

Como afilo yo un cuchillo.-

- Compañeros de afición, soy Eduardo Beltrá, aficionado a los filos desde que nací, y artesano de la piedra ya unos cuarenta años, soy fabricante de las piedras naturales de afilar “ A Pedra Das Meigas” y inventor de la chaira de piedra natural con alma interior de acero; al acceder a la petición de la dirección de la revista Armas Blancas de explicar como se afila un cuchillo, de monte en este caso, lo hago por compartir esta mi afición con vosotros, y lo hago mirándome las manos mientras afilo, y describiendo lo que hago, pues esta es mi forma de hacerlo, que no es mejor ni peor que ninguna, al igual que la que cada uno utilice, es decir cada maestrillo tiene su librillo, y a quien le funcione le recomiendo que no cambie, para ello utilizo el juego de tres piedras de las Meigas, de granos 700 vaciar, 1200 afinar y 4000 estimado para pulir, estas piedras funcionan con agua.

Para comenzar lo haré con uno de mis cuchillos de monte, en este caso uno de confección artesanal por mi gran amigo y cuchillero José Luis Perea de filo plano.



Lo primero que hago siempre es observar la geometría de la pieza, el artesano le confirió una en concreto y no otra, pues concibió este cuchillo para un uso en concreto, yo al afilarlo solo le debo de devolver lo que haya perdido de ella con su uso. Como quiero que la pieza conserve su grado de pulido, y para no rayar la hoja, la protejo con una cinta adhesiva especial antiabrasión, no vale cualquiera, que tiene un grueso de 0,5m/m lo suficiente para elevar el ángulo de inclinación de la hoja sobre la piedra cuando esta está completamente sentada sobre ella. Marco el filo con un rotulador permanente para que se vea el trabajo de las piedras, y al tiempo apreciar desviaciones del filo.



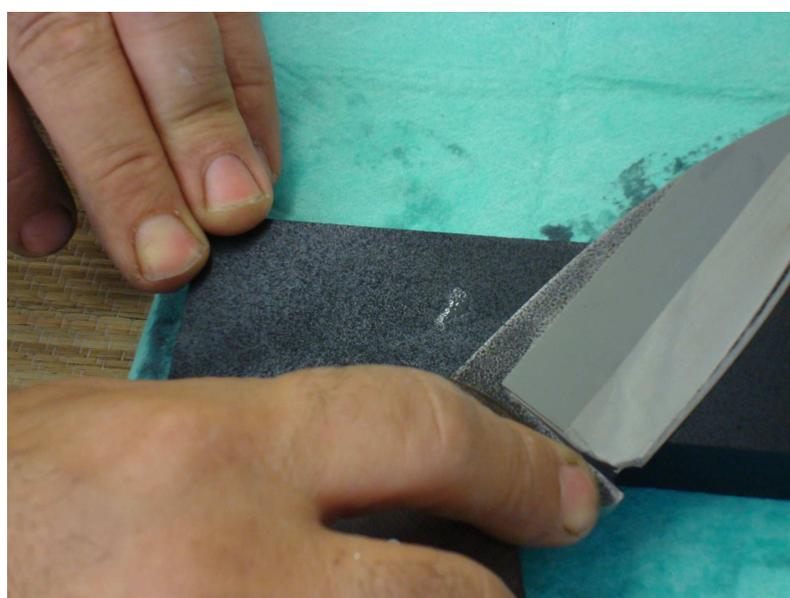
En este caso es un filo plano, el tema del ángulo de afilado ya lo ha tenido en cuenta el artesano al hacer el vaciado de la hoja, por tanto con sentar completamente la hoja sobre la piedra, tendremos el cuchillo en su posición, o elevar un poco el lomo.

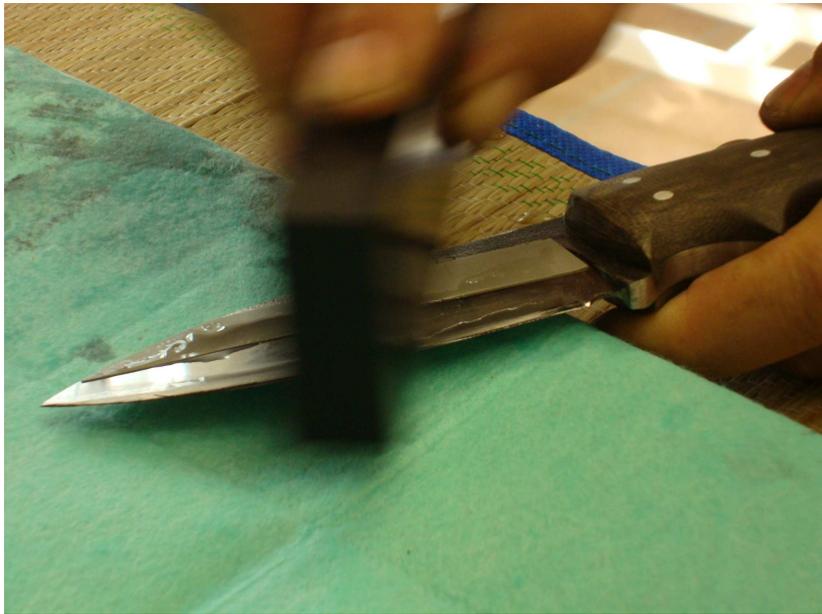
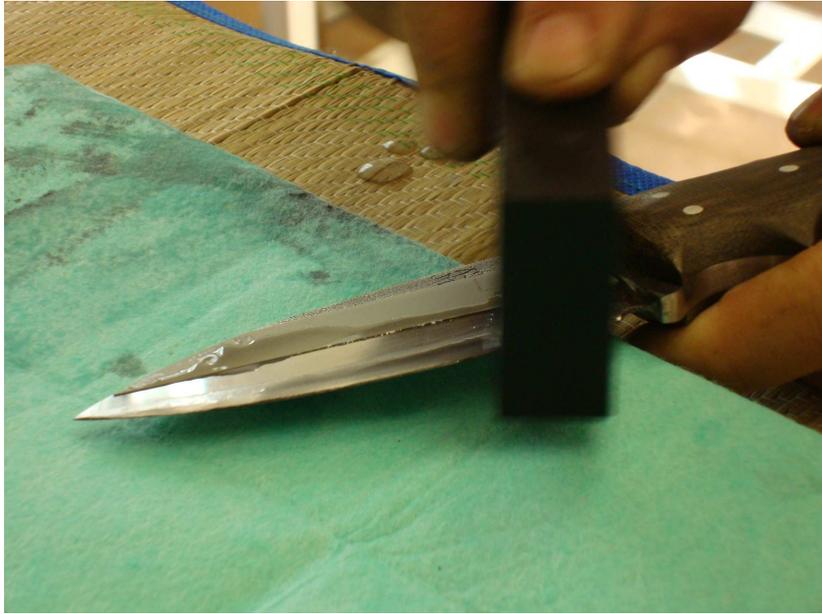
- Ahora que tenemos las piedras dentro de un recipiente a remojo con agua unos cinco minutos, tenemos dos métodos, el primero y más tradicional que es con la piedra sobre la mesa de trabajo mover el cuchillo sobre ella, y el contrario, es decir manteniendo el cuchillo sujeto sobre una tabla de madera, de grueso suficiente para librar el grueso de la mano, y deslizar la piedra sobre la hoja. También se puede alternar durante un afilado lo dos métodos, lo que dije del maestrillo y su librillo...

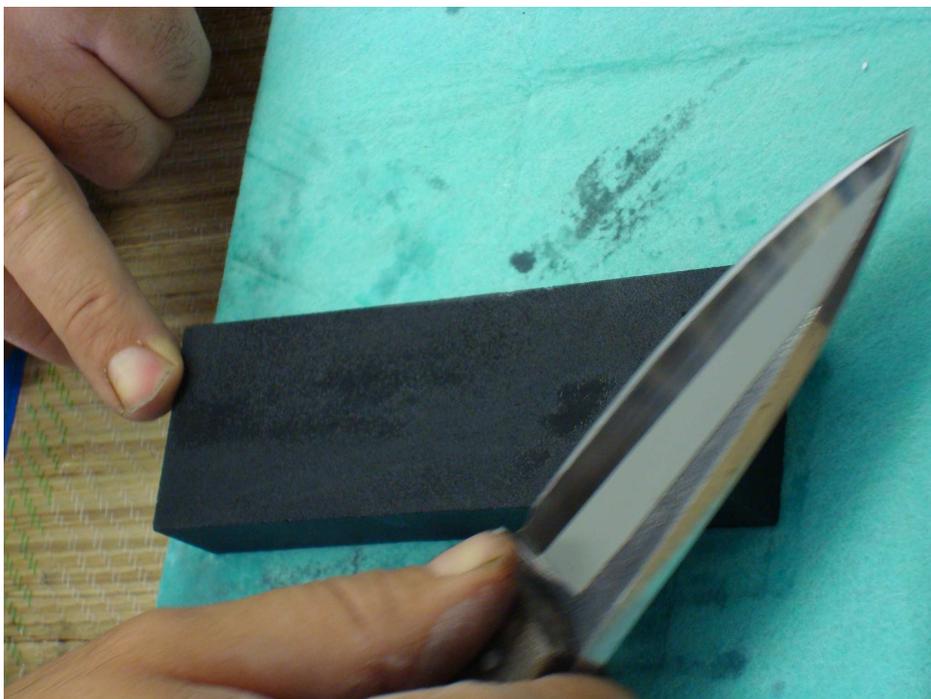


Comienzo con la primera Meiga, la piedra de vaciar de grano 700 la que mantengo mojada, si para recuperar el canal de vaciado tengo que comer mucho acero, utilizo el canto de la piedra sobre el cuchillo, que al tener menos superficie de ataque, se lo comerá con más facilidad, una vez realizado el trabajo más fuerte, rectifico mi vaciado utilizando el sistema clásico, el cuchillo sobre la piedra, y para ello lo hago con movimientos hacia adelante y hacia atrás, sin levantar el cuchillo de la piedra y ejerciendo una ligera presión constante sobre la hoja y al mismo tiempo que avanza o

retrocede con juego de muñeca acompañaremos sobre la piedra la forma de la hoja para llegar a toda ella, es decir desde el mango a la punta.





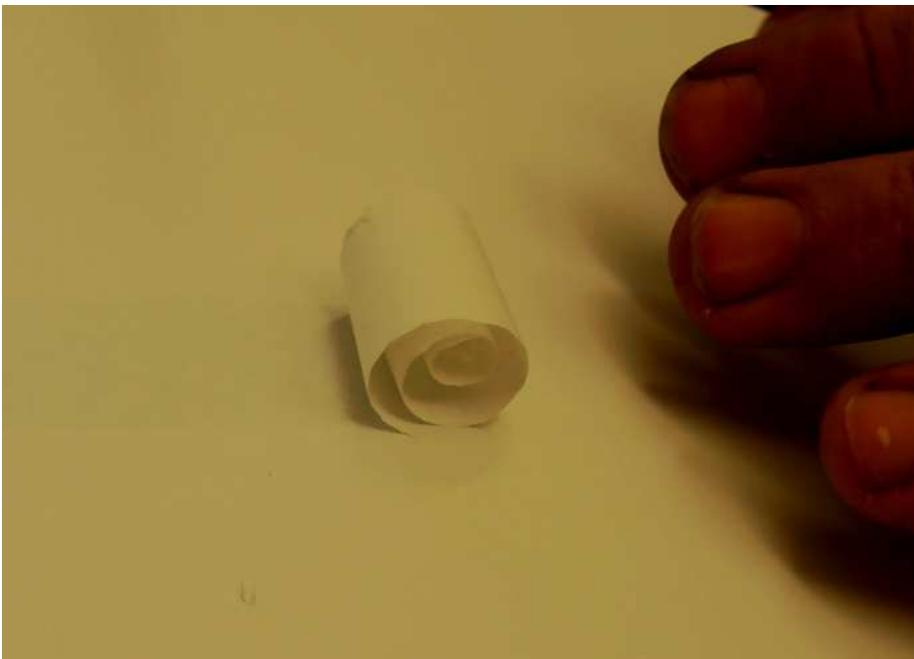


Tras poco tiempo de comenzar a recuperar el canal de vaciado con la piedra de grano 700, se aprecia que lo hemos conseguido, pasamos a la segunda piedra la Meiga de grano 1200 procedemos del mismo modo, y nos daremos cuenta de lo importante que es el escalado de la granulometría de las piedras, esta segunda nos quitará con mucha facilidad la rugosidad que nos ha dejado la primera, y hará su cometido que es el de afinar el filo, nos dejará el filo perfecto para cortar con facilidad, pues mantendrá un efecto sierra muy muy fino, que pienso que es el filo idóneo para un cuchillo de monte.





Ya se aprecia el filo fino, ahora tenemos que tomar la decisión ¿nos conformamos con que corte muy bien, o queremos que afeite?, si es este el caso seguimos con la siguiente piedra, la Meiga de grano estimado 4000 para proceder a asentar el filo y a pulirlo, ahora tenemos que saber que no vamos a comer acero, simplemente vamos a pulirlo, procedemos del mismo modo, pero siempre hacia atrás, para terminar asentando hacia delante, para entendernos, si existiera una pegatina sobre la piedra, hacia delante sería cortándola. Y al final si lo hemos hecho bien nuestro filo será capaz no solo de afeitar los pelos del brazo a quien le queden, sino que será capaz de dividir en dos de grueso un folio de papel.



Para conseguir un buen afilado tenemos que tener en cuenta varios conceptos que nos ayudaran bastante a conseguirlo, y estos son:

- **EL ANGULO:** Tema muy importante y sobre el que existen muchas teorías y manías siempre pensamos que un cuchillo que afeite debe de tener un ángulo más agudo, esto no es cierto, lo que hace que un filo afeite no es solamente el ángulo, sino también y no menos importante es el grado de pulido del filo, hasta tal punto es importante, que un ángulo de 90 grados pero pulido en extremo da como resultado una arista que afeita, claro está que una cosa es que afeite y otra cosa es la capacidad de penetración o de corte, por tanto si tenemos claro que son dos cosas distintas y que el cuchillo o herramienta debe vencer en la operación de cortar al material a cortar el filo debe de ir más o menos acompañado de metal según la resistencia del material a vencer sea mayor o menor siendo lo normal para cuchillos fileteros un ángulo de 10 grados entre la hoja y la piedra y da un total de 20 grados ( 10 por cada cara) este ángulo da como resultado un filo con gran capacidad de penetrabilidad de corte pero deja el filo con poco metal que lo acompañe. Si lo que pretendemos o necesitamos es un filo para esfuerzos mayores como deshuesar o machetear o cortar madera utilizaremos ángulos mayores como por ejemplo 20 grados que da un filo de 40 grados (20 por cada cara) obtendremos un filo más reforzado que tendrá menos capacidad de corte pero soportará mejor el esfuerzo. Como decía si este filo lo pulimos con la piedra adecuada afeitará sin duda.

No tenemos que ser obsesivos con los ángulos, los llevamos innatos en nuestro quehacer diario, el de 10 grados es el que usamos a diario cuando queremos pelar una patata y el de 20 es el que usamos normalmente cuando le queremos sacar punta a un lápiz.

- A afilar se aprende afilando, no es alquimia, solo es práctica, nos hacen falta tres cosas, la información de como se hace que hemos comenzado a darla, en este enlace encontrareis algo más [http://www.apedradasmeigas.com/piedra\\_afilar.php](http://www.apedradasmeigas.com/piedra_afilar.php) también podéis ver unos videos de lo explicado aquí, y bajaros mi manual de titulo, “Así afilo yo”

Lo segundo que os hace falta son los medios, es decir las piedras de afilar, las hay muchas y variadas, y por último la ilusión de conseguir el objetivo inicial, eso seguro que ya lo tenéis, ánimo, que es fácil.