



Cucharillas artesanales

LAS MANOS DEL MAESTRO

APROVECHANDO QUE CADA VEZ SON MÁS LOS AFICIONADOS QUE SE RINDEN A LOS ENCANTOS DE ESTE SEÑUELO, INCLUSO PARA PESCAR EN MAR, OS TRAEMOS A UNO DE LOS POCOS ARTESANOS QUE QUEDAN EN ESPAÑA, EDUARDO FONTELA. VERLO MONTAR UNA CUCHARILLA 'IN SITU', PASO A PASO, RESULTA MÁGICO.

Texto y fotos: Pepe Casal



La cucharilla es un señuelo universal para casi todas las modalidades de pesca en el río, en los embalses e incluso en el mar. Aunque cada vez aparecen en el mercado nuevos y sofisticados señuelos, no por ello el empleo con un mínimo de destreza de la cucharilla deja de ser una buena y efectiva alternativa de pesca. Es más, ahora también se empieza a utilizar en modalidades de pesca en los que antes era un señuelo extemporáneo, y por supuesto que los fabricantes buscan la sofisticación en cuanto a nuevas coloraciones, holografías, formas de la pala y supervariantes de lo más imaginativo hasta en los propios cuerpos.

En general, para la pesca de salmónidos, forma con el cebo natural y la mosca artificial el triunvirato más utilizado. Hablando de hipotéticos porcentajes de utilización, podríamos llegar

otro secretillo que fue minuciosamente estudiado y atendido por todos los asistentes.

En esta última edición, Miguel quiso acercarnos a una novedad para, me atrevo a decir, todos los asistentes, ya que no hubo uno sólo de los que allí estábamos que no nos pasásemos un buen rato observando cómo Eduardo Fontela nos enseñaba a montar artesanalmente una cucharilla artificial y todos los secretos que son necesarios para que su funcionamiento sea el correcto. Yo creo que en el mundo en que vivimos muy poco es lo que se fabrica fuera del "Made in China, Taiwán y aledaños", de ahí que ver algo teóricamente sencillo como el montaje artesanal de una cucharilla, nos llamase, sobremanera la atención, entre otras causas porque



nunca la habíamos visto *in situ*. Además, el énfasis, rapidez de manos e interés que Eduardo ponía en la faena, rematándola con todo tipo de explicaciones técnicas, motivó que el proceso resultase mucho más interesante y curioso, ya que más de uno hicieron sus pinitos y fabricaron sus propias cucharillas. Y si para los digamos especialistas de los medios de comunicación fue interesante, vamos a intentar explicarle al lector cómo se construye artesanalmente una cucharilla.

EL 'PASO A PASO'. Primero es necesario preparar las partes esenciales de la cucharilla, que son seis: la pala, el puente, las perlititas, el cuerpo, el alambre y el



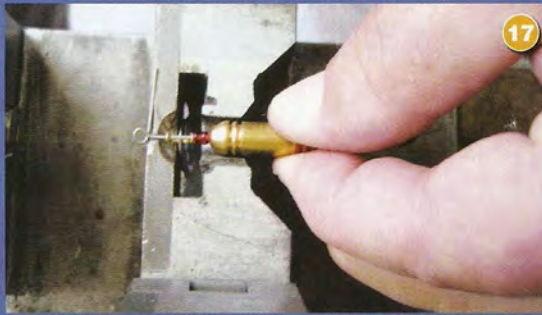
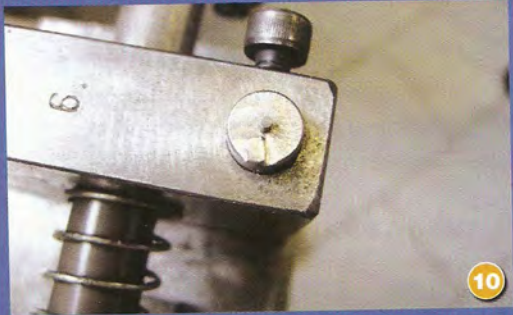
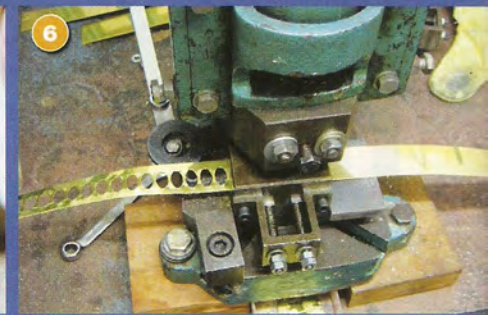
a casi un 33 % de igualdad para pescar truchas, un porcentaje mayor para pescar reos, y es el señuelo más utilizado para pescar salmones después del cebo natural. Por cierto, que las cucharillas de salmón se empiezan a utilizar cada vez más y con notable éxito para pescar lubinas desde la playa o desde las rocas, utilizando técnicas de *surf casting*.

SECRETOS DEL ARTESANO. En el reciente encuentro de pesca entre la prensa especializada celebrado en Vilagudín, que con gran éxito de asistencia viene organizando Miguel Piñeiro todos los años, maestros artesanos de reconocido prestigio nacional mostraron en los talleres de montaje sus últimas novedades e incluso algún que



Eduardo Fontela, en plena faena.

anzuelo triple o sencillo, en función de si es con o sin muerte la futura utilización del artefacto (foto 1). La preparación de las partes no precisa orden, pero a la hora de montar es necesario comenzar por cortar el alambre, que es de acero inoxidable, de un diámetro y longitud proporcional al tamaño de la cucharilla. Las más pequeñas, de tres 000, tienen el alambre más fino y más corto, y las del nº 9, las utilizadas para pescar salmones o lubinas, son las de alambre de mayor diámetro y longitud. El alambre, después de cortado milimétricamente, es doblado con total precisión por la misma máquina justo en la zona en la que se va a colocar el anzuelo que en estas cucharillas son Tiemco o VMC de gran calidad, y lo que es muy importante, de excelente tamaño en relación propor-



cional al peso y tamaño de la cucharilla. El conjunto de alambre-anzuelo se va a embutir a presión en el cuerpo de la cucharilla (foto 2 y 3).

Los cuerpos de la cucharilla son de latón y se encargan a un taller especializado. Después, por tamaños, son colocados manualmente en esa especie de paneles de nido de abeja para el pintado con esmalte de color rojizo-granate, de su extremo inferior, que también se realiza manualmente. Se termina el proceso con el secado en un horno a 300° de temperatura. Todas la cucharillas de este artesano, salvo las de salmón, tiene la parte final del cuerpo pintada de éste color, que según nos explicó su fabricante, excita más a la trucha (foto 4).

Ya tenemos tres de los componentes, alambre, anzuelo y cuerpo, a los que hay que añadir una o dos perlititas rojas agujereadas de plástico muy duro (foto 5).

Las palas también son cortadas artesanalmente en un troquel, en el que aparte del corte también se produce simultáneamente la impresión del nombre del fabricante. Las tiras de latón, cobre, acero inoxidable o zinc son cortadas previamente con una anchura menor a mayor en función de la numeración de la cucharilla, siendo la longitud siempre de dos metros. Se introducen lateralmente,

y la máquina de la foto 6 las corta y troquea. Para cada tamaño de cucharilla hay un troquel especial. Cada troquel cuesta la friolera de 3.000 euros.

Posteriormente, se produce la fase de pintado de las palas en función de los distintos diseños que nos ofrece el fabricante en una amplia gama.

El nexo de unión de la pala con el alambre son los puentes de latón que también se cortan, doblan y agujerean manualmente en otro troquel especial. Pala y puente se preparan e introducen en el alambre (fotos 7 y 8).

Resumimos : El montaje comienza por el corte y doblado del alambre por una máquina especial, en esta doblez se coloca el anzuelo y las dos partes se introducen en el cuerpo a presión. Después se mete en el alambre la perlita roja y a continuación colocamos el puente de latón en el hueco del cuerpo de la pala,

No nos imaginábamos que todavía en el s. XXI se fabricasen cucharillas de forma manual. Pero así es



para introducir ambos en el alambre de acero. Así tenemos todo el conjunto, foto 9, preparado para la fase final, la más delicada, que es la del torneado de la argolla con la que se finaliza la faena de la confección de nuestra cucharilla.

Esto se hace en una máquina especial de la que observamos el detalle de la foto 10, que es el lugar donde colocaremos todo el conjunto anterior que hemos preparado (foto 11), para con la herramienta especial, doblar el alambre (foto 12). Cuando Eduardo explicaba en Vilagudín la necesidad de hacer el doblado con esa especie de desatornillador con mango de madera y una muesca, más de uno intentó hacerlo manualmente y en todos los casos la doblez inicial hecha con los dedos nunca quedó bien, a pesar de intentarlo algún “manitas”, a juzgar por

la habilidad y destreza dácil que mostró en su imitación de algunas de sus avispas y hormigas artificiales.

A continuación, vienen las distintas fases del doblado (fotos 13 a 16), hasta que introducimos la cucharilla en el torno, (foto 17), y después con la manivela, cuatro vueltas (fotos 18 y 19), y cucharilla lista (foto 20).

Con respecto a los tamaños tenemos los más pequeños, que van desde los tres 000, doble 00 y 0, a las de tamaño medio, números 1 y 2, que son los modelos más utilizados para la trucha. El número 3 y la variante 3 A, que define el mismo tamaño de pala pero con el cuerpo más pesado, se suele utilizar para pescar truchas en embalses o ríos grandes, en los que necesitamos una mayor distan-

cia de lanzado o queremos alcanzar mayor profundidad en el recorrido. Las de reo, que son las 4, 4 A, 5 y 5 A, también pueden ser utilizadas para peces más grandes, ya que lógicamente son perfectamente válidas para pescar todo tipo de especies que puedan ser engañadas con una cucharilla.

Por último, nos quedan los modelos del 9, para pescar salmón y lubina.

Los modelos básicos son de latón, cobre, acero o zinc y con las 12 variantes de tamaño (del 000 al 9) unidas a todas las posibilidades de colores, tenemos un total 473 modelos diferentes.

No nos imaginábamos que en el s. XXI todavía se fabricasen cucharillas manualmente, incluso comprobando, con un ligero toque de muñeca, el correcto funcionamiento de cada una. **JYS**

