

PROVINCIA DE ALBACETE

*Tradicición y Cultura*



El duende  
y el yunque

# EL DUENDE Y EL YUNQUE



DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Coordinación editorial  
José García Lanciano

© FUDECU

Textos  
Mariana de Pascual López

Dibujos e ilustraciones  
Nicasio Cañaveras Moreno y José Antonio García Gómez

Cubierta  
Navaja original elaborada por Juan Expósito Fernández  
en la película "El duende y el yunque"

Fotografías  
Cesión de Jacinto Fernández Valdés

Edita  
Área de Educación, Cultura, Juventud y Deportes. Diputación de Albacete

Producción e impresión  
Servicio de Publicaciones. Diputación de Albacete

Dep. Legal  
AB-251-2002

*Agradecemos a D. Amós Núñez Juan su desinteresada colaboración*

# ÍNDICE

<i>PRESENTACIÓN</i> .....	9
<i>INTRODUCCIÓN</i> .....	11
<i>EL DUENDE Y EL YUNQUE</i> .....	19
• <i>Texto de la película</i> .....	21
<i>ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA NAVAJA</i>	
<i>CLÁSICA ALBACETEÑA</i> .....	25
• <i>Elaboración del cabo</i> .....	27
• <i>Elaboración de la hoja</i> .....	41
• <i>Elaboración del muelle</i> .....	49
• <i>Montaje de la navaja</i> .....	55
• <i>Acicalado de la navaja</i> .....	63

*Esta es la historia de unos hombres  
que han ido dejando sus vidas en el yunque,  
en la fragua, en el banco...  
limando cabos y clavando hojas*

---

## PRESENTACIÓN

La Fundación para el Desarrollo de la Cuchillería –FUDECU– tiene, entre sus objetivos, fomentar, divulgar y poner sus medios humanos y materiales al servicio del desarrollo de la cuchillería; de esa actividad tan albaceteña y tan querida por los albaceteños (o lo que es lo mismo, tan nuestra y tan querida por los nuestros), al mismo tiempo que pieza imprescindible del motor de la economía albaceteña, local y provincial, y por ello, también, de la economía castellano-manchega.

En esa línea de fomento de la cuchillería se inscribe, desde luego, a nuestro juicio, la obra cultural de la Fundación para el Desarrollo de la Cuchillería –FUDECU–, de la que es un ejemplo el trabajo que tenéis en vuestras manos, editado gracias a la inestimable colaboración de la Diputación Provincial de Albacete, a la que debemos mostrar desde este momento nuestro agradecimiento.

Este trabajo supone la recuperación de la película de *Jacinto Fernández*, **El duende y el yunque**; una obra poética, dramática, artística, y rotunda; una maravillosa película navajera o, lo que es mismo, albaceteña, porque una de nuestras señas de identidad la constituye, sin lugar a dudas, la cuchillería. Y en ese sentido, y desde luego, si algo hay en el film y la edición del mismo, es un intento de fomentar, ensalzar, y engrandecer la cuchillería por parte de FUDECU.

Dentro de esa línea de trabajo, la Fundación cuenta en la actualidad con la **Escuela de Cuchillería “Amós Núñez”**, en la que se realiza una importante actividad formativa para trasladar a los jóvenes, a través de diversos cursos, la experiencia y los conocimientos de artesanos y profesores; una **Biblioteca** que día a día se nutre de nuevos fondos; un **Archivo Fotográfico** como fiel

reflejo gráfico de la evolución e historia de la cuchillería, y un **Centro de Documentación** en el que se recupera, recopila y almacena información sobre el sector.

También se inscribe en esta línea de trabajo, la organización anual del **Concurso de Fotografía FUDECU**, así como los certámenes que realiza la Asociación de Cuchillería y Afines **APRECU** –el **Concurso Regional de Cuchillería** y el **Concurso Literario “Juan José García Carbonell”**–, ambos celebrados año tras año en el marco de la Feria de Albacete.

Por último, trabajamos con una gran ilusión y codo a codo con el Ayuntamiento de Albacete, para que en breve plazo la Casa de Hortelano abra sus puertas como **Museo Municipal de la Cuchillería de Albacete**, a cuyo fin se catalogan en la actualidad diversas colecciones.

En la página web **cibercuchillería.com**. puede ampliarse información sobre todas estas líneas de trabajo de la Fundación para el Desarrollo de la Cuchillería (FUDECU).

Finalmente, queremos agradecer la colaboración de todas las personas que han hecho posible la recuperación, reedición y difusión del film **El duende y el yunque**, y, de manera especial, la de Jacinto Fernández Valdés, Francisco de Aguilar Fernández, José Sánchez Muñoz, José Expósito Picazo, Manuel Fernández Panadés y Amós Núñez Juan, así como la de todos los cuchilleros de Albacete, ya que con su trabajo y su buen hacer difunden el nombre de nuestra provincia por todos los confines. Gracias a todos.

*Luis Bleda Valera*  
*Presidente de FUDECU*

## INTRODUCCIÓN

El día 17 de marzo de 2002, mantuvimos una conversación con Jacinto Fernández Valdés en el despacho de su casa, acerca de la película *El duende y el yunque*.

Lo primero que nos sorprendió de ese chiquillo grande que sigue siendo Jacinto, fue la cantidad de recortes de prensa, cartas, telegramas, actas y programas sobre el film que guardaba en los cajones de su mesa.

También nos sorprendieron las paredes de su despacho, abarrotadas de diplomas, trofeos, fotografías y recuerdos de su larga trayectoria cinematográfica.

Pero lo que más llamó nuestra atención, fue la existencia de dos navajas de Expósito ocupando un lugar privilegiado en su despacho: una, clásica albaceteña, que es precisamente la navaja original que Juan Expósito elabora en *El duende y el yunque* y que ilustra la cubierta de este libro; y otra, pastora –ganadora de varios premios en concursos de artesanía– que el padre de los Expósito regaló al autor del film después de visionar la película rodeado de toda su familia, convencido de que le entregaba el objeto más valioso que poseía.

Jacinto Fernández nos contó que, tras escribir el guión, se lanzó al campo en busca de un pastor al que filmar en plena faena como introducción de la película. Llevaba para ello su cámara, una navaja clásica albaceteña, un queso y un pan. Encontró a un pastor con su rebaño y le preguntó si tendría inconveniente en dejarse filmar. El hombre no debía entender muy bien el trabajo del cineasta cuando le dijo, con desparpajo, *Ea, de alguna manera “tié usted” que ganarse la vida*.

Jacinto indicó a aquel hombre cómo tenía que sacar la navaja, partir el pan, pinchar el queso, clavarla en la tierra, y por últi-





mo, guardarla en el morral. El pastor aceptó su primer trabajo de actor de buena gana, pero era tal su nerviosismo, que, a la hora de la verdad, y tras varios intentos de doblar la hoja de la navaja, no atinó y optó por guardarla abierta.

El autor de la película no olvida aquel taller de navajas de los Expósito, situado en el barrio de la Estrella, en el que se rodó *El duende y el yunque*, ni la cara de aquel aprendiz, cuyo rostro se ocultaba detrás de una máscara de hollín. Tan graciosa le pareció al cineasta la pinta de aquel chiquillo, que no pudo dejar de rodar un magnífico primer plano de la cara del pillastre. Aún recuerda, Jacinto, –y nos lo comentó entre risas– el enfado de la madre con el crío por no haberse aseado antes de aparecer en la película, y como él tuvo que defenderlo con el argumento de que los tiznajos le daban al film un mayor realismo.

*Jacinto Fernández tomó su cámara súper-8 y se fue en busca de un navajero de gran crédito, Juan Expósito Fernández, cuyo taller reúne los elementos tradicionales para la fabricación cuchillera en su mayor pureza...El taller elegido para la filmación es de apariencia humilde, pero en él se produce cada día el*



*prodigio de una labor de gran calidad y de vigor humano excepcional... Si el cine amateur ha logrado en Albacete una estimación, se debe a la obra personal de este autor, que ha puesto a contribución de la artesanía navajera un lenguaje revelador y brillante, en su mejor película “El duende y el yunque”. (Artículo de José Sánchez de la Rosa, publicado en el diario *La Verdad*, el 21 de septiembre de 1973).*

*El valor humano de esta delicada labor personal ha sido captado de manera tan perfecta, que la proyección de la película en Murcia fue refrendada con una ovación de los asistentes al concurso, cosa infrecuente en estas reuniones. (Crónica de Albacete. Abril de 1970).*

En el taller de los Expósito trabajaban los hermanos José, Juan, Bartolomé, Alejandro e Isidro, todos ellos verdaderos maestros artesanos. Esa labor artesana ha tenido continuidad en la obra de José Expósito Picazo.

Jacinto nos contó que su intención al filmar la película fue siempre la de darle un aire mágico, conjugando para ello elemen-

tos fantásticos como el fuego, la noche o el cuervo, y todo ello, arropado con un fondo musical adecuado. A propósito del cuervo, –y Jacinto no pudo evitar la risa cuando nos lo contó–, los trabajadores le habían enseñado la cantinela, *¡¡¡oye, tú, trabaja, trabaja!!!*, que repetía una vez tras otra, mientras volaba de un lado para otro delante de la cámara.

*El verdadero mérito del film es que su autor consigue darle un aire de embrujo y misterio, en el que se combina el fuego, el sudor y la magia.*

*El film es clasista pero dicho con buen ritmo y, lo que más interesa, con el arrebatado sabor de la creación.*

*Obra de absoluta madurez expresiva aún pensando en que su autor debutaba. (Diario de Barcelona, de 6 de junio de 1970).*

Algo que llamó la atención de Jacinto Fernández durante la filmación de la película fue el misterioso juego del maestro artesano con el fuego: Juan Expósito amontonaba las ascuas en la fragua con las manos, y con éstas doblegaba el cuerno recién salido de las llamas. Jacinto se preguntaba cómo aquel hombre podía enfrentarse al fuego en su quehacer diario. La respuesta estaba, sin duda, en la extraordinaria dureza de aquellas manos curtidas por el día a día del trabajo en la fragua, en el torno, y en la muela.

*“La Vanguardia”, de Barcelona, hizo una magnífica referencia al cortometraje destacando “como las manos recias del cuchillero sacaban del fuego el cuerno, con el que modelaba las cachas de la navaja”. (Artículo de Luis Parreño, publicado en La Tribuna de Albacete el 23 de enero de 1994).*

El autor de *El duende y el yunque* nos contó que la primera proyección de la película tuvo lugar en la casa de la familia Expósito, y contó como únicos espectadores con los abuelos, hijos



y nietos de esa magnífica saga de cuchilleros. Durante la proyección el silencio fue sepulcral; y, una vez concluida, los rostros de los Expósito reflejaban, como si de un nuevo trabajo de actores ante la cámara se tratara, sentimientos de alegría, emoción, admiración o agradecimiento. Ese fue, para Jacinto, el primer premio de la película *El duende y el yunque*.

Al éxito del film contribuyeron el texto poético de Francisco de Aguilar Fernández y la voz de José Sánchez Muñoz, profesionales a los que Jacinto siempre estará agradecido.

*Se trata de un documental didáctico, trabajado con seguridad de cámara, variedad de planos y un comentario informativo que le da un cariz poético.* (Crítica de Pablo Aldana, publicada en la revista *Arte Fotográfico* del mes de agosto de 1970).

*“El duende y el yunque”, de Jacinto Fernández, brinda la ocasión de admirar la labor técnica de un debutante puesta en un correcto documental sobre la fabricación de cuchillos y navajas.* (Crítica de A. Contel, publicada en el número 86 de la revista *Imagen y Sonido*, de agosto de 1970).

*El duende y el yunque* se proyectó en la Casa de la Cultura y en los salones de actos de diversas entidades. La película obtuvo luego innumerables galardones en diversos concursos y certámenes como los de Madrid, Santander, Sevilla, La Coruña, Angola, Vitoria, Tarragona, Cuenca, Niza, Montecarlo, Granada, Alicante, Murcia o Barcelona.

Para terminar, nos sumamos a la crónica de Radio Popular, de 18 de septiembre de 1970, titulada *Pulso de la ciudad*, y escrita por Antonio Andujar, cuyo texto reproducimos íntegramente, ya que en éste se recogen, a nuestro entender, los diferentes valores de la película *El duende y el yunque*, y creemos que es la mejor forma de poner punto final a esta introducción.

## **PULSO DE LA CIUDAD, *Por Antonio Andújar***

*La clausura de la V Feria Nacional de Cuchillería, celebrada anoche en el Club Sindical, nos deparó la oportunidad de admirar una película-documental, realizada por un albacetense –Jacinto Fernández– que es una verdadera joya artística y el mejor pregón que Albacete puede lanzar al mundo entero propagando su famosa artesanía navajera.*

*Nos atrevemos a decir que “El duende y el yunque” es todo un poema, un auténtico poema de imagen y color, con un fondo humano magnífico y que está lleno de finos matices y calidades, que hacen que su exhibición constituya un recreo para los espíritus de los espectadores que tengan la dicha de asistir a su proyección y, en consecuencia, que la película se puede pasar por el mundo entero como un grito albaceteño de la más antigua de las artesanías españolas.*

*La navaja de Albacete merecía un homenaje y ninguno tan sencillo y al mismo tiempo grandioso, tan puro y exquisito como “El duende y el yunque”, que complementa sus aciertos con el texto grabado en la cinta sonora y la colaboración del artesano protagonista que borda su papel mejor que cualquier profesional del cine.*

*Celebramos que la clausura de nuestra feria cuchillera nos haya deparado esta ocasión y creemos justo en la breve glosa de este día de hoy, primero de la prorroga de la Feria Grande, rendir este homenaje al nombre de Jacinto Fernández, que ha dado una lección de amor a su tierra y de talento artístico.*

*Enhorabuena y muy buenas tardes.*

RADIO POPULAR.  
18-Septiembre-1970

# EL DUENDE Y EL YUNQUE

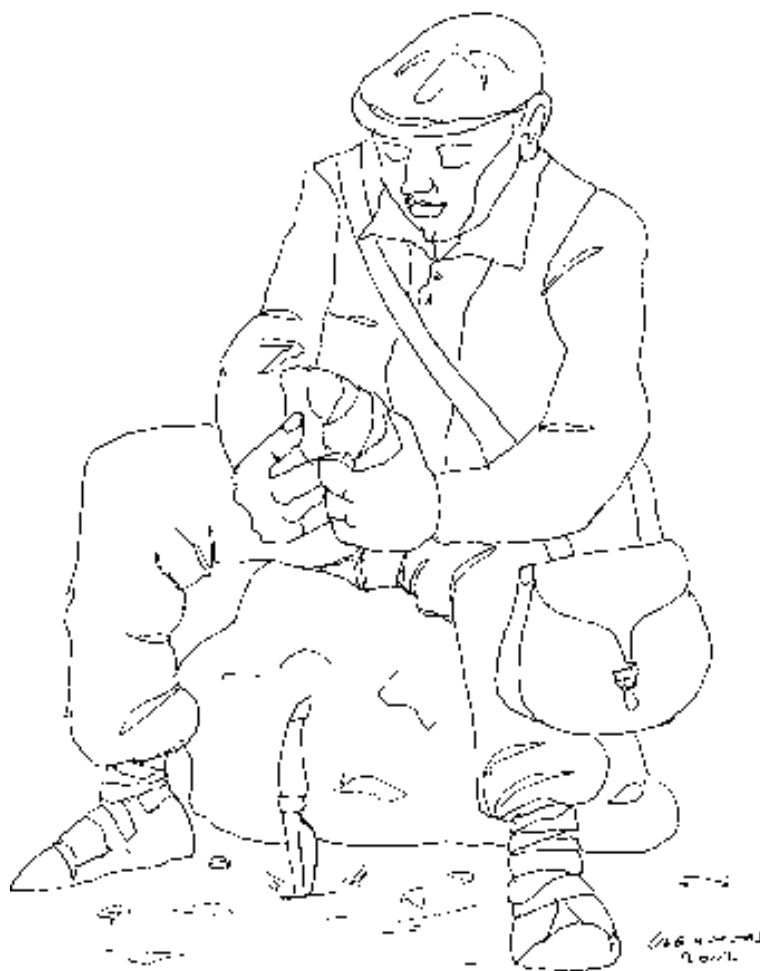
Un Film de Jacinto Fernández Valdés

**Voz**

J. Sánchez Muñoz

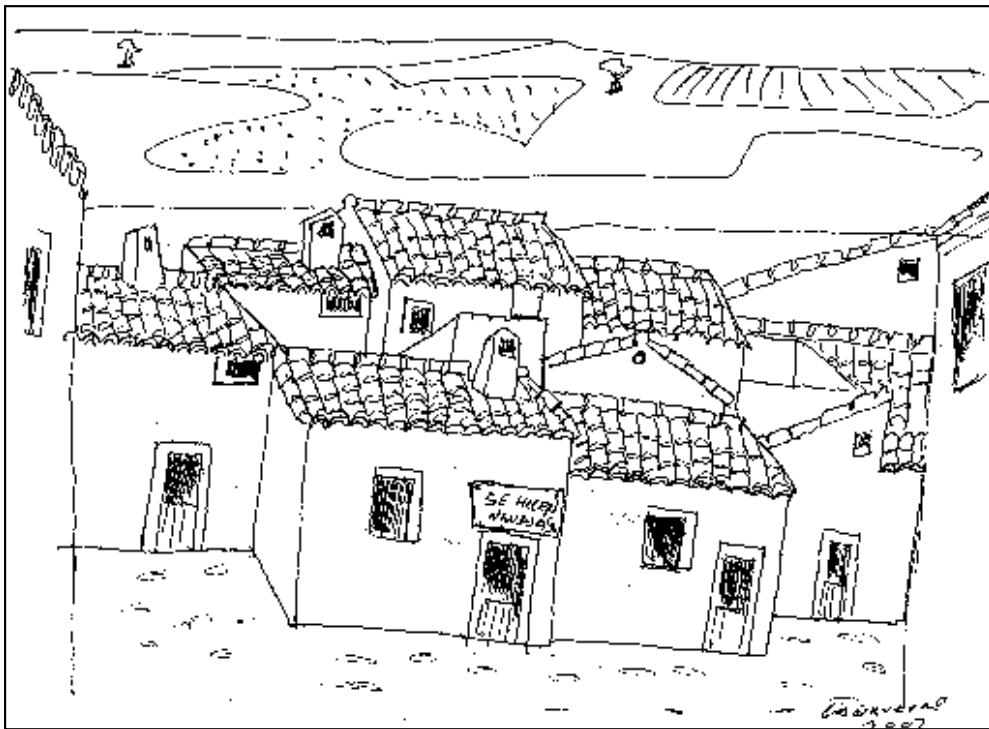
**Texto y sonido**

F. de Aguilar Fernández



## TEXTO DE LA PELÍCULA

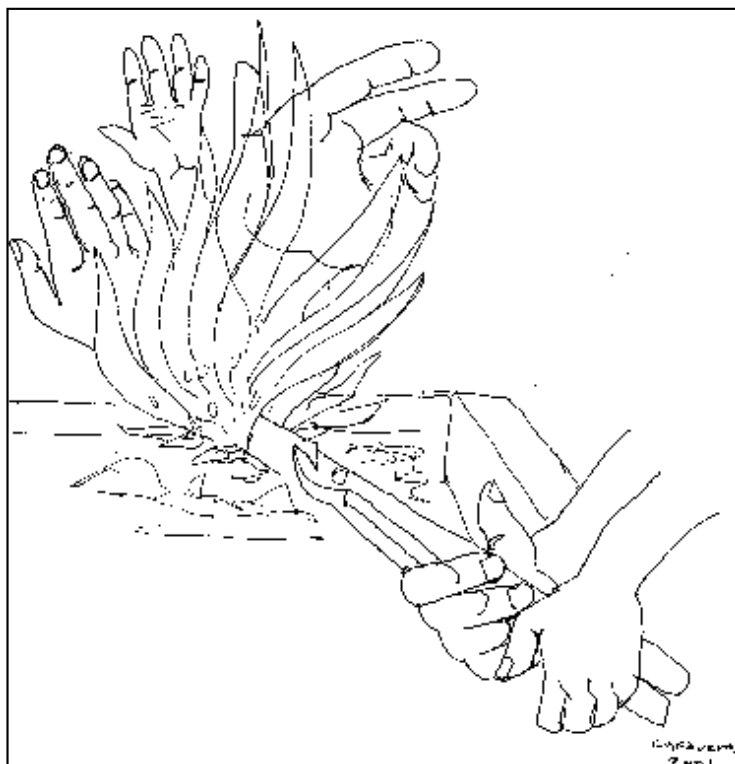
La historia comienza aquí, donde la ciudad abre una puerta al campo “SE HACEN NAVAJAS”, ¿Quieren entrar?



Conozcan ustedes parte de la materia prima, y conozcan al artesano, o deberíamos decir artista, o deberíamos decir casi duende.

El rito empieza como siempre en el fuego. Para que el fuego arda que vuelen las manos.

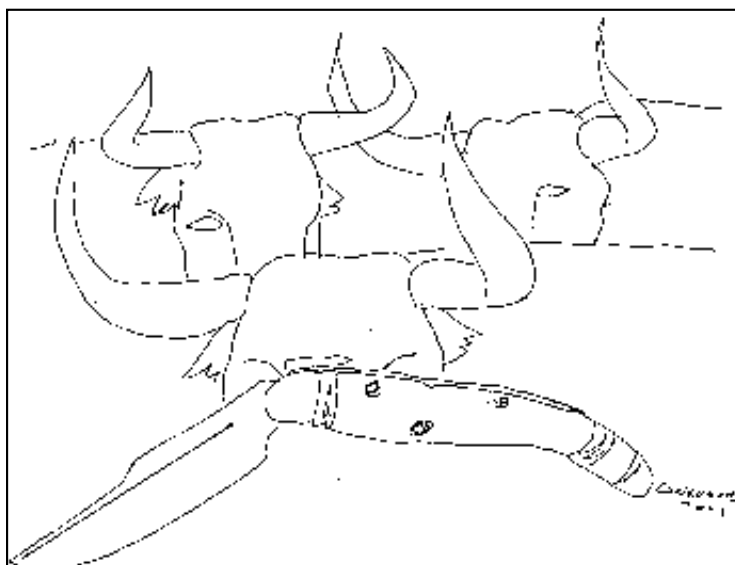




El cuerno que nació para el ataque se va a tornar defensiva, guarda.

Ahora hay que intentar doblegarlo, forzarlo para que alcance su nuevo ser.

Ya están volando las manos del fuego vivo del cuerno al frío de la lima. Se abre el ballet de las manos.



Para que la navaja sea navaja se necesita: el cuerno, la hoja y estas manos duras que giran, liman, sierran, cortan, clavan, taladran, miden, martillean y parece que no saben pararse.

Estas manos que no temen el rojo calor de la fragua, ni las aristas frías de cualquier herramienta de cuantas las aguardan para decir su son, su canción de trabajo.

Cuando el viento del sur, tibio de noche, sopla bajo nublado y las nubes hacen formal la temperatura, es la ocasión mejor para que el maestro proceda a la ceremonia del temple.

Mezcla agua y aceite. Fuego puro la hoja. Tiempo, el que antaño se tardaba en rezar:

*“Bendita sea la hora  
en que Dios nació,  
Santa María que lo parió,  
San Juan que lo bautizó.  
El hierro está caliente,  
el agua muele,  
buen temple haremos,  
si Dios quiere”.*

Sigue haciendo la navaja, que trabajoso nacimiento, y que alegre ahora entre estos chorros de fuego que se llevan en volandas lo basto del trabajo primero.

Alegría de las muelas que visten de bonito la hoja, las cachas, el muelle o las virolas.

Los golpes construyen, los roces embellecen, dan tersura y filo a la hoja, brillo de caramelo a las cachas, y así nos acaba de nacer la navaja, llamada de Albacete, aunque la historia sería similar para la punta espada, la pastora, la estilete, la bandolera, la jerezana, la lengua de vaca o capaora, el machete, la punta cortada, la navaja de fieles, la sevillana y el tranchete.

*La película*

El artesano, o deberíamos decir artista, o deberíamos decir casi duende, ha concluido su labor.



Atrás quedan fragua, yunque, sierra, martillo, rueda y todo lo demás.

El trabajo está hecho, acabado, perfecto.

Es hora de que las manos inicien en su ballet el tiempo lento del goce de la obra creada y del descanso.

## ELABORACIÓN ARTESANAL DE LA NAVAJA CLÁSICA ALBACETEÑA

El proceso de elaboración artesanal de la navaja albaceteña constaba de un sinfín de operaciones y trabajos sobre el cuerno y el metal, en los que se ponían de manifiesto la destreza y maestría del artesano.

Dichas tareas se llevaban a cabo en exiguos talleres, sin apenas condiciones y, casi siempre, sin otra fuente de calor que el fuego de la fragua.

Entre esas cuatro paredes, padres y maestros enseñaban a hijos y aprendices el oficio, el empleo de los utensilios necesarios para transformar cuernos y metales en cabos, muelles y hojas, y éstos, en navajas.

El oficio de cuchillero, como cualquier otro, tenía su léxico propio y se apoyaba en el empleo de herramientas concretas, algunas de ellas creadas por el propio artesano adaptando otras ya existentes para dar respuesta a determinadas necesidades del oficio.

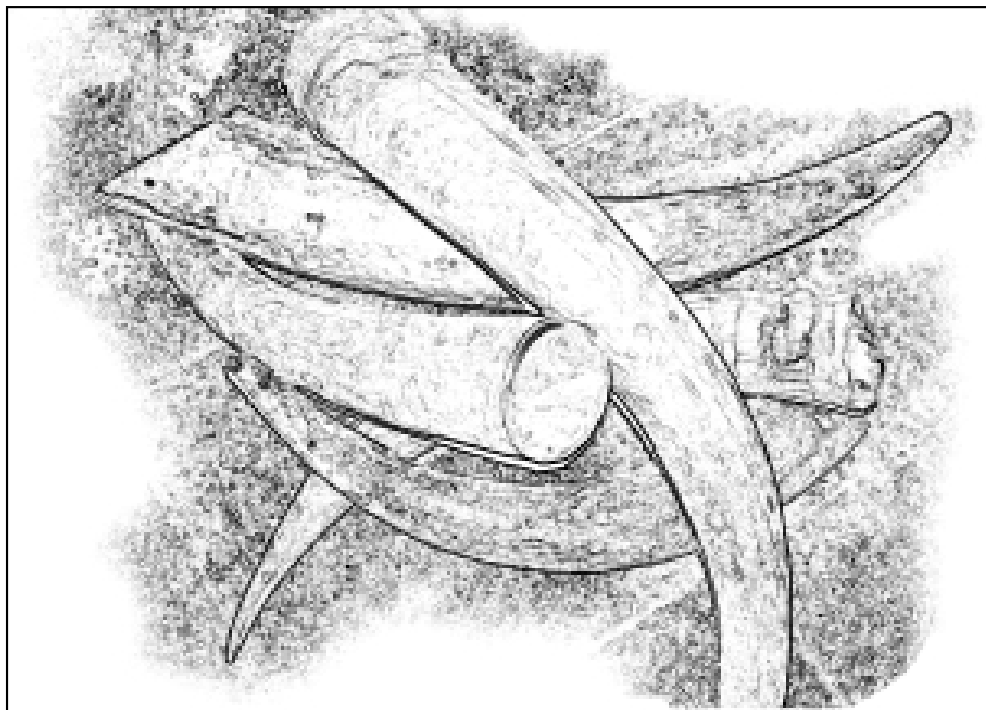
Como ejemplos de expresiones del argot cuchillero podemos mencionar, entre otras, las siguientes:  *echar cabos, retajaurar, asentar pechinas, enviolar, dar la fina o hacer los bracicos a la pala del muelle.*

Propondremos a continuación una enumeración y descripción de los trabajos necesarios para la realización artesanal de la navaja albaceteña, sistematizándolos en cinco grupos diferentes, según se refieran a la elaboración del cabo, a la elaboración de la hoja, a la elaboración del muelle, al montaje de la navaja o al acicalado de la misma.

## **ELABORACIÓN DEL CABO**

## **1.- Elegir el cuerno**

El artesano escogía el cuerno que consideraba más apropiado para la elaboración del cabo de la navaja.



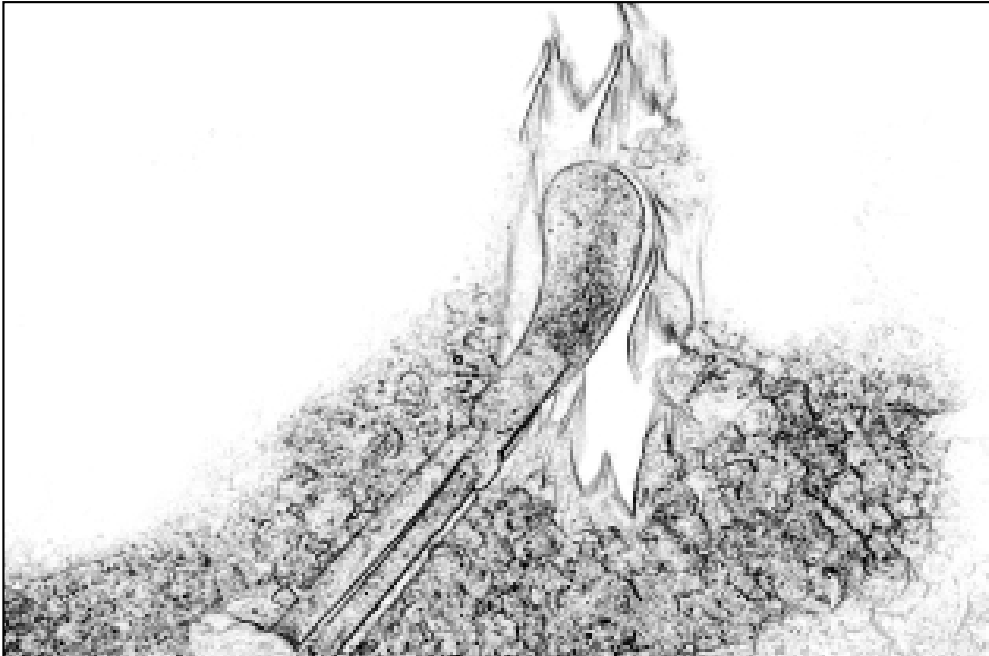
## **2.- Aserrar la punta del cuerno**

Se serraba la punta –parte maciza del cuerno– separándola del resto.



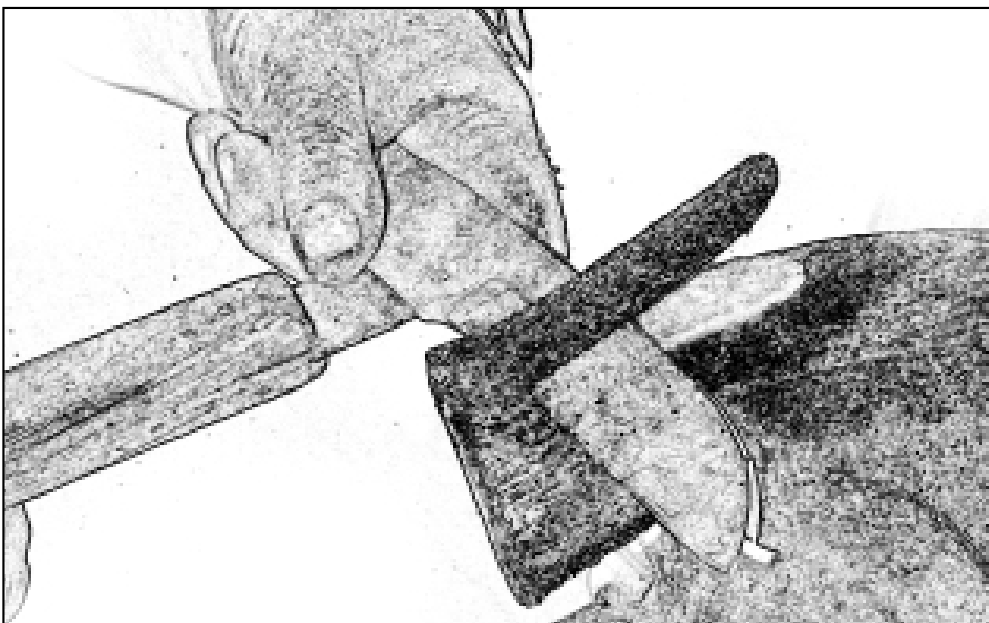
### 3.- Echar cabos

El cuerno se calentaba en la fragua para ablandarlo y darle forma. No andaría muy lejos de un taller cuchillero el que acuñara la expresión *oler a cuerno quemado*.



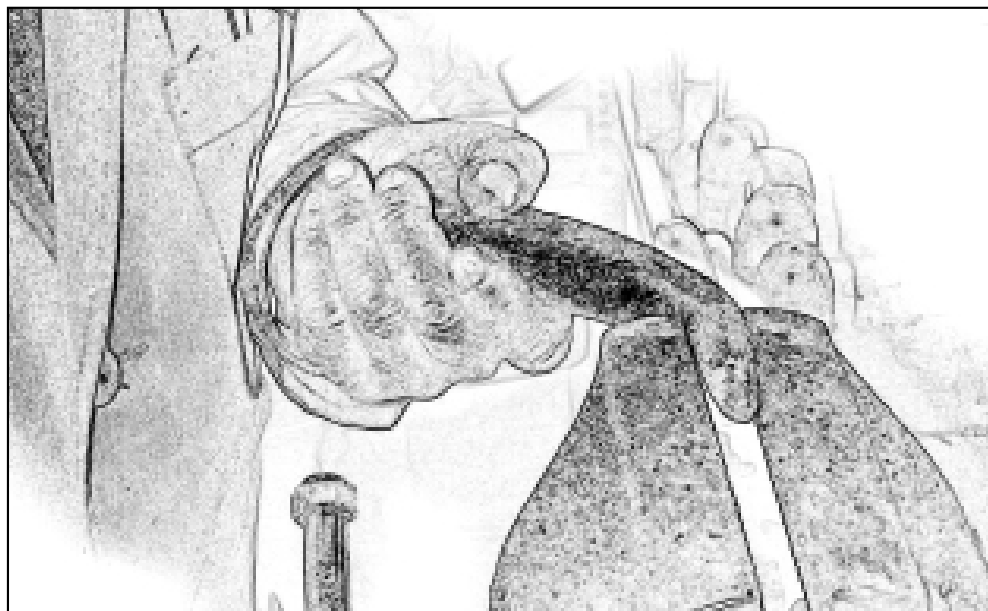
### 4.- Retajaurar el cabo

Valiéndose de la hoz, el artesano eliminaba la parte quemada del cuerno, y de ese modo comenzaba a conformarse el cabo.



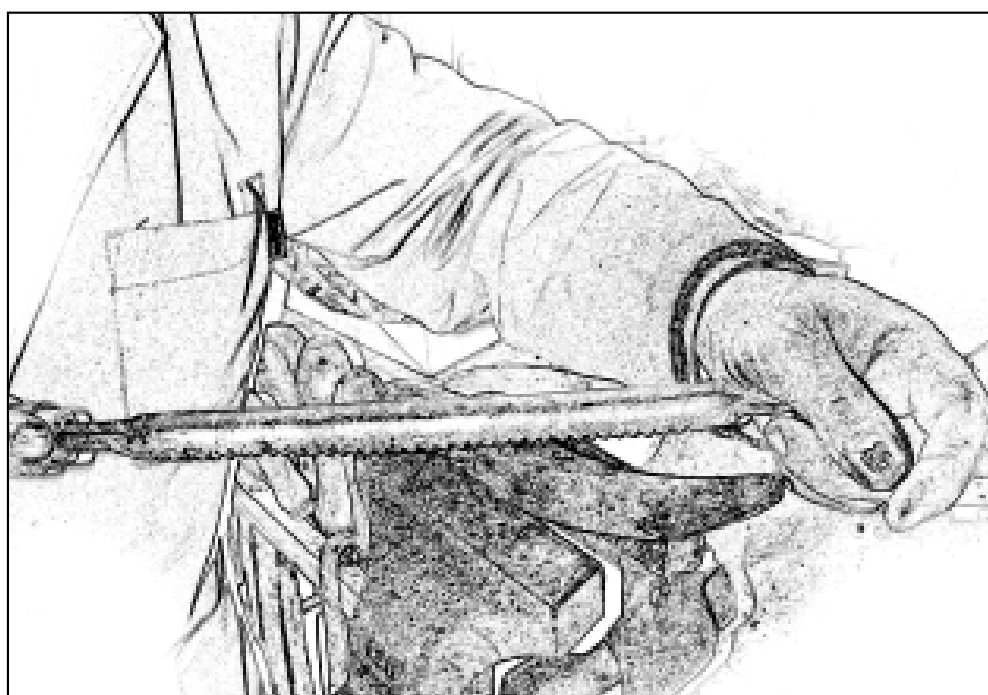
### **5.- Dar forma al cabo**

Aún caliente, el cuerno, sujeto en el torno de banco, era forzado con las manos hasta alcanzar la forma deseada para el cabo.



### **6.- Escofinar el cabo**

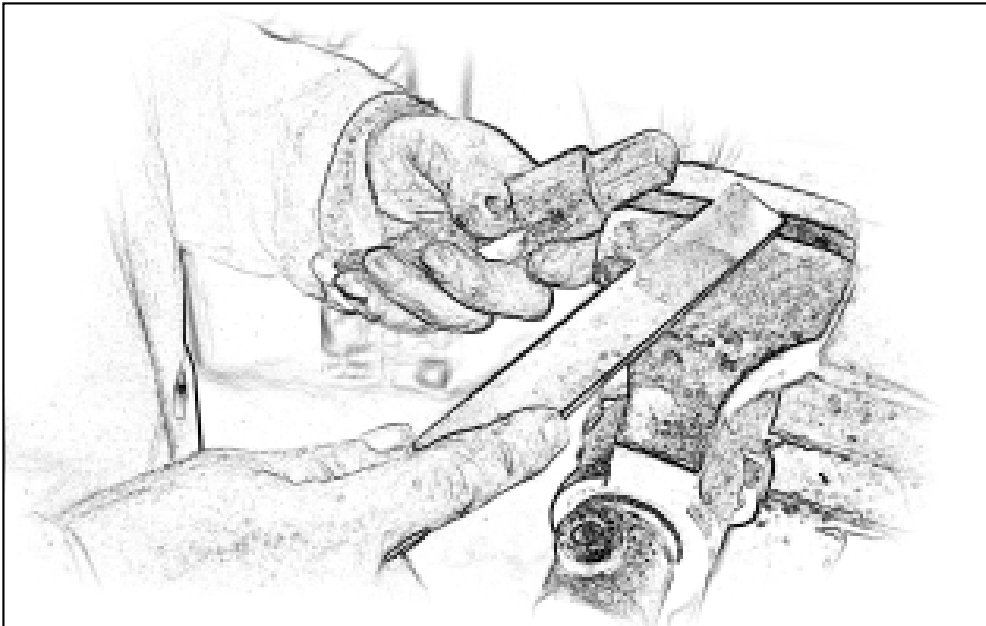
Se desbastaba el cabo con la escofina, herramienta a modo de lima, de dientes gruesos y triangulares.





### **7.- Estajar y dar forma a la cabeza**

Con la lima se rebajaba la cabeza del cabo, y se le daba la forma adecuada para poder recibir luego la virola.



### **8.- Medir y cortar la virola**

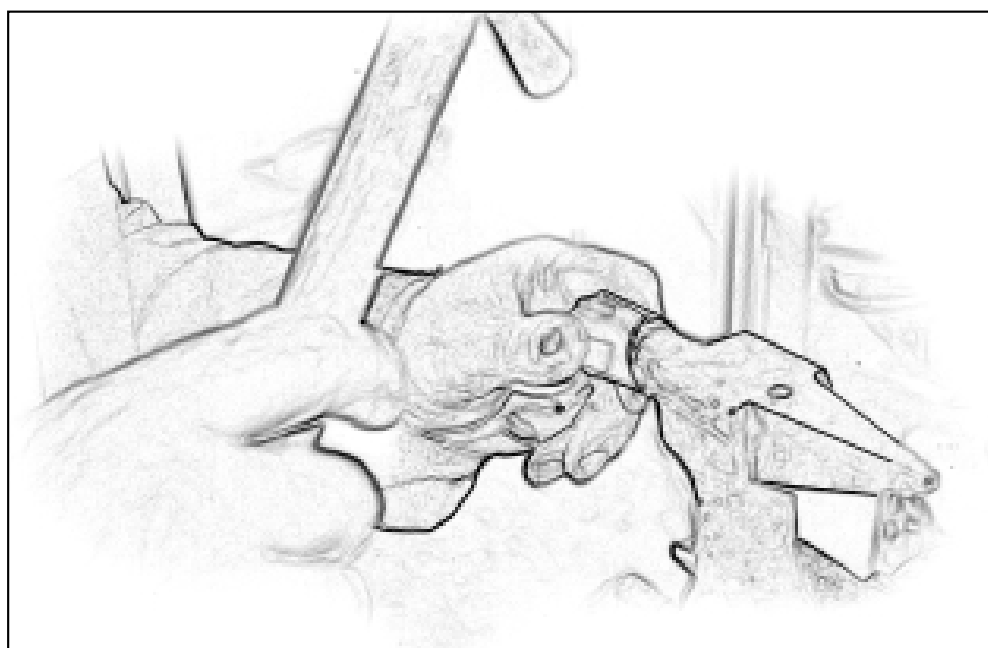
La cabeza del cabo, ya estajada, se presentaba sobre una lámina de metal para cortar la virola, y de este modo no desperdiciar material.





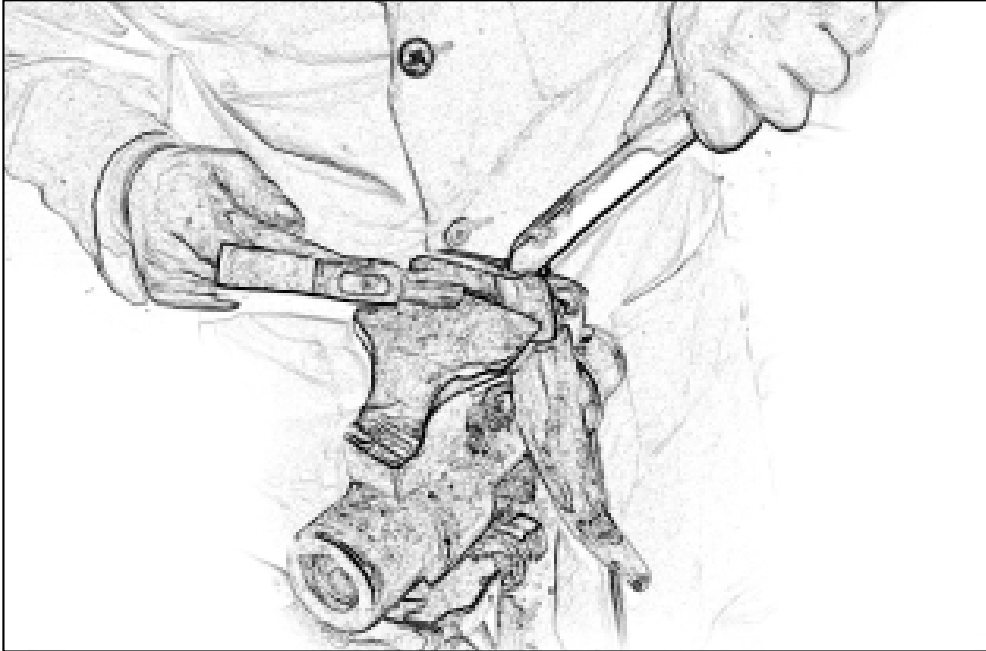
### **9.- Moldear la virola**

A golpe de martillo, en la bigornia (pequeño yunque con dos puntas opuestas), se daba forma a la virola para encajarla en la cabeza del cabo.



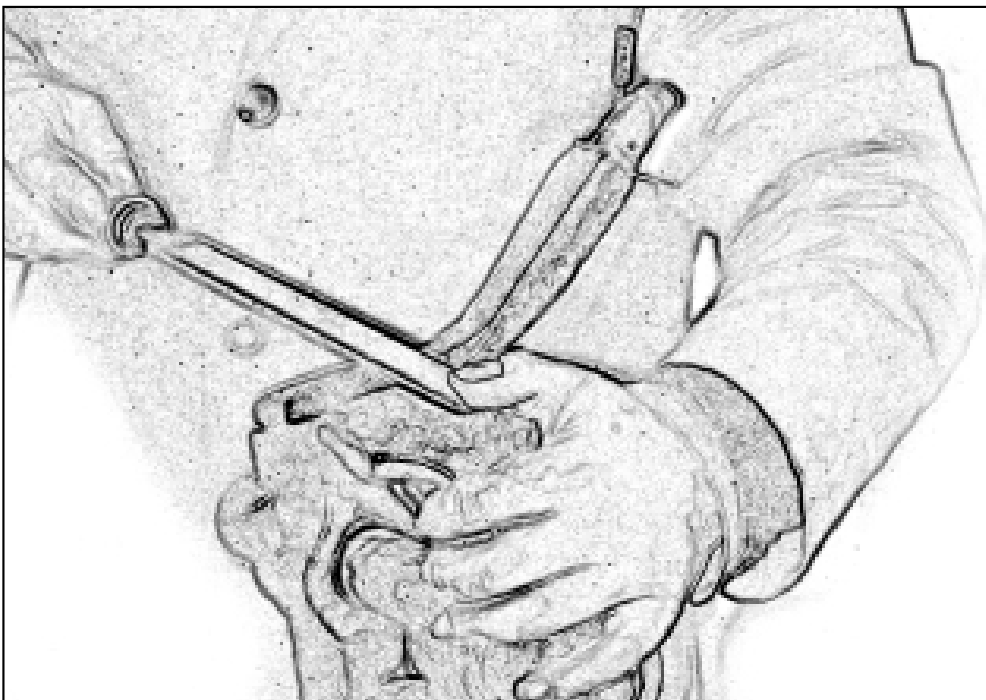
### **10.- Hacer y sentar las pechinas**

Los extremos superiores de la virola se limaban, doblaban y ajustaban, envolviendo la cabeza.



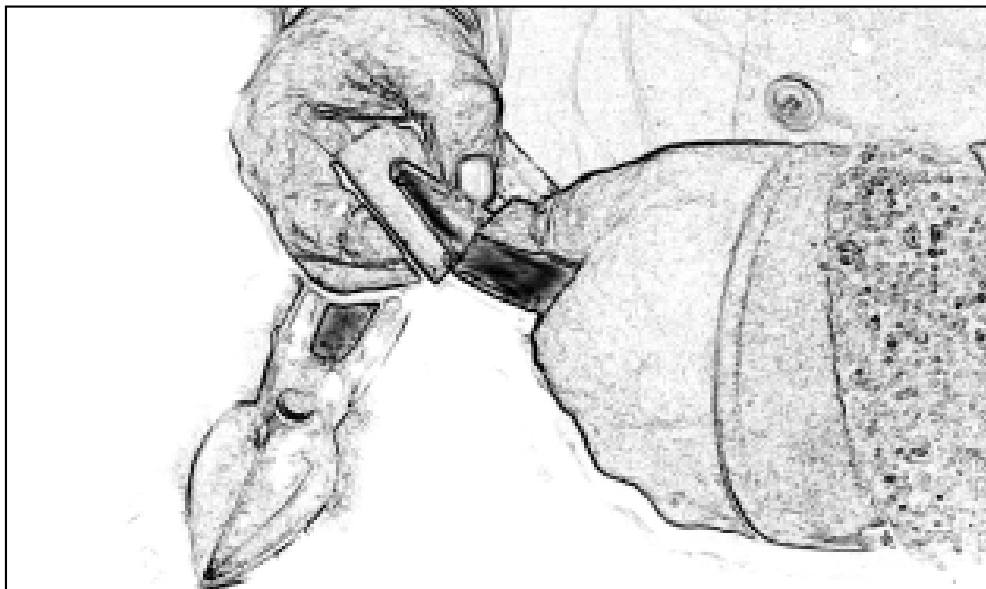
### **11.- Estajar y dar forma a la punta del cabo**

Con la lima se rebajaba la punta del cabo y se le daba la forma adecuada para poder recibir luego el rebajo.



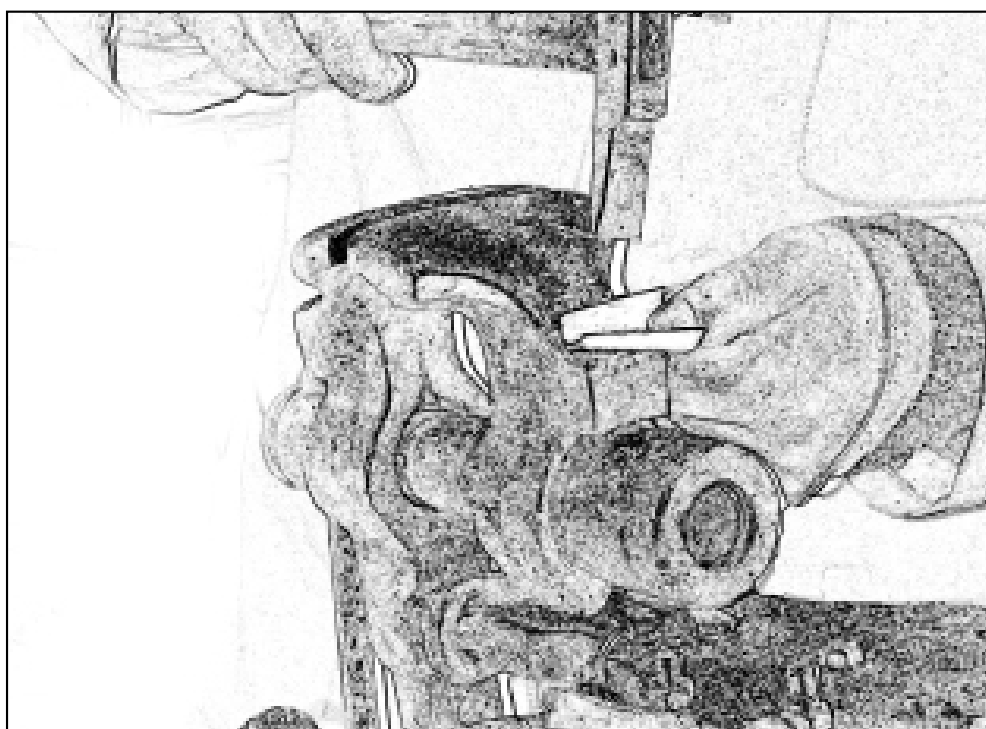
### **12.- Medir y cortar el rebajo**

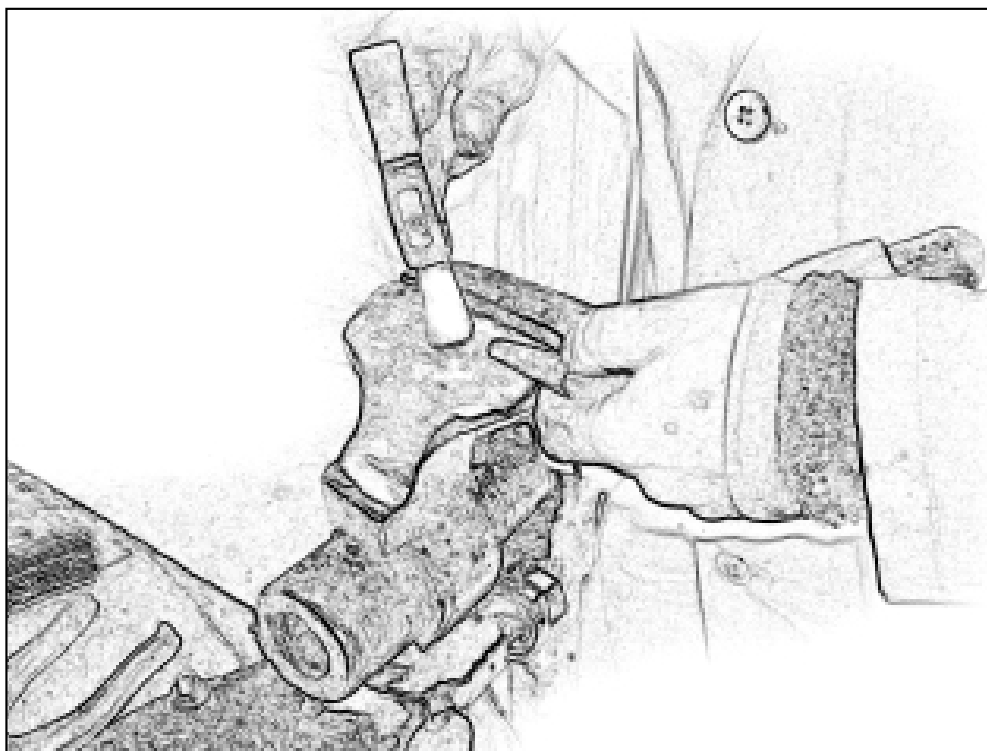
Al igual que con la virola, una vez que la punta del cuerno estaba estajada, se presentaba sobre una lámina de metal para cortar el rebajo.



### **13.- Moldear y colocar el rebajo**

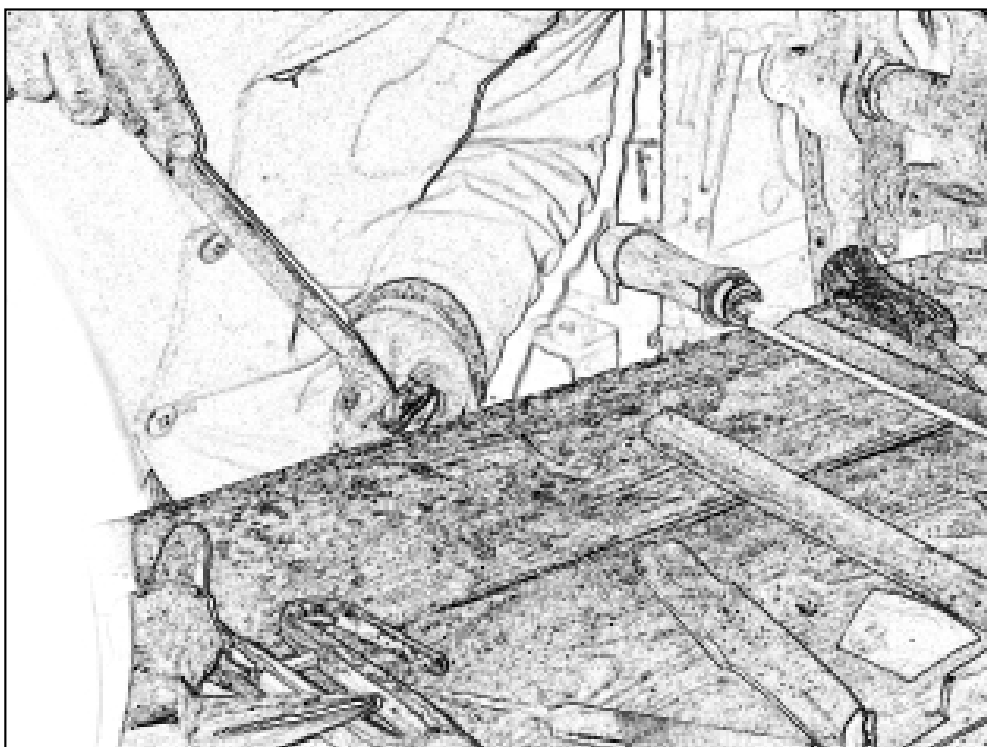
A golpe de martillo, se daba forma al rebajo y después se encajaba y se ajustaba a la punta del cabo.





#### **14.- Punzar y escariar la virola**

Utilizando el punzón y el escariador, se punzaba la virola y se agrandaba o redondeaba luego el agujero.



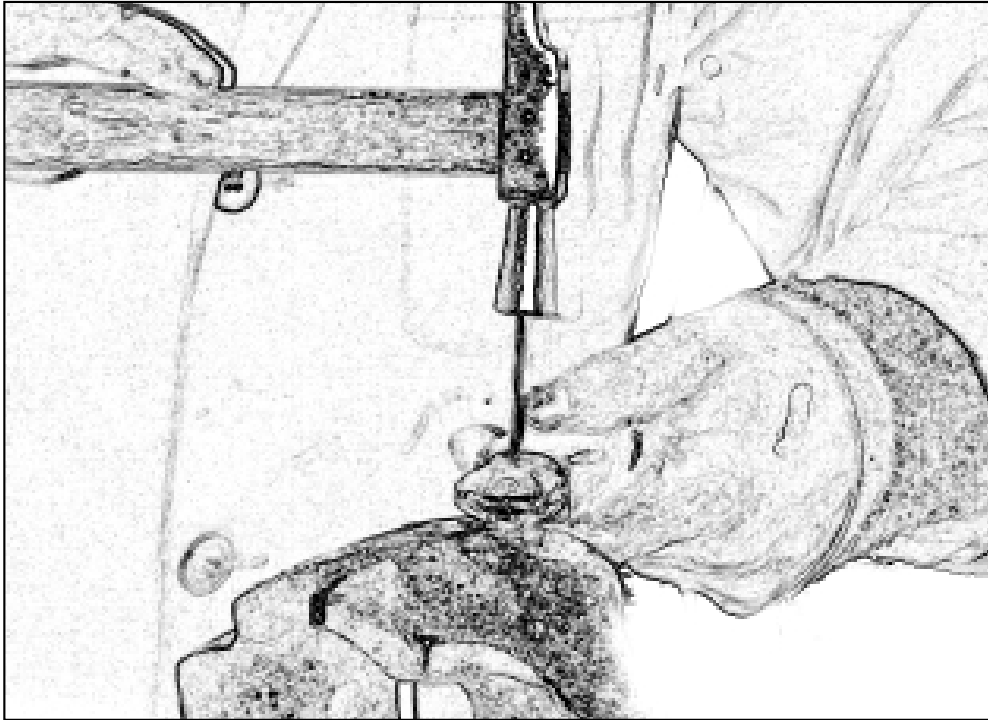
### **15.- Taladrar la virola**

Con el zompo o bomba se taladraba la virola para su posterior clavado.



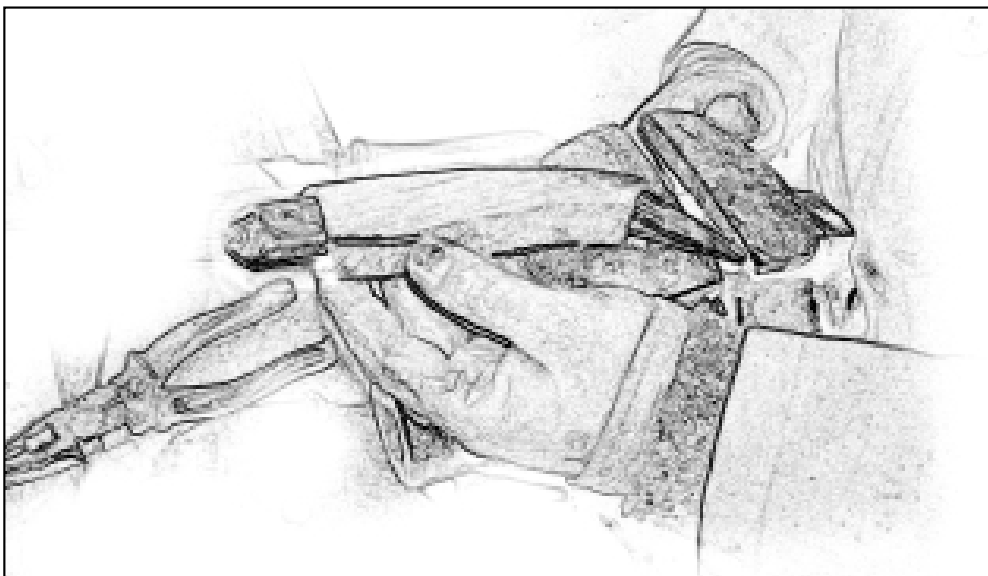
### **16.- Clavar la virola**

El artesano fijaba la virola a la cabeza del cabo valiéndose de un fiel que clavaba y remachaba.



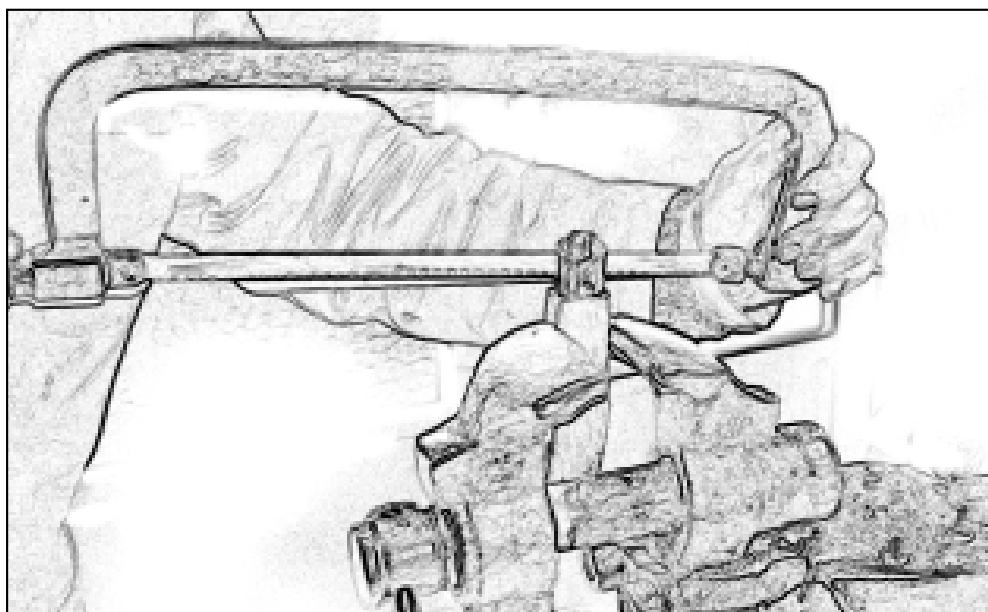
### **17.- Navaja envirolada**

Una vez concluidas las anteriores operaciones, la navaja estaba envirolada, es decir, tanto la virola como el rebajo ya estaban ajustados a la cabeza y a la punta del cabo.



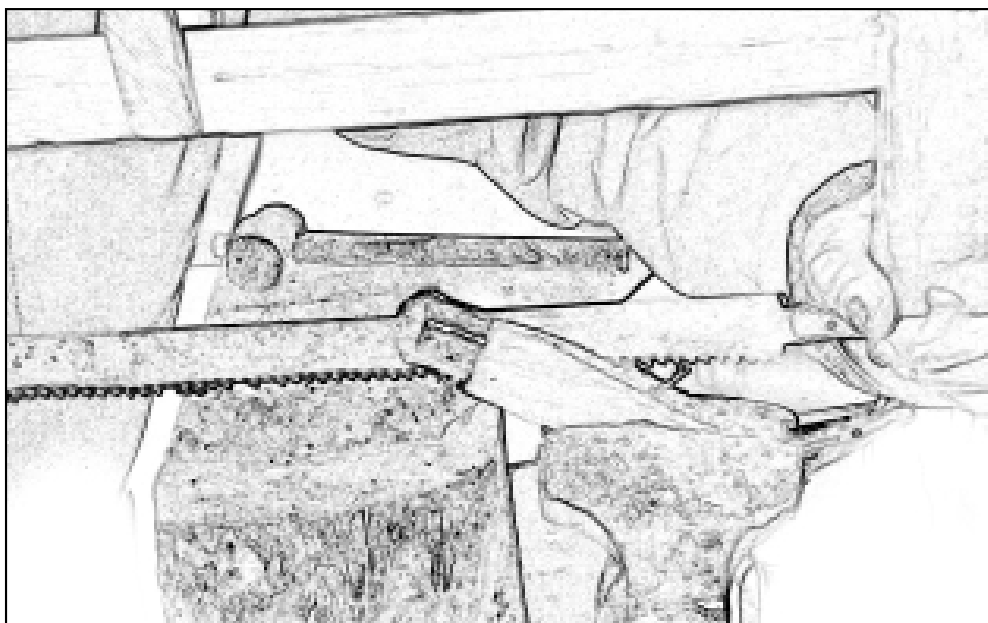
### 18.- Serrar la cabeza del cabo

Valiéndose de una sierra de metal se serraba la cabeza del cabo.



### 19.- Serrar el cabo

Se continuaba serrando el cabo para poder alojar después la hoja de la navaja.



Tras todas estas operaciones se decía que el cabo estaba *armao*.



## **ELABORACIÓN DE LA HOJA**

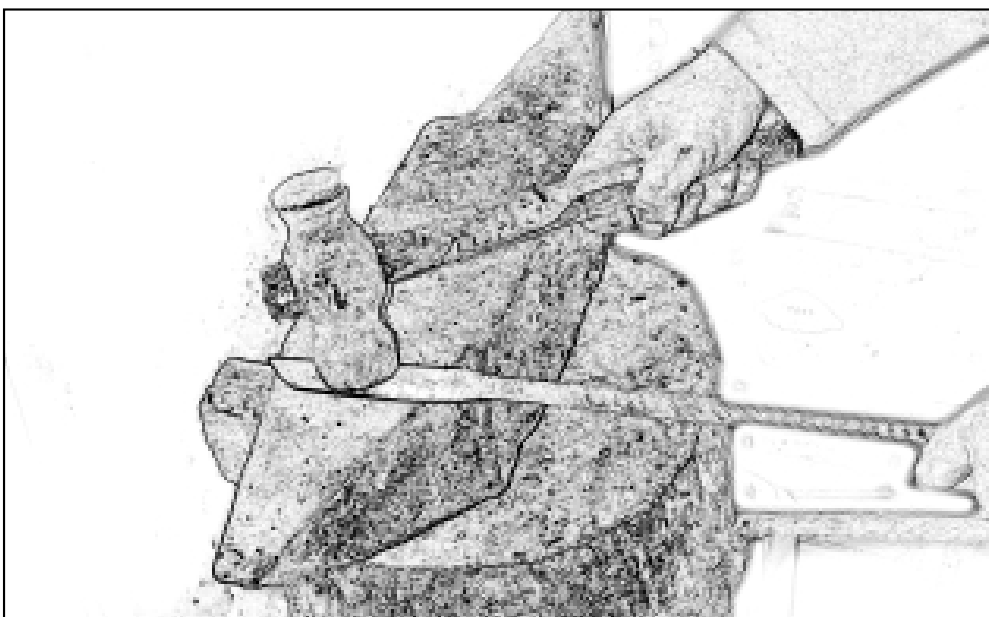
## **20.- Caldear la hoja para la forja**

El forjado del acero para elaborar la hoja comenzaba con su caldeo en la fragua.



## **21.- Forjar la hoja**

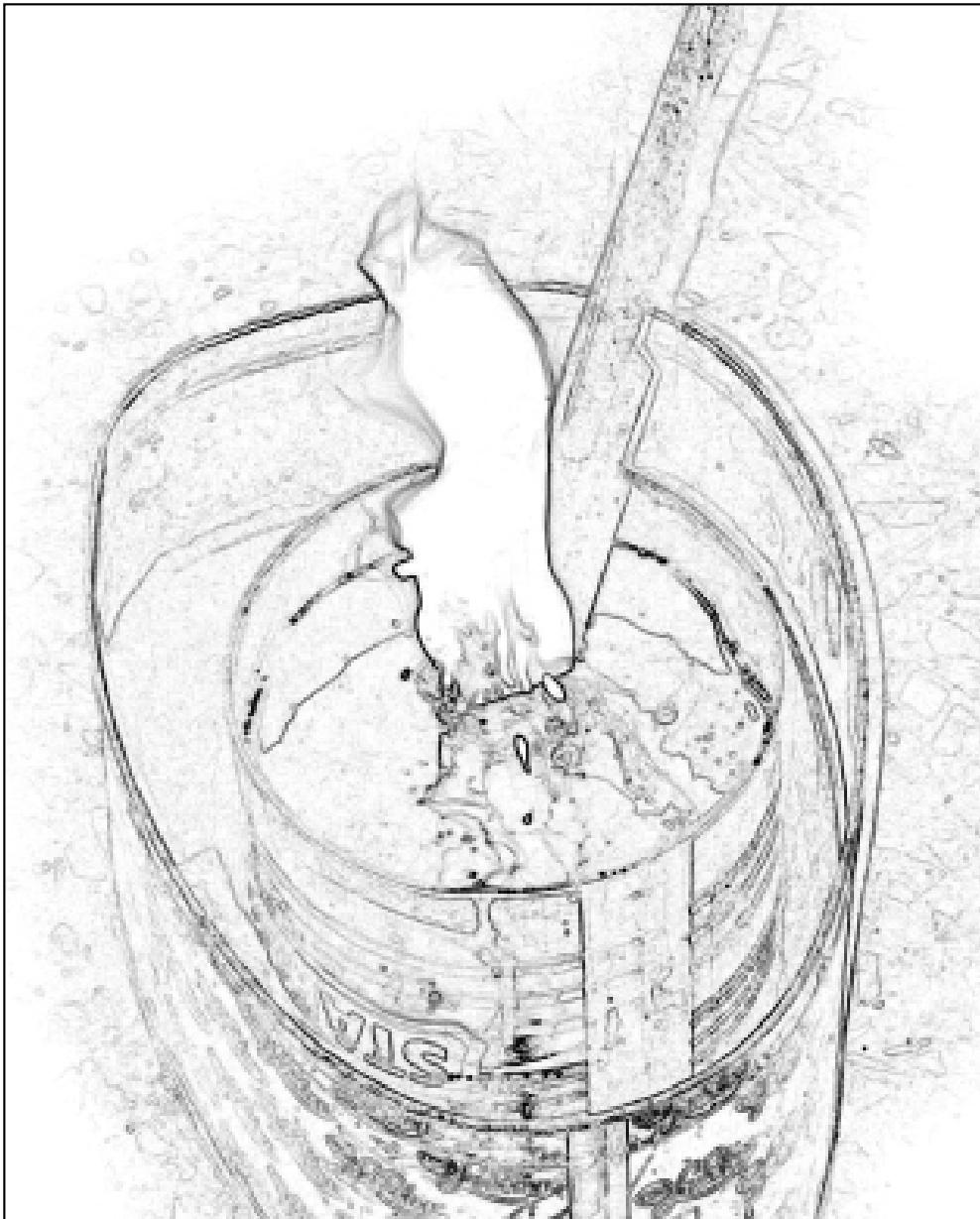
Una vez que el acero se había hecho ascua, se forjaba a golpe de martillo sobre el yunque para dar a la hoja su primera forma.



## **22.- Templar la hoja**

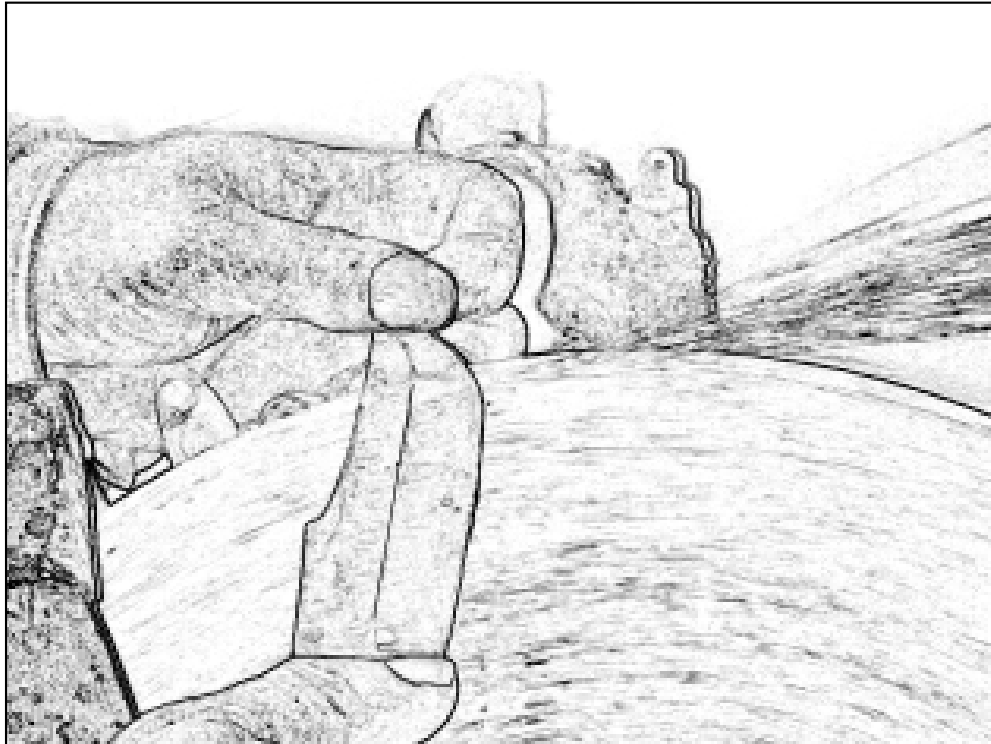
La hoja volvía nuevamente a la fragua antes de proceder a su templado. Éste consistía en el cambio brusco de temperatura de la hoja como consecuencia de su inmersión en aceite y agua.

La operación del templado exigía unas especiales condiciones ambientales. De otra parte el cálculo del tiempo necesario de inmersión del acero en el aceite y agua, se realizaba por el artesano mediante la recitación de diversas oraciones.



### 23.- Amolar la hoja

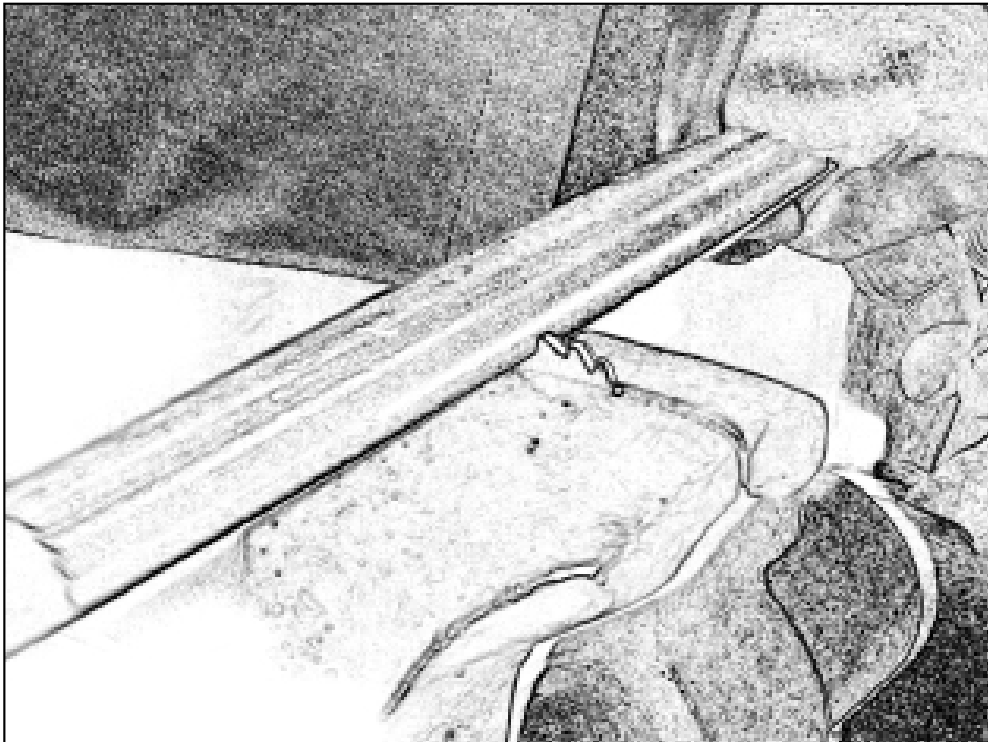
Una vez templada la hoja, se procedía a darle la forma deseada en la muela. Previamente, y mediante una chapa, se eliminaban los residuos alojados en la piedra de amolar, a fin de que ésta recuperara su porosidad. Los artesanos denominaban a esta operación *triscar la piedra*. Con el amolado se conformaban el recazo, el lomo, el talón, los vaceos y el filo: el acero se había tornado en hoja.



## 24.- Hacer los piñones y la entrada de la hoja en el talón

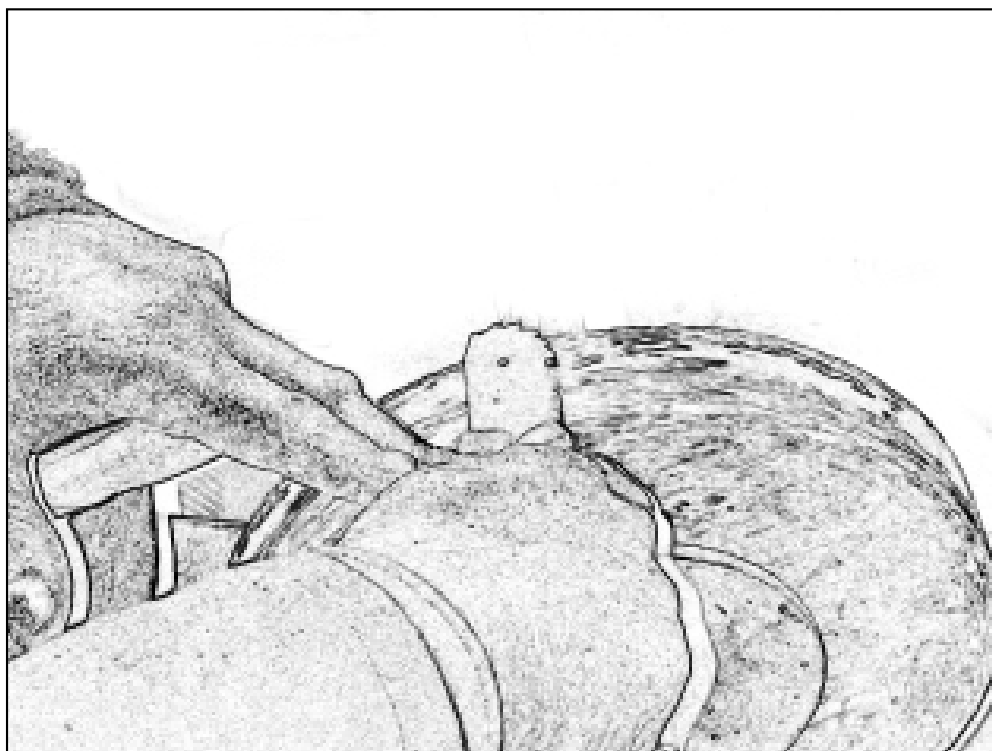
El artesano con una lima daba forma a los piñones en el talón de la hoja. Los piñones eran unas pequeñas incisiones a modo de dientes que producirían el típico ruido de *carraca* a su paso por la entrada del muelle.

Asimismo, se conformaba la entrada de la hoja, pequeña incisión rectangular practicada en el talón que al encajar en la entrada del muelle fijaba la hoja impidiendo su cierre.



## 25.- Dar la fina al talón y a la hoja

Antes de proceder a su montaje, la hoja volvía a la muela. Allí el artesano le daba la fina y un último repaso, o, como decían, *la repasaera* y *la fina*.



Tras todas estas operaciones la hoja ya estaba terminada y lista para su montaje.

## **ELABORACIÓN DEL MUELLE**

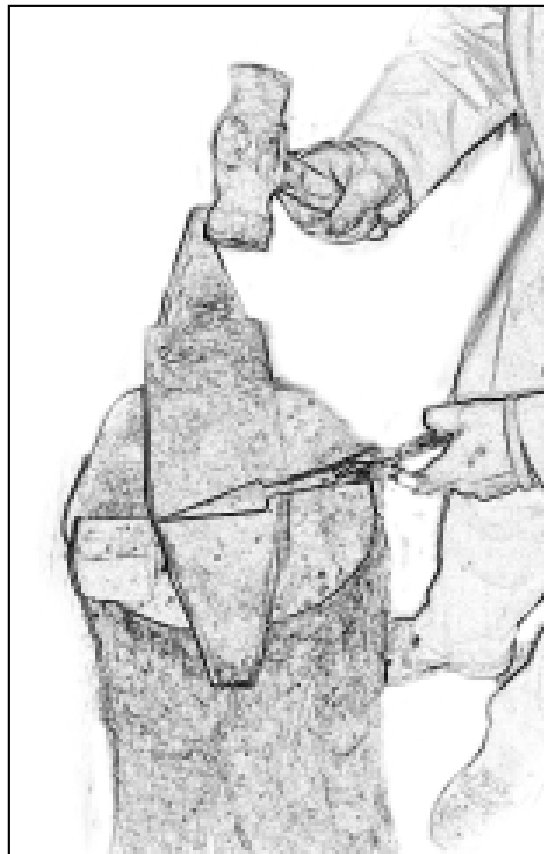
## **26.- Caldear el muelle para la forja**

Al igual que sucedía con la hoja, el acero destinado a elaborar el muelle había de ser caldeado en la fragua, y de este modo, prepararlo para su forjado.



## **27.- Forjar el muelle**

A golpe de martillo el muelle de la navaja era forjado en el yunque.





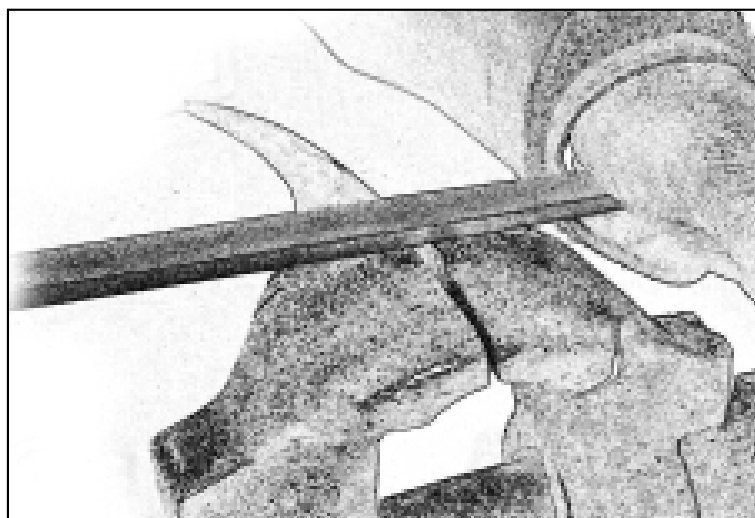
## 28.- Hacer la entrada del muelle

Sobre el yunque, con una punceta y el martillo se perforaba la pala del muelle. El resultado era la denominada *entrada del muelle*, pequeña ventana cuya función era la de fijar la hoja y cuyo roce con los piñones de aquella, daba lugar al inconfundible sonido de *carraca*.



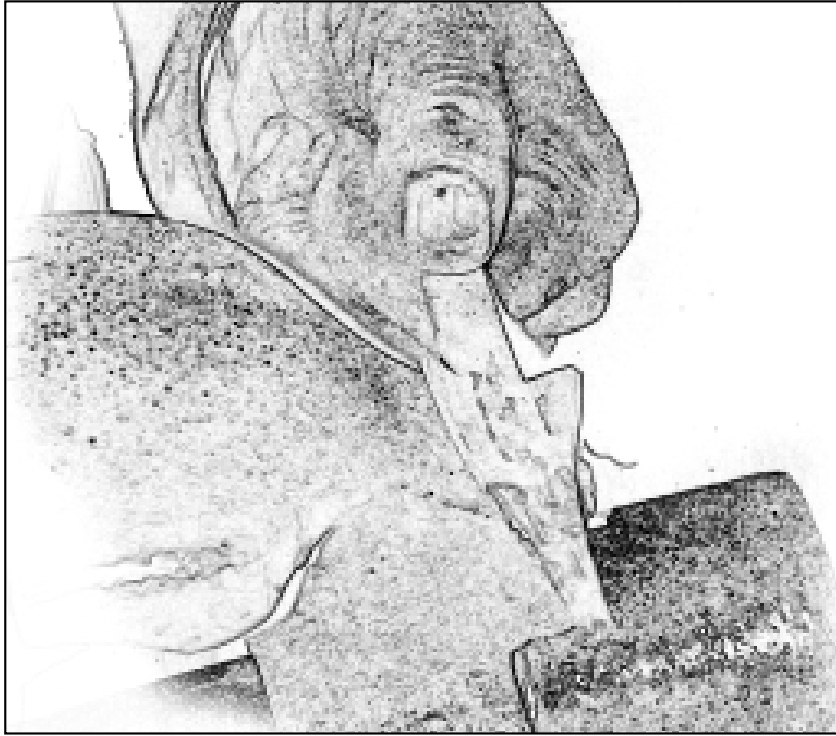
## 29.- Estajar el muelle

Asegurando el muelle en el torno de banco, el artesano conformaba a base de lima los bracos en la pala del mismo, los cuales recibirían luego la palanquilla. También se estajaba y daba forma a los hombros u orejetas del muelle de teja.



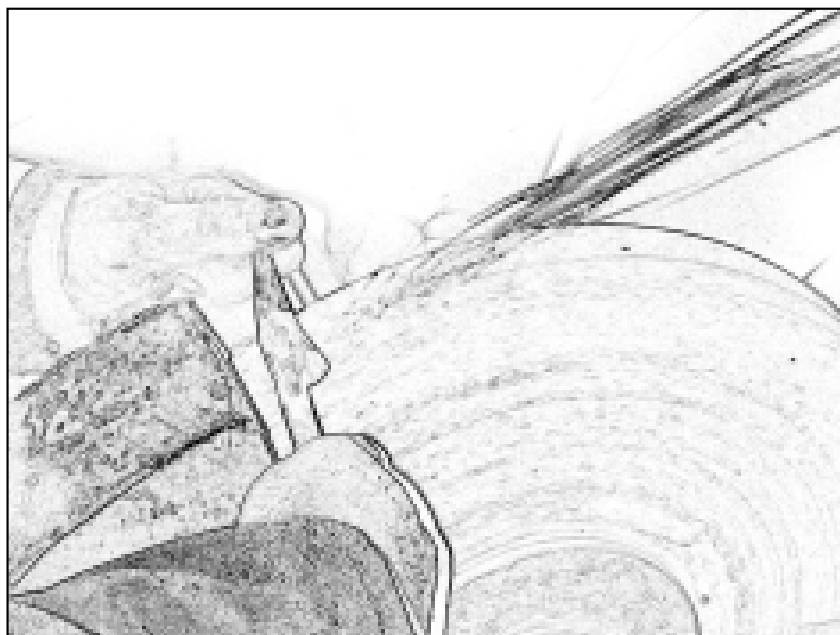
### **30.- Combar y volver el muelle**

A golpe de martillo se combaba y volvía el muelle, dándole de este modo, la forma necesaria para su posterior alojamiento en el lomo del cabo de la navaja.



### **31.- Amolar el muelle**

El muelle pasaba a la muela para su desbastado y pulido.

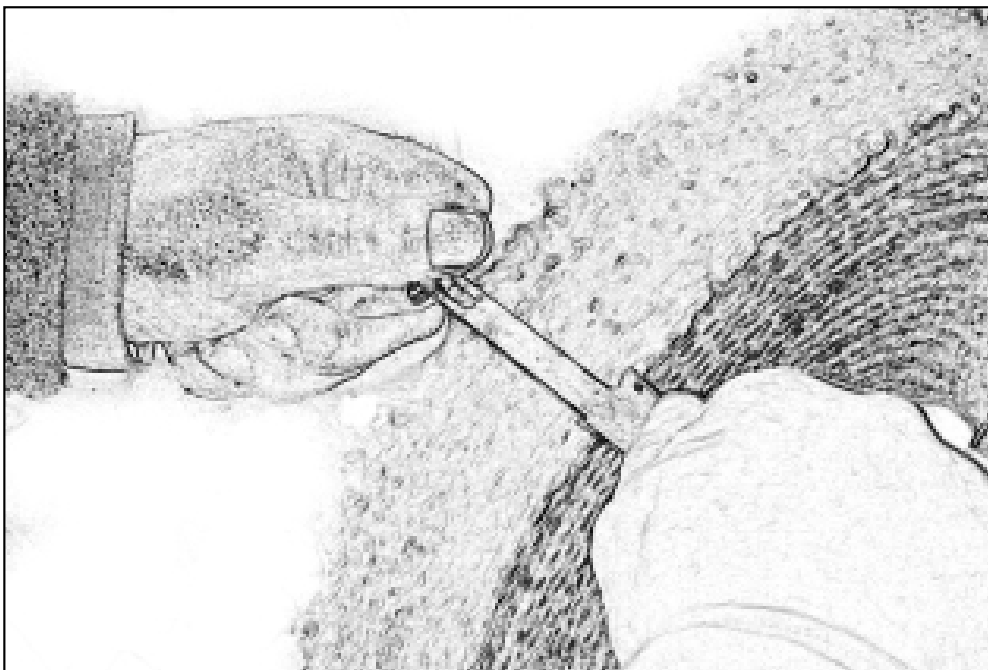


### **32.- Dar la fina y brillo al muelle**

Con esta operación el muelle era objeto de un nuevo pulido y repasado mediante una piedra de amolar más fina.



Por último se le daba brillo y lustre, quedando listo para su montaje.



## **MONTAJE DE LA NAVAJA**

### 33.- Avenir el muelle a la entrada de la hoja

El artesano presentaba ambas entradas –la del muelle y la de la hoja– para comprobar su ajuste.



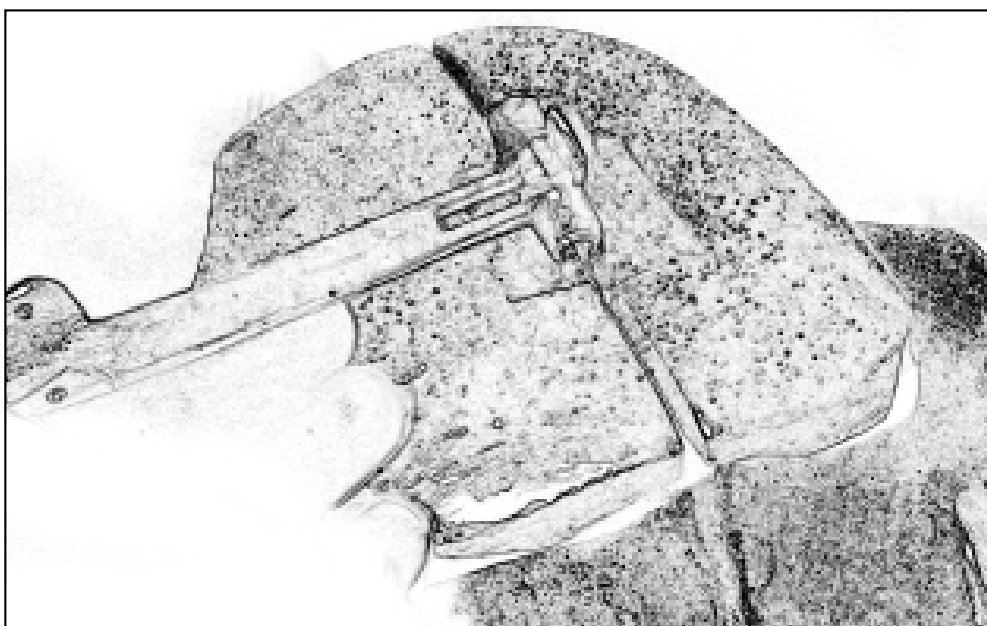
### 34.- Ajustar el muelle

Se comprobaba el ajuste perfecto del muelle y el cabo. Para ello previamente se estajaba un rebaje en el lomo del cabo para que de este modo los hombros u orejetas del muelle se acoplaran perfectamente al mismo.



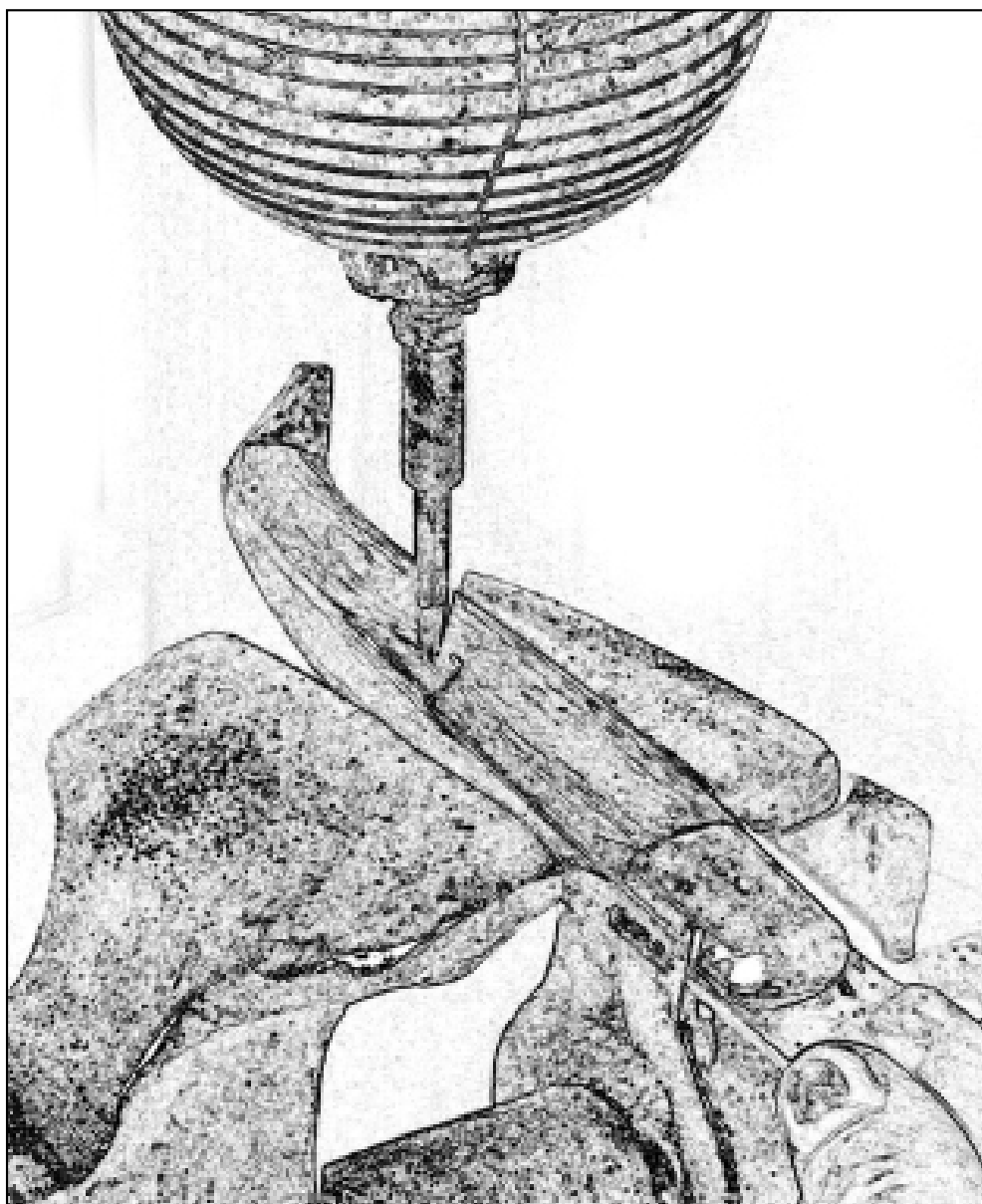
### **35.- Confección y colocación de la palanquilla**

La palanquilla era la pieza que hacía posible el cierre de la navaja y que se engarzaba en los bráculos de la pala del muelle. Se elaboraba a partir de una pequeña lámina de acero o alpaca que el artesano cortaba con la cizalla y conformaba con la lima.



### **36.- Taladrar para clavar el muelle**

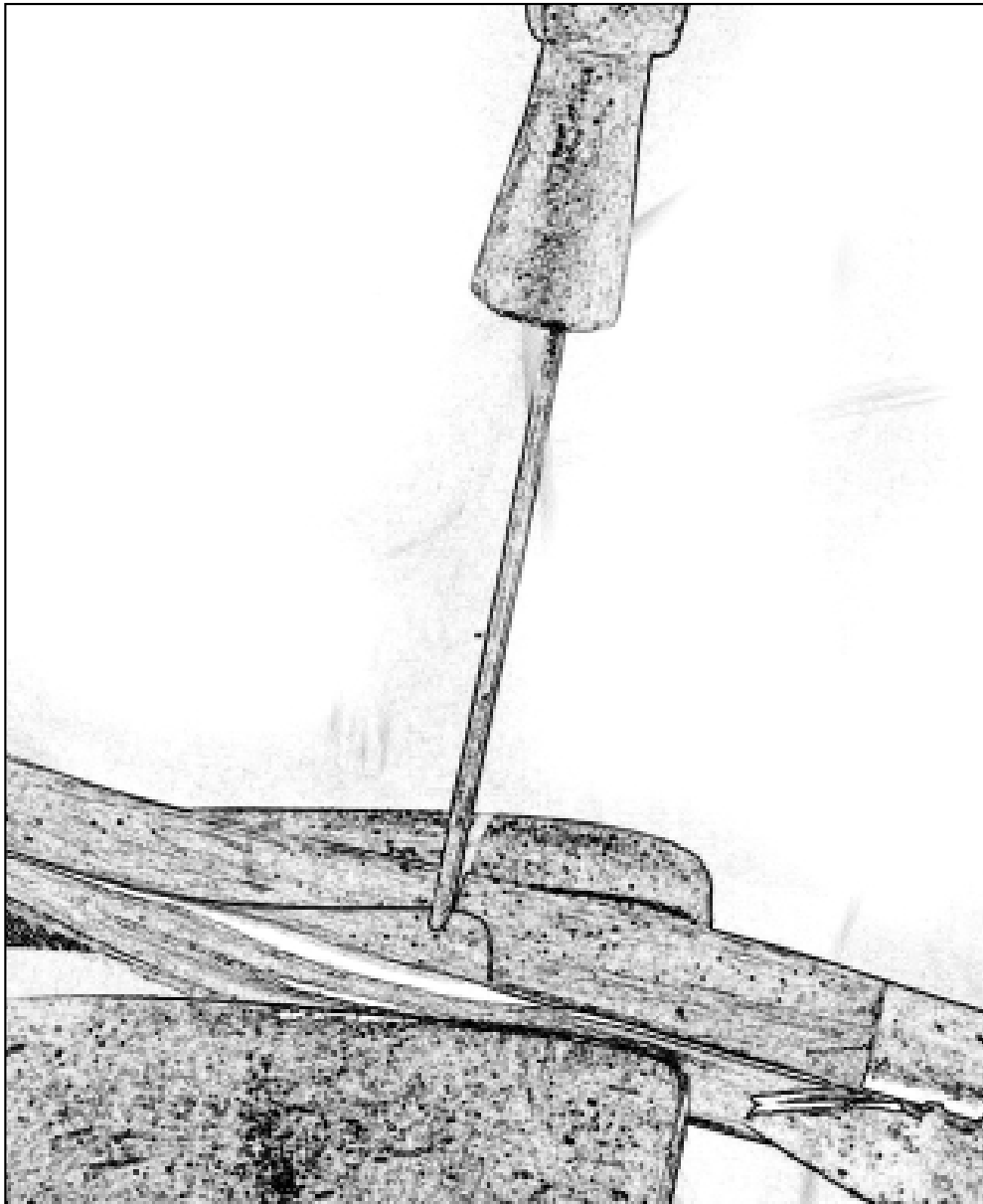
Otra vez el peculiar zompo o bomba entraba en acción en manos del artesano, para taladrar los hombros del muelle.



### **37.- Clavar el muelle**

Antes de proceder a clavar el muelle, se colocaba una pequeña cuña de caña o de madera en el interior del cabo para que el muelle se fijara al mismo manteniendo siempre el hueco necesario para albergar la hoja.

Una vez efectuada dicha operación, muelle y cabo se unían con un fiel que era clavado y remachado.





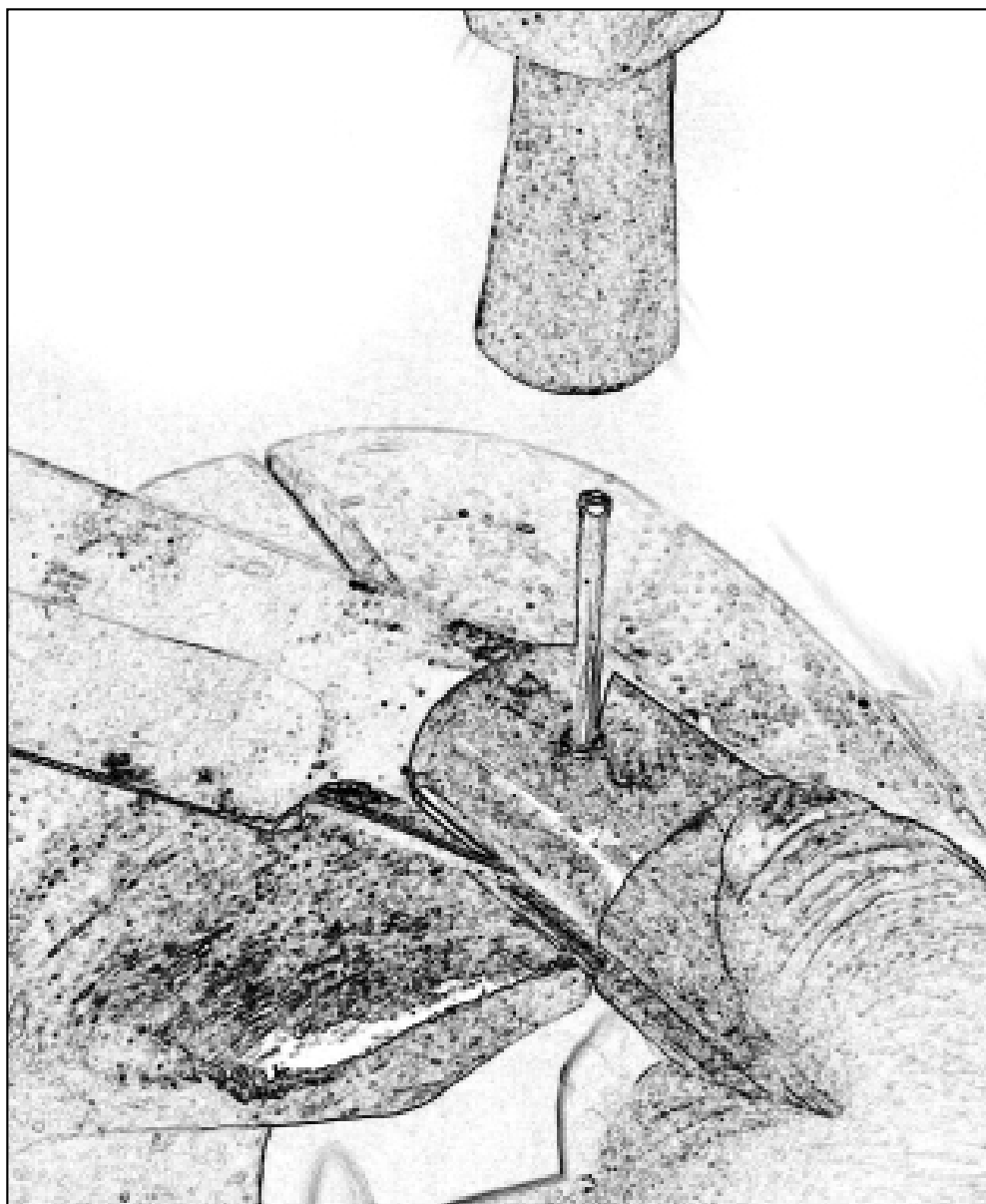
### **38.- Rocetear la virola**

Con el roceteador el artesano preparaba la virola avellanando el agujero y, de este modo, se conseguía que una vez clavada y remachada la hoja, no sobresaliera la cabeza del fiel.



### **39.- Clavar la hoja**

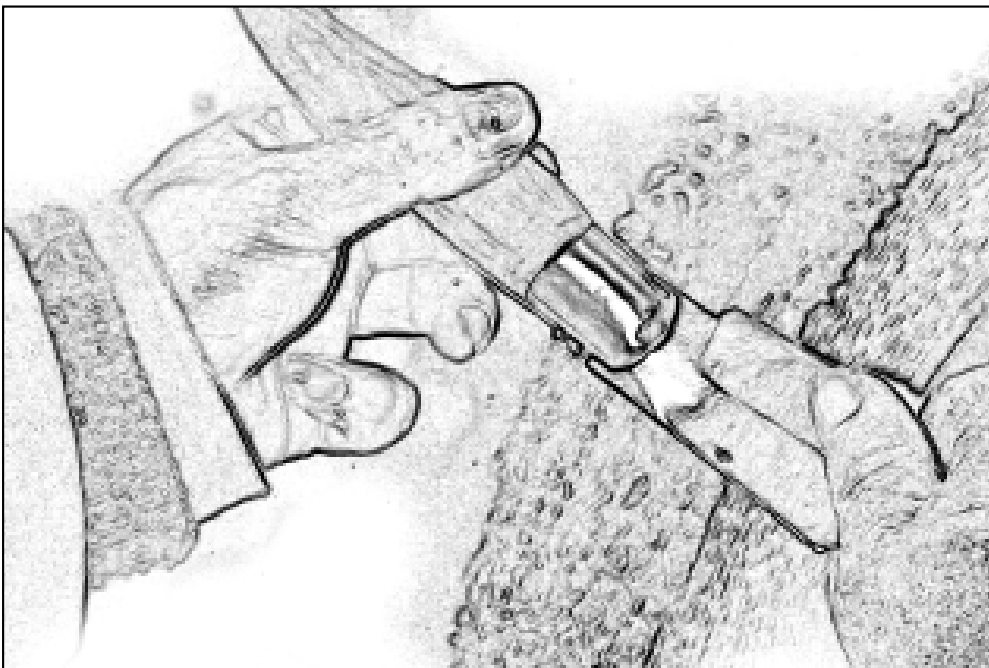
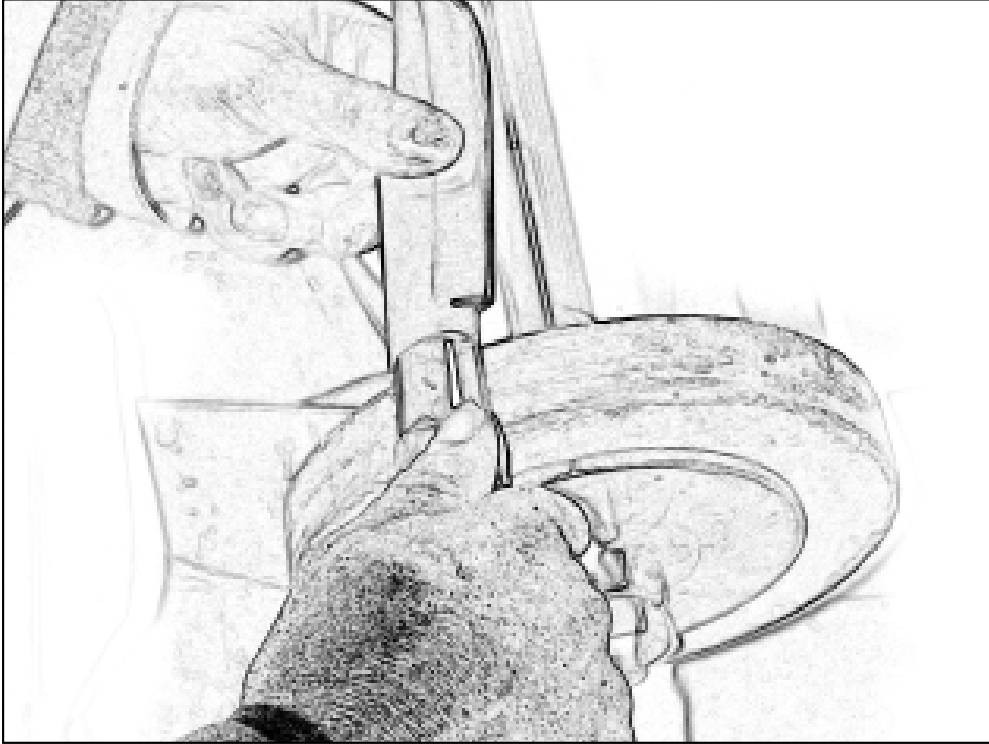
La última operación del montaje de la navaja consistía en unir hoja y cabo mediante un fiel que se clavaba y remachaba.



## **ACICALADO DE LA NAVAJA**

#### **40.- Dar la fina y pulir la virola y el rebajo**

El acicalado de la navaja artesana estaba constituido por las operaciones de limpieza y abrillantado de todos sus elementos, y era la última fase de su proceso de elaboración.



#### **41.- Dar lustre al cabo**

En primer lugar, se procedía al refinado y rascado del asta con una lima muy fina y un rascador, para así borrar las huellas y estrías del escofinado y el estajado. Después, el cabo se lustraba y abrillantaba con el pulidor de trapo.



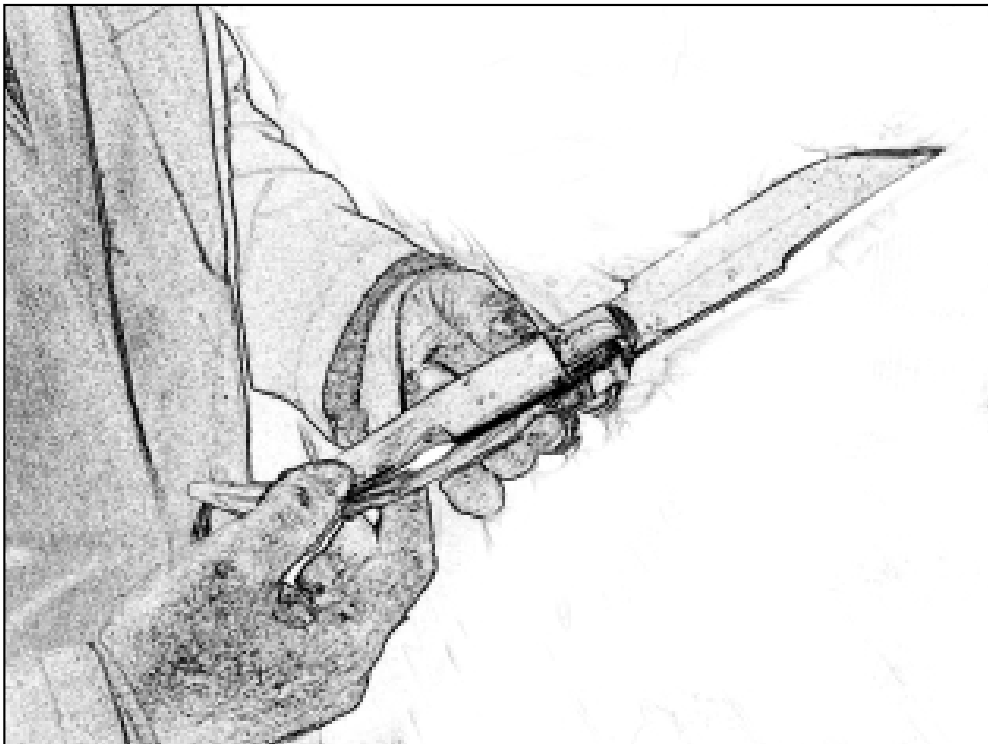
## **42.- Dar la última pasá**

Todos los elementos de la navaja, esto es, hoja, cabo –y dentro de éste, virola y rebajo–, muelle y palanquilla recibían finalmente el último aderezo o, lo que es lo mismo, la última pasá.



### **43.- Navaja terminada**

Al fin el trabajo había concluido: cuerno y metal se habían transformado en cabo, muelle y hoja y tras su unión en la navaja clásica albaceteña que el artesano contemplaba sosteniéndola entre sus manos.



---

***Nota del autor:***

*Obsérvese que para la elaboración de la navaja clásica de Albacete se han realizado más de 40 operaciones.*