, obviamente, está en el vocablo inglés "knife" (cuchillo); sin embargo, como escribiera el prof. Marcial Morera, aún no se conoce con exactitud si llega a Canarias directamente desde esta legua o lo hace a través del portugués "naifa" (navaja).

Dicho lo cual, dado que, como veremos a continuación, considero que el origen y procedencia del Cuchillo Canario se aleja cada vez más de los ingleses, personalmente no soy nada partidario de que se denomine al Cuchillo Canario, nuestro Cuchillo Canario, con el nombre con el que la colonia inglesa (adentrada en Canarias desde el s.XVI) lo hacía.

En cualquier caso, parece claro que se trata de un anglicismo que ha entrado por el oído, con lo que se ha reproducido su pronunciación y no su escritura.

### **4. ORIGEN Y PROCEDENCIA DEL CUCHILLO CANARIO**

Para los estudiosos, hablar del origen y procedencia del Cuchillo Canario suele presentarse como una tarea ciertamente conflictiva e incómoda. Sobre ello, como ya hemos apuntado en otras ocasiones, mucho es lo que hay que decir y escaso lo que se podría afirmar. Sea como fuere, el propósito de este apartado es añadir algo de luz a una cuestión que durante muchos años ha mantenido en vilo a cuchillólogos y coleccionistas, así como también a todos aquellos que nos consideramos amantes de lo nuestro.

Según indica el Diccionario Etimológico de Juan Corominas, la palabra cuchillo procede del latín "*cultellus*" (instrumento cortante formado por una hoja de acero de un solo corte con un mango de metal, madera, etc). El cuchillo es algo tan antiguo como la propia humanidad. Su aparición se pierde en la oscuridad de los tiempos. Históricamente, ha sido un elemento consustancial al hombre. Para bien o para mal, el cuchillo siempre ha tenido un importante papel en la supervivencia de la raza humana. Una de las características que diferencian al homo sapiens del resto de los seres humanos es el uso de herramientas hechas por él mismo. Desde la prehistoria existen pruebas de que el hombre primitivo fabricaba este tipo de utensilios para subsistir y, en ocasiones, destruir; o bien para defenderse de la naturaleza, de los animales o de sus congéneres.

La historia del cuchillo empieza en la Edad de Piedra. En un principio, fueron fabricados en cuerno, hueso o madera; sin embargo, posteriormente se descubrieron materiales más duros y resistentes (pedernal, sílex y obsidiana). Los

arqueólogos sostienen que los cuchillos utilizados en la Época Clásica por los griegos y los romanos distaban muy poco de los que usamos en la actualidad. Hasta finales del s.XVI, el cuchillo tuvo una doble utilidad: cuchillo y tenedor, pues servía a la vez para cortar los alimentos y para llevarlos a la boca.

El progreso de la cuchillería se produce como consecuencia del episodio de las Cruzadas (los métodos más avanzados de forja y temple del acero practicados en Oriente fueron adoptados por Europa). Desde entonces se ha considerado a la Industria Cuchillera española, influenciada casi en su totalidad por las formas de gusto árabe (no hay que olvidar que los musulmanes estuvieron casi ocho siglos asentados en España), como una de las más importantes potencias armeras del mundo. Dentro de ella, los centros cuchilleros más afamados fueron Toledo y Albacete, ciudades donde la fabricación de las armas blancas había sido heredada de los árabes.



Cuchillo Canario con influencias hispanomusulmanas  
Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero

Según el prof. Ocete Rubio, *“cuando los castellanos llegaron a las Islas Canarias, los aborígenes aún utilizaban armas fabricadas de obsidiana”*. Sobre el origen y procedencia del Cuchillo Canario existen varias teorías diferenciadas entre sí. Algunos investigadores sostienen que fueron los ingleses quienes lo trajeron a las islas. Personalmente, dado que hasta ahora ha sido imposible hallar en la Industria Cuchillera británica un tipo de cuchillo similar al canario, debo decir que no estoy nada de acuerdo con esta primera afirmación. Dicho esto, lo que sí que se ha considerado originario de Inglaterra es la expresión “naife”; pues, como todos sabrán, ella proviene del vocablo inglés “knife” (nombre con el que los británicos llegados a las islas desde el s.XVI denominaban al cuchillo y que, como escribiera el prof. Marcial Morera, entró a nuestras gentes por el oído, con lo que se ha reproducido su pronunciación y no su escritura). Otros estudiosos del tema dicen que, por las peculiares características del mango, el Cuchillo Canario

proviene del norte de África. Nada es lo que tengo que añadir a esta segunda teoría. Según la tradición oral, hay también quienes no descartan la idea de que el Cuchillo Canario pueda tener su origen en la isla de Cuba. Acerca de esta hipótesis he de comentar que la respeto inmensamente, pero no la comparto; ya que, estarán conmigo, en que este planteamiento cae por su propio peso. Sin embargo, curiosamente tenemos conocimiento fidedigno que desde las islas se enviaban Cuchillos Canarios hacia la “Perla del Caribe” (Cuba). Esto lo hemos conocido merced a lo expresado en un documento fechado en marzo de 1882 en Guía de Gran Canaria donde se dice de forma literal *“yo D. Juan de León Aguiar, vecino de esta Ciudad, recibí D. Francisco Martín Bento, como apoderado de D. Juan González Boza, con el objeto de remitir por mi medio a Dña. María de los Dolores González y López, hija del D. Juan González y residente en La Habana, una cajita con diferentes prendas de oro, dos hoces y tres Cuchillos Canarios, por un importe de ciento noventa y cinco reales de vellón”*; así como en otro, donde unos meses más tarde la citada María de los Dolores González escribe desde Cuba confirmando haber recibido lo que le fue enviado desde Canarias.

Con respecto a la cronología del Cuchillo Canario ocurre algo similar a lo acaecido con su origen y procedencia. Así, mientras unos mantienen que es adoptado por la población insular desde el s.XVIII como complemento a su vestimenta; otros afirman que su presencia en Canarias no se remonta más allá de mediados del s.XIX (inicios del cultivo del plátano).

En cualquier caso, una vez abordadas todas las posibles teorías acerca del origen y procedencia del Cuchillo Canario a las que hemos tenido acceso; particularmente, y tras una minuciosa investigación sobre ello, considero que el origen del Cuchillo Canario está en aquellos territorios peninsulares donde permanecieron los árabes después de finalizada la Reconquista. Para mayores señas, me atrevería a afirmar que se encuentra focalizado o localizado en las regiones de Toledo y Albacete, ciudades donde, como escribiera Martínez del Peral, la fabricación de los cuchillos proviene de los moriscos, hábiles artesanos en el labrado y tratamiento de los metales. El Dctor. Grau-Bassas, en su obra “Usos y Costumbres de la Población Campesina de Gran Canaria”, escribía *“los cabos de los cuchillos tienen un hermoso aspecto llenos completamente de embutidos de gusto árabe”*. Por otro lado, conocemos que en Canarias, según una factura fechada en abril de 1892 donde fueron recogidos todos lo objetos que se llevaron desde Guía de Gran Canaria a la Exposición Fiesta de las Flores (lugar donde se daban cita lo más destacados artesanos de la época) celebrada en Las Palmas de Gran Canaria, ha sido siempre algo habitual la importación de hojas de cuchillo procedentes de la Fábrica de Toledo. Así, en dicha factura puede leerse, entre otras cosas, que *“D. José Batista y González (padre del insigne cuchillero guinense “Maestro Vicente Batista) llevó tres cuchillos, de los cuales, dos de ellos eran con hoja del país y cabo de cuerno e incrustaciones en plata; y el tercero de ellos, con hoja de la Fábrica de Toledo con incrustaciones en oro y plata”*. Dicho lo cual, a mi juicio, el Cuchillo Canario es simplemente el resultado de la evolución sufrida en las islas por el Cuchillo Hispanoárabe que en Canarias fue modificado como consecuencia de las nuevas tareas que tendría que desempeñar (cultivo del plátano, picado para los animales...). Este cuchillo mudéjar fue introducido en el Archipiélago con la llegada de los propios conquistadores castellanos, así como,

por la gran afluencia de comerciantes y mercaderes foráneos venidos a nuestra tierra. Según el prof. Lobo Cabrera, desde el s.XVI existen noticias de la presencia en Canarias de armas blancas de procedencia peninsular. Concretamente, nos habla de *"una espada toledana, una daga, cinco navajas y treinta cuchillos de cabos prietos"* que en el año 1570 son enviadas a Las Palmas de Gran Canarias desde la provincia de Cádiz. Así las cosas, todo cabe indicar que desde entonces el uso del Cuchillo Hispanoárabe, como ocurriera siglos atrás en las principales ciudades españolas, se hizo bastante popular entre la población insular. Con el transcurrir de los tiempos, este tipo de cuchillo de ascendencia morisca fue modificando algunos de sus elementos definitorios para ser sustituidos por otros realizados por nuestros artesanos locales con la intención de satisfacer las necesidades del hombre canario.



Cuchillo Canario con marcadas formas de gusto árabe  
Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero

El proceso evolutivo o modificador fue bastante duradero, pues hasta aproximadamente mediados del s.XIX no puede hablarse de un Cuchillo Canario propiamente dicho o definido por completo. El prof. Sosa Álamo, respaldando aún más nuestra teoría, escribe *"es muy posible que en un principio el origen del Cuchillo Canario fuese Toledo; y que luego enraizó en nuestra isla, donde ha pasado a formar parte de nuestro acervo cultural, y donde ha quedado y permanece"*. La británica Olivia Stone, a su paso por la ciudad grancanaria de Telde, debió encontrar buena prueba de ello, ya que su libro de viajes está ilustrado con un Cuchillo Canario que, dada su similitud, podría ser fácilmente confundido con una Faca toledana o con un Cuchillo albacetense. Por último, el estudioso José Antonio Pérez Cruz, en su obra sobre la vestimenta tradicional grancanaria, recoge *"el cabo, como parte más considerada del naife, ofrece una interminable gama de dibujos de inspiración árabe o morisca..."* En la actualidad, el Cuchillo Canario aún conserva muchos de aquellos primitivos rasgos de marcada ascendencia hispanoárabe, morisca, mudéjar, musulmana o peninsular (motivos florales o vegetales, jaqueados, dameros, ajedrezados...), pues, como dice el refranero popular, *"por más que se quiera, nadie puede negar su raza"*.

Si más, a modo de conclusión final, considero que el origen y procedencia del Cuchillo Canario se encuentra en los árabes que tras la Reconquista se establecieron en las ciudades de Toledo y Albacete; no obstante, lo verdaderamente importante es que a día de hoy podemos hablar de él como algo

nuestro, como algo que ha pasado de generación en generación, como algo digno de admiración...; como el Cuchillo de Canarias, un símbolo de nuestra identidad que entre todos hemos hecho y del cual debemos sentirnos inmensamente orgullosos.

## **5. CLASIFICACIÓN TIPOLOGICA DEL CUCHILLO CANARIO**

Apriorísticamente, elaborar una clasificación tipológica del Cuchillo Canario se presenta como una tarea ardua complicada. Como escribiera Martínez del Peral, los libros especializados, los artículos de investigación, los catálogos de Museos de Armas, los glosarios de voces de armería y los propios documentos legales, utilizan una terminología no siempre coincidente al hacer referencia a determinadas armas. Asimismo, cada autor, conservador de un museo, coleccionista o investigador... califica las armas según su propio criterio, y por ello, la uniformidad en la denominación (que es fundamental para su estudio), es, por lo general, ciertamente inexistente. Dicho esto, el Cuchillo Canario puede ser estudiado desde varias ópticas, perspectivas o puntos de vista claramente diferenciados:

### **a) atendiendo al labrado del mango:**

- Cuchillo de Palo (son los más usados por el labrador).
- Cuchillo de Feria, también denominados de Cumbre o Campo (se les considera la variedad más antigua).
- Cuchillo de Costa o Costero (denominados así por ser fabricados en la Costa de San Felipe, Gran Canaria).
- Cuchillo de Flores o de Guía (son los que tradicionalmente se han elaborado en la ciudad norteña de Guía de Gran Canaria).

### **b) atendiendo a la longitud de la hoja:**

- Cuchillete (menos de 15 cm).
- Cuchillo de Faldriquera (15 cm).
- Cuchillo de Pastor (18 cm).
- Cuchillo de Labranza o Platanero (21 cm).
- Cuchillo Boyero (léase también Bueyero) o Pitero (23 cm).

### **c) atendiendo a los materiales empleados:**

Cuchillo de Trabajo (expresión que puede ser utilizada como sinónimo de herramienta) y Cuchillo-Joya (son los elaborados en materiales nobles).

## **6. PROCESO DE FABRICACIÓN DEL CUCHILLO CANARIO**

La elaboración del Cuchillo Canario se divide en dos fases, de un lado, la fabricación de la hoja (tarea generalmente efectuada por el herrero); y de otro, la elaboración del mango (es donde entra en escena la figura del cuchillero). El tamaño del mango debe ser aproximadamente la mitad de la longitud de la hoja. Para la confección del mango se emplean unas anillas o roldanas de marfil, cuerno, hueso... a las que se les realizan unas incisiones e incrustaciones, denominadas taraceas o taraceado (método del cual existen referencias desde la España Musulmana), formando las figuras deseadas por el maestro cuchillero (figuras florales o vegetales, geométricas, romboidales, ojo de perdiz, ajedrezados, dameros, jaqueados, etc). Una vez preparadas todas las piezas, se introducen en la espiga del cuchillo, se ajustan con una tuerca o remache llamada perilla y, por último, se procede al pulido y abrillantado.

## **7. MATERIALES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DEL CUCHILLO CANARIO**

Los materiales que se utilizan tradicionalmente en la elaboración del Cuchillo Canario son:

### **a) Para el mango:**

1. ORO: metal precioso de color amarillo muy dúctil y maleable.
2. PLATA: metal precioso relativamente blando que suele ir en aleación con el níquel.
3. ALPACA: metal blanco producto de la aleación de plata, cinc y níquel.
4. NÍQUEL: metal de color y brillo semejantes a los de la plata, muy duro y algo más pesado que el hierro.
5. LATÓN: metal dorado producto de la aleación de cobre y cinc.
6. COBRE: metal rojizo, dúctil y maleable.
7. ALUMINIO: metal blanco con un brillo similar al de la plata, ligero y dúctil, muy maleable.
8. MARFIL: materia dura y blanca recubierta de esmalte que se extrae de los dientes de los cachalotes, así como de los colmillos de los elefantes y/o mamut (yacimientos arqueológicos).
9. ÁMBAR: resina fósil de color amarillo.
10. PASTA: masa moldeable realizada con cualquier material muy fácil de embutir.

11. PLÁSTICO: material sintético empleado para buscar los colores.
12. ÉBANO: madera pesada y maciza, muy negra por el centro y blanquecina por la corteza.
13. HUESO: material extraído, principalmente, de la vaca.
14. CUERNO: material extraído, por lo general, de la vaca, macho cabrío y carnero (negro, blanco y rubio).

b) **Para la hoja:** oro, plata, alpaca (también llamada plata alemana), acero inoxidable (denominada hoja blanca), acero al carbono (denominada hoja negra o canaria), acero damasquino (técnica del damasquinado que tiene su origen en la ciudad siria de Damasco).

## **8. UTILIDAD DEL CUCHILLO CANARIO**

La utilidad (uso) del Cuchillo Canario, tanto históricamente como en la actualidad, ha sido y es bastante variada. Según el prof. Sosa Álamo, *“hubo un tiempo en que era común llevar en la faja el cuchillo, como alarde de riqueza y poderío económico, como instrumento de trabajo, como ayuda en la labor diaria, como simple compañía”*.

El Cuchillo Canario sirve al agricultor para cortar hierbas, ramas, injertar árboles y en todas las tareas del cultivo de las plataneras, pues siempre existe una hoja, florilla, un hijuelo o un tallo que extirpar; al pastor para trocear la hierba o el pasto y cortar las hojas de pitas; al arriero o gañan para sacar de apuros a un animal, seccionando a tiempo el cabestro o la cincha de una albarda, evitando así el desplome o ahorcamiento de este animal en riesgo; y al canario tradicional como arma de defensa, pues muchos hombres afirman que *“ir sin el Cuchillo canario colgado a la cintura, es como ir desnudos”*.

El prof. Sosa Álamo también escribía *“el Cuchillo Canario era ideal para el corte de racimos, rolos y picado para los animales. Aún se utiliza en muchos lugares para el trabajo agrícola aunque sabemos como se encuentra la agricultura en este momento”*.

M. Hernández, en su libro titulado “Cocina”, dice *“Se trata del popular naife que el hombre de campo tanto utilizaba para las tareas agrícolas como para el corte de la ración de queso familiar”*.



Campeſino de Gran Canaria con cuchillo a la cintura  
Dibujo: Fondo José Antonio Pérez Cruz, F.E.D.A.C.

Carmen Laforet, en su obra “La isla y los demonios”, recogía *“Un hombre flaco, de bigotes grises y caídos, afilaba una caña con un Cuchillo Canario, sentado en la puerta de su casa”*.

La estudiosa Macarena Murcia, sostiene que *“el cuchillo ha encontrado un hueco en la sociedad actual, ya no como herramienta de trabajo, sino como artículo de regalo de gran valor...”*

Así las cosas, continuando con palabras del prof. Sosa Álamo, *“últimamente, los Cuchillos Canarios se han utilizado como cortapapeles y abrecartas, como ricos presentes, como regalos-recuerdos a ilustres visitantes, como joyas carísimas. Y en miniaturas para solapas y colgantes. Es una muy bella costumbre que da vida y permanencia a esta tradición”*.

## **9. PERSONAJES EN LA CUCHILLERÍA CANARIA**

De entre todos aquellos maestros cuchilleros que con su encomiable labor han contribuido al desarrollo y engrandecimiento de la Cuchillería en Canarias, habría que destacar con letras de oro a los hermanos Bartolomé y Laureano Marrero Rodríguez (creadores del Cuchillo de Costa hacia 1873), José Batista y González (Medalla de Oro en la Exposición Fiesta de las Flores de 1892, así como creador del Cuchillo de Flores o de Guía de Gran Canaria), Juan Croisier (Medalla de Oro en la Exposición Fiesta de las Flores de 1892), Pedro González y González (Medalla de Plata en la Exposición Fiesta de las Flores 1892), Cayetano Méndez (Medalla de Bronce en la Exposición Fiesta de las Flores de 1892), Manuel Marrero Roque, "maestro" Vicente Batista y León (máximo exponente de la

Cuchillería en Canarias), José Marrero Múxica, Cristóbal García Ossorio, Vicente Batista López (hijo homónimo del anteriormente citado), Juan del Toro Ossorio (de sus manos salieron las mejores hojas de cuchillo fabricadas en las islas), Aquilino Auyanet Pérez, Rafael Torres Ossorio (distinguido con la Medalla de Oro al Mérito Artístico en 1969) y Luís Norberto Marrero Bolaños.

## **10. POPULARIDAD DEL CUCHILLO CANARIO**

Hablar del Cuchillo Canario, por sorprendente que parezca, es hablar de algo que desde hace varias centurias ha sido parte importante de la población canaria. Todos, el pobre y el rico, el hombre de campo y el de la ciudad, el viejo y el joven... tenían su propio Cuchillo Canario que lucían con orgullo.

Así, la británica Olivia Stone, en su libro de viajes que tituló "Tenerife y sus seis satélites" (1885), recoge "*Casi todos los hombres y muchachos suelen llevar cuchillos...*"; signo inequívoco de que ya desde esta época el Cuchillo Canario goza de cierta popularidad entre nuestras gentes. Sin embargo, como escribiera el prof. Sosa Álamo, "*el auge del platanar hizo muy popular en nuestra isla de Gran Canaria el uso del Cuchillo Canario, pues era ideal para el corte de racimos, rolos y picado para los animales.*"

El investigador y folklorista Orlando García Ramos sostiene que " *fueron los artesanos de la Costa de San Felipe (Guía de Gran Canaria) los que realmente difundieron este singular este singular cuchillo (Cuchillo Canario)*".

Sea como fuere, todo cabe indicar que era más fácil ver ir a la iglesia a una señora sin su abanico o a un viajante emprender el camino sin sus botas, que concebir a un isleño sin su tradicional Cuchillo Canario colgado al calzón.

## **11. EL CUCHILLO CANARIO EN LA ACTUALIDAD**

Desde 1986 (fecha en que se crea el Instituto de Estudios y Desarrollo de la Artesanía Canaria), el Cuchillo Canario, símbolo de nuestra identidad que se encontraba un tanto olvidado, goza de un extraordinario estado de salud. Así, desde aquí queremos agradecer y felicitar a este organismo, actual Fundación para la Etnografía y Desarrollo de la Artesanía Canaria (F.E.D.A.C.), por la ayuda prestada a los artesanos, en general, y a los cuchilleros, en particular; y principalmente, por haber hecho posible con ello que el arte de la Cuchillería en Canarias alcanzase una segunda época de oro.



Cuchillo Canario en Oro realizado por Luís Norberto Marrero Bolaños  
Colección particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.

En los últimos tiempos, el Cuchillo Canario, como escribiera el prof. Sosa Álamo, *“ha pasado a ser un instrumento de adorno y prestigio, pieza de coleccionismo, un motivo de orgullo para sus poseedores, un recuerdo insigne de tradición familiar e incluso, un gesto de preferencia con el hijo a quien se le regala... Y los artesanos han cobrado un prestigio rayano en artista, por la creatividad, esmero y selección de los elementos decorativos... Estamos pues ante un milagro de la artesanía canaria que cada día gana más adeptos, que se recrea en lo nuestro y que se enorgullece de sus piezas”*.

Dicho lo cual, solo resta decir que Canarias a día de hoy, afortunadamente, tiene el honor de contar con un importante elenco de maestros cuchilleros que nos garantizan la total y absoluta pervivencia en el archipiélago de esta tan arraigada tradición.

## **BIBLIOGRAFÍA**

1) BLANCO PÉREZ, Vicente: *“Enciclopedia de la Cultura de Canarias”*. Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Tenerife, 2004.

- 2) COROMINAS, Joan: *“Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana”*. Ed. Gredos. Madrid, 2003.
- 3) CORRALES ZUMBADO, Cristóbal; CORBELLÁ, Dolores y ÁLVAREZ MARTÍNEZ, María: *“Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias”*. Ed. R.A.E y Gobierno de Canarias. La Laguna, 1996.
- 4) CORRALES ZUMBADO, Cristóbal y CORBELLÁ, Dolores: *“Diccionario Histórico del Español de Canarias”*. Ed. I. E. C. La Laguna, 2002.
- 5) DONOSO-CORTÉS, Ricardo; MARTÍNEZ DEL PERAL Y FORTÓN, Rafael y ALONSO GARGALLO, Pilar: *“Una Mirada a la Historia de la Cuchillería de Albacete”*. Ed. Centro de Promoción de la Artesanía (Mezquita de las Tornerías). Albacete, 1994.
- 6) GARCÍA RAMOS, Orlando: *“Voces”*. Ed. El Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria, 1991.
- 7) GONZÁLEZ, Hilario: *“La Fábrica de Armas Blancas de Toledo”*. Ed. Librería París-Valencia. Valencia, 1996.
- 8) GRAU-BASSAS, Víctor: *“Usos y Costumbres de la Población Campesina de Gran Canaria”*. Ed. El Museo Canario. Las Palmas de Gran Canaria, 1980.
- 9) GUERRA, Francisco: *“Memorias de Pepe Monagas”*. Madrid, 1958.
- 10) HARTINK, A: *“Enciclopedia de Cuchillos y Navajas”*. Ed. Libsa. Madrid, 2003.
- 11) LOBO CABRERA, Manuel: *“Gran Canaria e Indias durante los primeros Austrias”*. Ed. Gobierno de Canarias. Madrid, 1990.
- 12) MARTÍNEZ DEL PERAL Y FORTÓN, Rafael: *“Las Armas Blancas en España e Indias”*. Ed. Fundación Mapfre. Madrid, 1992.
- 13) MARTÍNEZ DEL PERAL Y FORTÓN, Rafael: *“Los Cuchilleros de Albacete en los siglos XVII y XVIII”*. Ed. FUDECU. Madrid, 1993.
- 14) MORALES Y MATÍNEZ DE ESCOBAR, Prudencio: *“Memoria de la Fiesta de las Flores”*. Las Palmas de Gran Canaria, 1892.
- 15) MORENO y MARRERO, Alejandro C: *“Consideraciones Generales sobre el Cuchillo Canario”*. Revista de etnografía El Pajar. La Orotava, 2005.
- 16) MORERA, Marcial: *“Diccionario Histórico Etimológico del Habla Canaria”*. Gobierno de Canarias. Islas Canarias, 2001.
- 17) MOURET, Jean-Noël: *“El Mundo de los Cuchillos”*. Iberlibro. Barcelona, 1996.

- 18) MURCIA SUÁREZ, Macarena: *“Herreros y Latoneros, el Trabajo Tradicional del Metal en Gran Canaria”*. Ed. FEDAC. Las Palmas de Gran Canaria, 1997.
- 19) MURCIA SUÁREZ, Macarena: *“La Cuchillería en Gran Canaria”*. Revista de etnografía El Pajar. La Orotava, 1997.
- 20) NOIRET, Michel: *“Cuchillos y Navajas”*. Ed. Iberlibro. Barcelona, 2000.
- 21) OCETE RUBIO, Rafael: *“Las Armas Blancas en España”*. Editorial Tucán. Madrid, 1988.
- 22) O’SHANAHAN, Alfonso: *“Gran Diccionario del Habla Canaria”*. Ed. Centro de la Cultura Popular Canaria. Las Palmas, 1995.
- 23) PAGÉ, Camille: *«La Coutellerie depuis L’origine jusqu’à nos Jours»*. Laffitte. Marseille, 1994.
- 24) PASCUAL LÓPEZ, Mariana (de) y SÁNCHEZ FERRER, José: *“Cuchillería, Arte y Patrimonio de Castilla La Mancha”*. Edita Caja Castilla La Mancha. Albacete, 2004.
- 25) PÉREZ CRUZ, José Antonio: *“La Vestimenta Tradicional en Gran Canaria”*. Ed. FEDAC. Las Palmas de Gran Canaria, 1996.
- 26) RODRÍGUEZ PÉREZ-GALDÓS, Caridad: *“Las Herramientas del Campesino” (La Provincia)*. Ed. Gobierno de Canarias. Las Palmas de Gran Canarias, 1993.
- 27) SACH, Jan: *“Enciclopedia ilustrada de las Armas Blancas”*. Ed. Susaeta. Madrid, 1999.
- 28) SÁNCHEZ FERRER, José: *“Introducción al Estudio de la Cuchillería Artística de Albacete”*. Ed. Diputación de Albacete. Castilla La Mancha, 2001.
- 29) SANZ GAMO, Rubí: *“La Cuchillería Antigua”*. Ed. Caja Castilla La Mancha. Albacete, 2004.
- 30) SOSA ÁLAMO, Sebastián: *“Catálogo de la Exposición sobre el Cuchillo Canario celebrada en el Casino de Las Palmas de Gran Canaria”*. Las Palmas de Gran Canaria, 1998.
- 31) STONE, Olivia: *“Tenerife y sus Seis Satélites”*. Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 1995.
- 32) VERNEAU, René: *“Cinco Años de Estancia en las Islas Canarias”*. Ed. J.A.D.L. La Laguna, 1996.

### **FUENTES ORALES**

Santiago Gil Romero, Juan Padrón León, Sebastián Mederos Martín, Juan González Castellano, Guillermo Domínguez Padrón, Juan Ortiz Miranda, Rafael Torres Ossorio, Luís Norberto Marrero Bolaños, José García Ossorio y Rosendo Mendoza Vega.

### **OTRAS FUENTES CONSULTADAS**

- \* Archivo Parroquial de Guía de Gran Canaria.
- \* Archivo particular de Alejandro C. Moreno y Marrero.
- \* CABRERA, Javier: *“Naife o una Historia con Cuchillos”*. Diario La Provincia, 1990.
- \* Fondo Documental Pedro Bautista Hernández (Archivo Municipal de Guía de Gran Canaria).
- \* MORENO y MARRERO, Alejandro C: *“El Cuchillo Canario, arte popular”*. Diario ABC, 2005.
- \* MORENO Y MARRERO, Alejandro C: *“Maestro Vicente Batista León y su contribución al Mundo de la Cuchillería en Canarias”*. Infonorte, 2003.
- \* MORENO y MARRERO, Alejandro C: *“Santa María de Guía, la ciudad del Cuchillo Canario”*. Diario La Provincia, 2005.
- \* El Museo Canario.
- \* Registro Civil, Juzgado de Guía de Gran Canaria.