



Tallar una cuchara a mano es una de las interacciones más íntimas y personales que uno puede tener con la madera. Es una de las raras ocasiones en las que trabajamos una pieza de madera mientras la sostenemos en nuestras manos, permitiendo que el material envíe señales a través del cuchillo hacia la mano, creando una red fascinante que abarca todo el cuerpo.

Es un excelente ejercicio para leer la dirección de la fibra y mantener el filo del cuchillo en un estado óptimo. Lograr un buen afilado y realizar cortes finos y precisos es esencial para obtener una superficie lisa y detalles bien definidos. Es un proceso delicado

do y táctil, casi meditativo.

Esta práctica nos acerca más a la naturaleza que la labor del ebanista en su taller con tablas dimensionadas y chapas finas. En lugar de ir a la maderera y buscar entre pilas de tablas, un tallador de cucharas puede dirigirse a un bosque o encontrar materiales a través de amigos y vecinos que cuidan las áreas naturales alrededor de sus hogares. Andrea Cortés puede hallar material para cucharas a solo unos kilómetros de su casa.

Andrea es una devota de la green woodworking, que implica trabajar con la madera en

La Talla de Cucharas

Una conversación con
Andrea Cortés sobre las
cucharas y la madera
verde



su estado natural, como troncos o ramas. De esta manera Andrea hace sus cucharas, entre otros objetos. Actualmente, se encuentra en el camino hacia la fabricación de sillas en este estilo. Con sus tips expertos y con una modesta colección de herramientas, nosotros también podemos acercarnos un poco más a esta materia prima y transformarla en cucharas.

¿Qué es el Sloyd?

La talla de cucharas y la creación de otros objetos de madera, a veces conocidos como “treen”, a menudo se asocian con el Sloyd o slöjd, una práctica educativa sueca, así como con el movimiento de la green woodworking, que comprende una comunidad entusiasta y en crecimiento. Las herramientas utilizadas para procesar y formar piezas tienden a ser diferentes, optando por el froe, hachas

y cuchillos en lugar de cepillos y formones. En lugar de usar un banco de trabajo con prensas, los practicantes de la green woodworking tienden a usar un shave horse o su propio cuerpo para controlar una pieza de madera mientras trabajan en ella.

Trabajar en este estilo se asocia típicamente con el uso de maderas frutales y las maderas duras de grano cerrado más suaves, como el arce, el cerezo, el nogal y otras maderas encontradas en los climas templados de América del Norte y Europa.

Sin embargo, ciertamente hay maderas tropicales aptas para la talla de cucharas, el nogal peruano, por ejemplo, e incluso las variedades más densas podrían ser utilizadas, aunque pueden necesitar una variación en las herramientas y técnicas requeridas.



Aquí, Andrea muestra su técnica para dividir troncos con una cuña y un mazo (izquierda) y un froe (derecha). Al dividir en lugar de cortar, todas las fibras de la madera permanecen intactas, lo que resulta en una pieza de madera más fuerte para comenzar a tallar.

¿Qué tipo de madera podemos usar?

Para generalizar, puedes reducir tu selección con las siguientes afirmaciones: No uses maderas blandas (por ejemplo, pinos y cedros), no uses especies anulares porosas (por ejemplo, los robles o ishpingo). Por supuesto, es posible tallar una cuchara en cualquier tipo de madera, pero la madera porosa difusa suele ofrecer el mejor resultado.

En lugar de comenzar con madera secada en horno y una tabla cuadrada y dimensionada, Andrea comienza dividiendo partes de troncos y ramas redondas. Si tiene acceso a mucho material, dividirá piezas en bruto y las mantendrá en el congelador, ya que esto ayuda a preservar su humedad. De lo contrario, dejará los troncos afuera pero a la sombra, lejos del sol, y sellará los extremos

con pintura de látex o algún otro sellador para preservar la humedad de la madera.

Mayor humedad en la madera significa que cortar las fibras es más fácil mientras se tallan objetos delicados y especialmente al quitar grandes cantidades de material con herramientas manuales. Esa facilidad de corte permite al trabajador tener más control sobre sus movimientos y facilita un diseño limpio y nítido.

Andrea dice: “Para el trabajo con madera verde, ya sea una cuchara o un taburete, es imprescindible que la madera tenga la fibra recta y no tenga nudos.

“Uso mucho cereza, roble, castaño. He probado trabajar con maderas tropicales importadas, pero me da pena usarlas sin conocer su origen y sostenibilidad. Comencé

a trabajar la madera después de mudarme a España, así que he trabajado principalmente con madera de aquí, pero me gustaría volver a Colombia para enseñar y tener la experiencia de trabajar con la madera de allá.

También he trabajado con madera seca. Tengo todas las máquinas, pero las uso cada vez menos. Cuando comencé, compraba madera en tiendas, incluso maderas importadas. Pero ahora mi enfoque ha cambiado hacia la green woodworking, hacia las cucharas y ahora hacia las sillas y otras formas de green woodworking.”

¿Qué tipo de herramientas podemos usar y cómo las afilamos?

Algunas herramientas comunes asociadas con la green woodworking incluyen cuchillos, tanto rectos como curvos (vaciaderos), scorps, la cuchilla de vuelta, el bastrén, las gubias, la hacha y el froe. Con solo un par de estas herramientas, puedes tallar hermosas cucharas. Agrega algunas herramientas de

perforación y podrías incluso crear formas complejas de sillas.

Aunque teóricamente cualquier cuchillo podría cortar madera, hay algunos cuchillos que están específicamente configurados para esta tarea. Andrea explica: “Cuanto más ancho sea el bisel, mejor. Como la espalda de un formón, necesitas una superficie para registrar contra la madera. En el caso del cuchillo, necesitas esto para poder controlar la profundidad del corte y dar al bisel algo sobre lo que deslizarse. Si vas directo con el filo, simplemente se agarrará en la madera.”

Las herramientas utilizadas para tallar cucharas necesitan tener un filo super afilado, por eso es importante practicar la seguridad mientras se trabaja. Hay varios cortes y agarres comúnmente usados para aprovechar la potencia del cuerpo humano de manera controlada y segura.

Mencionamos aquí cinco cortes básicos que puedes aprender para mantenerte seguro: el corte de potencia, la empuñadura de palanca de pecho, el corte de tracción, el corte de palanca de pulgar y el corte de vuelta.



Algunos aprovechan la fuerza de la espalda y el hombro, permitiendo cortes de jala y empuja. Otros utilizan el pulgar para permitir cortes con más delicadeza. Para Andrea, no hay un solo corte que funcione mejor, más bien, “No diría que tengo un agarre favorito, sino que uso el que mejor me sirva para el corte que estoy tratando de hacer o para darle a la cuchara lo que necesita en ese momento.”

Dado que el filo de la herramienta es tan importante, puede ser útil tener un proceso y un flujo para tu régimen de afilado para asegurarte de que siempre estés listo para hacer el corte más limpio posible. El proceso puede variar para cada persona, pero Andrea describe su proceso para mantener sus herramientas en buen estado:

“Me gusta dedicar un día a afilar varias herramientas, he encontrado que es lo más eficiente. Así no me pasa que no tengo her-



ramientas afiladas para trabajar. Uso el strop o asentador de cuero para terminar de pulir el filo. Voy experimentando con diferentes tipos de cuero y pastas de pulido. He encontrado que entre más duro sea el cuero, mejor. Si es muy blando, tiende a crear una ligera convexidad y no es bueno.

Últimamente estoy asentando el filo sobre madera y estoy contenta con los resultados. Pongo pasta de asentado sobre una superficie de madera plana y bien cepillada, de la misma densidad como el tilo (No pino) y hago el mismo movimiento que hago sobre la piedra. Esto deja la superficie super pulida y elimina la rebaba.”

Cómo terminar una cuchara

Una vez de eliminar el material que no define la cuchara, es necesario comenzar a enfocar en su superficie. Aunque en realidad somos conscientes de las cualidades de la superficie a lo largo de nuestro trabajo, para evitar el grano arrancado y las separaciones, queremos hacer cortes finos al final para asentar las fibras de la madera y tener una superficie pulida con facetas y bordes bien definidos.

Aunque es perfectamente aceptable para un principiante usar un poco lija si es necesario, su uso puede borrar detalles y dejar una superficie no tan agradable. Valdrá la pena desarrollar habilidades con cuchillos y más adelante, ahorrarás tiempo y crearás una experiencia visual y táctil mucho mejor para el usuario del objeto.

Andrea dice: “Casi nunca uso lija. No me gusta nada el polvillo y lo evito siempre que puedo. Para el tipo de madera que uso y las cosas que fabrico, se puede terminar perfectamente usando solo herramientas de filo, ya sea el cuchillo para las cucharas o un cepillo o bastrén para una superficie de una mesa.

También prefiero que se vean las marcas de las herramientas, creo que le da un carácter especial al trabajo. Sobre todo las cucharas es importante terminarlas a cuchillo. Al lijar, no se cierra bien el poro y cuando se usan se quedan con una textura poco agradable en la boca.”

Antes de poder aplicar un acabado a la cuchara, tenemos que darle esos cortes finales y luego dejarla secar, permitiendo que se equilibre con el ambiente antes de aplicar

un acabado encima.

Las cucharas comenzarán a perder su humedad mientras las tallas, pero una vez que la forma esté completa, el material terminará de secarse relativamente rápido. Podrías dejarla al aire por un par de días o guardarla en una bolsa de papel con las virutas de la propia cuchara.

A muchas personas les gusta añadir pinturas como parte del diseño de sus cucharas y otros objetos de madera, a menudo usan milk paint, una pintura tradicional hecha de caseína, una proteína de la leche, cal, pigmentos y agua, y luego aplican un acabado como aceite de linaza o de semilla de cáñamo, aceite de tung o cera de abejas.

Aunque estos acabados no son los más robustos disponibles, son suficientes y

siguen con la filosofía de estar más cerca de la naturaleza. También hay muchas razones para usarlos, ya que muchos de estos objetos estarán en contacto con nuestra comida. “Evito los acabados sintéticos,” dice Andrea. Solo ten en cuenta que estos objetos necesitan ser manejados con cuidado. Cuida estos objetos lavándolos delicadamente a mano, secándolos inmediatamente y volviéndolos a aceitar según sea necesario.

En nuestros talleres a menudo tiene sentido usar los acabados más resistentes en nuestras piezas de mobiliario, Andrea nos cuenta que “Estoy afortunada de poder ser selectiva con mis clientes, son personas que entienden lo que hay detrás de mis trabajos, los van a valorar y tomar el tiempo para cuidarlos.”



Puedes ver más del trabajo de Andrea en su página web y también ver sus próximas clases en www.andreacortes.com.

