

EL CUCHILLO CANARIO DE COSTA

Por ALEJANDRO C. MORENO y MARRERO.

www.CuchilloCanario.com

El Cuchillo Canario de Costa (léase también Cuchillo de La Costa) debe su nombre a la zona geográfica donde tradicionalmente se ha elaborado: La Costa de San Felipe, Santa María de Guía.



La aparición de esta variedad cuchillil tiene lugar hacia 1870. Sus creadores fueron los hermanos Bartolomé y Laureano Marrero Rodríguez, quienes procedentes del municipio de Santa Lucía de Tirajana deciden instalarse en San Felipe.

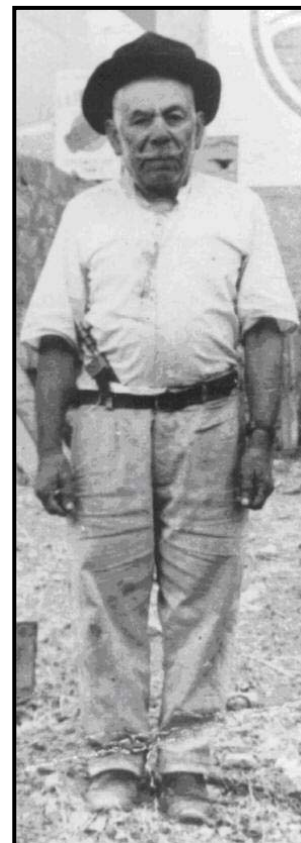
El Dctor. Grau-Bassas en su obra "Usos y Costumbres de la Población Campesina de Gran Canaria" (publicada entre 1885 y 1888) se refiere a este tipo de cuchillo utilizando la denominación de "Cuchillos de la Cuesta de Silva", pues, como todos sabemos, desde tiempos de la Conquista de las Islas se ha conocido así a la zona en la cual se encuentra ubicado el antes mencionado pago de San Felipe.

Años más tarde, en la Matrícula General de la Contribución Industrial y de Comercio del Ayto. Guía correspondiente al año económico de 1921-22, figuran como maestros cuchilleros de profesión José Marrero Múxica (hijo de Bartolomé Marrero Rodríguez) y su primo paterno Manuel Marrero Roque, quienes continuarían la tradición familiar.

El investigador Orlando García Ramos considera que *"fueron los artesanos de San Felipe... los que difundieron el tipo de cuchillo que actualmente conocemos como Cuchillo Canario"*.

Mientras el Cuchillo Canario de Cumbre (también denominado Cuchillo de Feria) se ha convertido en un instrumento inherente al ganadero gran canario, el Cuchillo de Costa fue el tipo de cuchillo que adoptó el agricultor para el cultivo del plátano.

Se trata de un modelo cuchillil que se caracteriza por su vistosidad, empaque, presencia, elegancia pero nunca por su afiligranado, pues, el labrado del mango sencillamente está integrado por figuras romboidales



(pieza central) y algunas líneas entrecruzadas con puntos en su interior (piezas laterales). En la actualidad el Cuchillo Costero aunque no es fabricado en la misma zona donde lo hacía antaño continúa siendo el tipo de cuchillo más demandado por el agricultor grancanario. Entre sus fabricantes hay que destacar a los hermanos Jesús y Carlos García Medina (Barrial de Gáldar), los cuchilleros Francisco Torres Rodríguez y Carlos Sánchez Melián (Santa María de Guía) y, en los últimos años, a Ramón García Artiles (San Lorenzo) así como también a ciertos artesanos noveles que lo elaboran en la zona sur de la isla. Obviamente, no se trata del original Cuchillo de Costa pero es lo más parecido que hemos encontrado.

NOTA: En la primera fotografía puede verse un Cuchillo Canario de Costa de comienzos del s.XX (Colección particular del autor) mientras que en la segunda se aprecia un hombre de campo grancanario con su cuchillo costero al calzón (Archivo particular de Sebastián Monzón Suárez).

E-mail: alejandromorenomarrero@yahoo.es