

ANGELITA LÓPEZ CANO

LA ÚLTIMA DE UNA DINASTÍA DE CARNICEROS



Principios de junio de 2022 y nos acercamos a la antigua carnicería de Angelita López Cano donde reside desde hace años. Angelita es la última de una luenga dinastía de carniceros. Creció a revueltas de carne y embutidos, pues ya nació en la propia casa-carnicería en 1953, hija de Pedro López Pardo de Casas de Pradas y Lucía Cano Martínez de Venta del Moro, ambos de 1909. Pedro era el patriarca de toda una dinastía de carniceros, pues sus cinco hijos (Pedro, Lucio, Francisco, Antonio y Angelita) han ejercido tan digna, alimenticia y esforzada profesión. Pero es que el propio Pedro padre se crió entre animales, pues ya su padre, Pedro Jesús López (abuelo de nuestra entrevistada), de Casas Ibáñez, también era carnicero.

Nos confiesa Angelita que fue poco al colegio: “lo imprescindible, hasta que serví para trabajar. Éramos muchos en casa y había que ayudar en la carnicería desde bien pequeña”. Se acuerda de bien chica de ir con sus hermanos al matadero nuevo que es el que estaba enfrente del lavadero, construido en 1945, pues antes hubo otro cerca de los Desmayos. Mientras ellos mataban, ella recogía y lavaba las tripas, así como subía la sangre de los corderos a casa para cocerla. Después tocaba ayudar a la madre, Lucía, que se quedaba en casa y en la tienda.

Se mataban bastante animales, generalmente cerdos y corderos, aunque, si había novillos en las fiestas, muchas veces se los quedaban y los “apañaban”. Es más, su hermano Paco ha descuartizado muchas corridas de Requena y Utiel junto con Fernando López “el Serrano” de Requena y Javier Sayas de Utiel. Se mataba más cordero que ahora, pero eran más recios, de más edad, que era más barato.

Su padre con su hermano mayor, Pedro, marchaban a por

cerdos y corderos hacia el Cabriel, a Camporrobles y por la Serranía de Cuenca (Landete, Cardenete...). En la ribera del Cabriel, los riacheros criaban muchos cerdos y se los traían cruzando el río por vados allí donde había anchura. “Había más gente entonces en el río entre Vadocañas y Toya que ahora en la Venta del Moro”. No utilizaban el camión, sino que iban en macho y carro o andando y traían una treintena de cabezas por los caminos y veredas haciendo noche allí donde les pillaba. Eran tiempos difíciles, donde al cruzar la Derrubada con el hatajo de ganado y dinero en efectivo, no se debía mirar a los lados.

En el pueblo todos sabemos de la destreza que hasta su jubilación ha tenido Angelita para partir la carne y confeccionar unos embutidos finos y gustosísimos (el que escribe esta entrevista da buena fe de ello). Ahora que está

“A mi padre le decían Pedro el Carnicero, pero la carnicera era mi madre”

jubilada, le preguntamos por el secreto en la elaboración de tan delicadas longanizas, güeñas, perro, chorizos, morcillas, sobrasada, etcétera. El secreto es su madre: “Mi padre le decían Pedro el Carnicero, pero la carnicera era mi madre”. Ella le daba el punto perfecto al embutido. Y le preguntamos: “¿Cómo se sabe el punto perfecto? ¿Se pesan los ingredientes?” Y nos confiesa que no, que hacía igual que su madre: se prueba directamente y así se sabe si está perfecto: “Mi madre tenía un paladar exquisito para el embutido”.

Y es que Angelita heredó la maestría carnicera de su madre Lucía. Hacía exactamente igual el embutido que la matriarca, sin ninguna innovación de modas temporales. Las mismas especias (sal, pimienta, pimentón, ajo, clavillo, canela para el perro...) y en su misma justa medida. “El secreto del embutido está en las especias. Yo compraba de la mejor calidad”. Para gozo de su distinguida clientela, Angelita perpetuó las recetas tradicionales carniceras locales de su madre. Lo único que no elaboraba era la cecina de oveja o cabra vieja, que sí hacía su progenitora.

Sus hermanos no sólo mataban para la tienda, sino que hacían el servicio a particulares en la matanza familiar y acudían a sus domicilios con sus mesas para la matanza y barza de pleita con los aperos de matarifes (cuchillas, degollaor, rascaores, cuchillos tocineros, afeitadores, piedras de rascar pieles, gancho, cuerdas para atar los “chinos”, aceros de afilar, piedra de amolar, sopletes...). Se socarraba la piel de los cerdos con aliagas y después se limpiaba con piedras específicas para tal labor.

Eran muchos en casa y el hermano mayor, Pedro, buscó (y encontró) fortuna en el Sur de Francia, donde se ha jubilado como agricultor propietario y ahí sigue a sus 85 años.

La carnicería siempre ha estado en el mismo sitio, mirando a la Plaza José María Castillo, en el número 1, en lo que era casa familiar. Cuando se jubiló su padre, heredó el negocio familiar. Allí ejerció solitariamente como mujer independiente y capaz. Sus hermanos seguían matando los

animales y ella elaboraba los embutidos y partía la carne con esa gracia heredada de su madre (“mi madre lo bordaba”), pues es sabido que partir la carne no es nada fácil. “Nunca me ha gustado la máquina. Lo mejor es cortar a cuchilla y dejarlo todo bien arreglado”. Ella misma se afilaba las cuchillas a veces, sin necesidad de amolador. Además, despachaba directamente a la clientela y, cómo no, llevaba la casa.

En la progresión de la tarde recordamos antiguas carnicerías como la de Francisco Yeves, Julio Moya, Pablo Lavarías, Carmen García “Caracolera”, que tuvo carnicería en el Supermercado, o la pollería de Antonio Nohalés.

Se casó con Antonio Navarro López “Segura” en 1982. Toni, que nos acompaña en la agradable conversación, durante breve tiempo ejerció de matarife, pero más dado a la agricultura, prefirió dedicarse al campo, donde sigue trabajando sus tierras. Así que durante décadas, Angelita ha gobernado sola la elaboración de los embutidos, el despacho de la tienda y la casa. Cuando reformó la casa y tienda hacia 1998 no suspendió el servicio. “Aquello fue un infierno. Llevar todo a la vez y al cerrar la tienda limpiar lo obrado por los albañiles”.

Nos habla de la clientela que le ha sido fiel toda su vida laboral. Eso también se lo enseñó su madre: “El que pase por la puerta bienvenido sea. Compre un kilo o una cuarta; tenga más o tenga menos”.

A nivel doméstico, Angelita, de vez en cuando, sigue recuperando esa manera tradicional de elaboración de embutidos como en la hoguera de San Antón cuando generosamente ofrece esos manjares a familiares y acólitos (doy fe) entre buenos tragos de bobal.

Hoy es viernes y Angelita y Toni están ilusionados porque mañana recibirán a la alegría de la casa, Darío, el activo y cariñoso nieto que le han procurado su hija Verónica y yerno Sergio Moya. Y así despedimos a la pareja, esperando que pronto sea la víspera de San Antón para degustar manjares cárnicos de antaño. Se me va a hacer largo...

