



1. La carnicera, el carnicero y la hija del carnicero

LA CARNICERA

La mujer sujetó al conejo con fuerza bajo uno de sus brazos de modo que las dos manos le quedan libres. Con ellas, procede, a la vez, a girar y a tirar del cuello del animal. Suena un crac. El sonido es tan rápido como limpio. *Game over*, pequeño conejo. En unas horas estarás en una olla y darás un caldo delicioso.

El siguiente paso es girar el cuerpo del animal y situarlo panza arriba sobre la superficie de trabajo. Con un cuchillo de tamaño medio se procede a hacerle un pequeño corte entre la piel y el pelo. Justo donde termina la barriga, cerca de una de las piernas. Los ágiles dedos se cuelan en ese descosido orgánico y separan unos centímetros ambas partes. La piel y el pelo, aún calientes, terminarán siendo completamente independientes. Para desprender los dos elementos hacen falta, nuevamente, las dos manos. Cada una tira de una parte. El sonido parece antinatural. Como



cuando se despega el plástico del blíster de pechuga de pavo cocido ya loncheado del súper. Se puede comprar normal, bajo en sal y hasta bajo en calorías.

Ni la mujer que está ejecutando el sacrificio del conejo ni el hombre que la observa sin perder detalle del proceso han visto nunca un envase de jamón york o de pavo. No se imagina ninguno de los dos lo que va a cambiar el mundo de la carne en los próximos años. Estamos en los años 80 del siglo xx y en muchos pueblos de España el producto cárnico más industrial que se conoce son las piezas gigantes de jamón york que se venden al corte en la carnicería. De El Pozo o de Oscar Mayer.

Junto al sonido plasticoso llega el olor. Abrir en canal un conejo, como un cordero o un cerdo, es respirarlo y sentir su calor. La vida que se ha ido se cruza con la vida que se queda por la vista, el oído, el tacto y el olfato. El sabor llegará después. Pero primero, el olor. El olor del animal abierto. El olor antes de eviscerar. El vaho caliente que se libera del intestino, con la muerte, es dulzón y pegajoso. Quizá sea el olor del alma, el olor de los 21 gramos, porque quien llega hasta él, quien lo huele una vez, una sola vez, lo reconocerá durante el resto de su vida.

Ese olor debió ser el que durante años invadió el Meatpacking —“envasado de carne”— de Nueva York, el barrio de los mataderos que abastecía a carnicerías y restaurantes de la Gran Manzana. Allí estaba la carnicería más grande de la ciudad, el Western Beef.

Las guías recomiendan el Meatpacking como uno de los barrios más modernos de la ciudad. La primera vez que visité Nueva York, una amiga que conocía bien la ciudad me acompañó a ver dos indispensables del distrito: la tienda de la diseñadora Stella McCartney y el Pastis, el mítico restaurante de *Sexo en Nueva York*. Ni rastro del olor de antaño en sus calles. Desde hace 15 años, símbolo del cambio de los tiempos, el esquinazo de la carnicería Western Beef lo ocupa una impoluta, inodora e icónica Apple Store. Cada vez conozco a más gente que vive sin teléfono móvil. No lo hacen para luchar contra la contaminación que supuestamente genera su fabricación y reciclaje, sino para evitar distracciones tecnológicas.

El Meatpacking de Madrid es el Rastro, la zona donde se instaló el primer gran matadero de la villa sobre el año 1497. Su nombre proviene del reguero de sangre que dejaban los animales al ser arrastrados tras su sacrificio. El Centro Cultural Matadero de la ciudad es una construcción bastante posterior, del siglo XX. Hoy ejemplo del reciclaje del patrimonio de la ciudad.

Alrededor de los mataderos, situados en las afueras de las ciudades, florecían los negocios relacionados con estos. De ahí, esas calles gremiales como la famosa Ribera de Curtidores del Rastro madrileño. Lo de que la zona se convirtiera en el *marché aux puces* madrileño vino después, cuando los traperos y ropavejeros fueron expulsados de la Plaza Mayor.

Volvemos a nuestra carnicería familiar. Ante los ojos del espectador-cliente, el sacrificio del conejo ha sucedido de forma tan mecánica y armónica que parece un ritual fácil. No lo es. Pero la carnicera lo ha ejecutado decenas de cientos de veces y no necesitaría tener los ojos abiertos para repetirlo. Probablemente, como muchas de las mujeres del pueblo. En aquellos años, los corrales de las casas rurales ya habían perdido las gorrineras, pero todavía mantenían las conejeras. Ocupaban menos espacio y los conejos no son difíciles de alimentar y cuidar. Pueden vivir de los desperdicios de la cocina familiar. De hecho, la carnicera probablemente le ha comprado el conejo que va a vender a su cliente a alguna vecina.

Cada punto de este proceso está hoy prohibido por ley. Desde matar un animal fuera de un matadero hasta la compraventa al por menor de animales para su consumo humano entre particulares. La normativa. Atentos a la normativa.

La carne de conejo, que 40 años después recomendarán los manuales de pediatría como una de las más idóneas para los primeros años de alimentación de los niños, es muy apreciada en la zona de nuestra carnicería. El plato típico se combina con liebre, pollo de corral, caracoles silvestres y unos recortes de pan sin levadura, el gazpacho cenceño. El conjunto resultante se aromatiza con romero fresco. Son los gazpachos manchegos. Sus orígenes, apunta la historia gastronómica, provienen de la antigua Roma. Cervantes, en *Don Quijote*, los llama galianos. El plato hay que nombrarlo

siempre en plural: gazpachos. Insistía en ello Carmina Useros, escritora y gestora cultural albaceteña, considerada una de las primeras gastrónomas de España.

Son uno de los platos preferidos de Pedro López, director general de Chocolates Valor. Me lo contó en una visita a su fábrica, en la alicantina Villajoyosa. Yo estaba “de servicio”, fui a hacerle una entrevista para un reportaje sobre el origen y la historia de la marca. Su bisabuelo —como el mío—, me contó, empezó con el negocio en casa, distribuyendo a lomos de un animal por toda la comarca y ampliando después su área de venta. Durante la entrevista, mientras recorriamos la fábrica de chocolate, inundada de un precioso olor a cacao tostado, me sobrevolaba la idea de que, además de escribir las historias de grandes firmas españolas, debería, algún día, ponerme con la de nuestra pyme carnícera. Aunque sea una historia pequeña y yo no haya seguido con la tradición. O quizás precisamente por eso.

Las entrevistas largas, sobre todo cuando el periodista no está atado a la urgencia de publicar al día siguiente, pueden —y ocurre muchas veces— convertirse en largas conversaciones en las que se mezcla lo profesional con lo personal. López me contó que cocina él mismo los gazpachos manchegos y lamentó que algún paso o algún ingrediente aún se le resistía. Vamos, que se hallaba en plena búsqueda de la excelencia en la receta.

Villajoyosa, en la costa alicantina, comparte historia gastronómica con nuestra zona por haber pertenecido,

como nosotros, al área de influencia del marquesado de Villena. Quedé con Pedro en mandarle la receta de mi madre. Hay muchos restaurantes que los bordan, por supuesto, pero los mejores gazpachos manchegos son los que se hacen en casa. O en el campo.

Los paladares poco acostumbrados a nuevos platos antes de catar los gazpachos manchegos se encontrarán un problema: el color del conjunto. Es oscuro. Marrón. Si me apuran, no excesivamente atractivo. Por el contrario, su sabor es mágico. Es campo mojado, la perfecta unión del animal y la hierba en la boca en un día de lluvia, pero en caliente. Para quienes no conocen a nadie que sepa cocinarlo, la mejor opción puede ser reservar en El Pincelín, en Almansa, Albacete. Dicen que Fran Martínez, el cocinero del dos estrellas Michelin Maralba, igualmente en Almansa, también los borda.

Fue aquí, a los pies de su castillo, donde, probablemente, se selló el carácter festivo y de reunión del plato tan típico en la zona, tras la victoria de la batalla de Almansa en 1707. Es en esta localidad, hoy entregada al calzado y la del flamante restaurante dos estrellas Michelin a precio de escándalo —por decente— que he nombrado al hablar de los gazpachos manchegos, se confirmó el noviazgo que llevó a mi madre a dedicarse a lo que se dedicó durante la mayor parte de su vida. El suyo no era un destino escrito al contrario que el de mi padre. Ella quizá soñó con músicos

y médicos, como los que veía pasar por la Casa del Ángel, en el Santuario de Belén en Almansa, donde vivía con mis abuelos y mis tíos. Tampoco es que a las mujeres por aquellos tiempos se les preguntara qué quieras ser de mayor. Solía depender de la ocupación del marido. Y así fue como, a principios de los años 70 del pasado siglo, en un pequeño pueblo de Albacete, mi madre terminó convertida en consorte de carnicero. Por matrimonio.

EL CARNICERO

El 24 de diciembre de 1942, a medianoche, en un pequeño pueblo de la España rural, llegó al mundo un bebé cualquiera. Ni demasiado fuerte, ni demasiado débil, ni demasiado sonrosado, ni demasiado llorón. ¿Un lienzo en blanco ante la vida? En absoluto. Su destino venía determinado por la ley sálica. No había opciones de cambiarlo, como ya le había sucedido a Jesucristo casi dos mil años antes. Pero a diferencia del Mesías, el sino del pequeño Antón no era morir por los demás, sino lo contrario: matar por ellos.

Quizá sería esta una forma poética de arrancar la historia de un hombre poseedor de uno de los oficios más antiguos del mundo. Un oficio, sin embargo, casi en peligro de extinción. El carnicero del km 0. Carnicero, como señor todopoderoso del proceso de convertir al animal en carne para el consumo, de la crianza a la báscula.

Sí, el niño sería carníero, como lo era su padre y como lo había sido su abuelo. Era una profesión no elegida —¿o sí?— de la que toda su vida se sentiría orgulloso. Carnicero como sustantivo, con honor, y no como adjetivo despectivo y cruel.

Nunca he conocido a nadie que quiera y cuide con tanto cariño a los animales, aunque claro, me dirán, no eres objetiva. Sí, créanme, lo soy. Puedo serlo porque lo he visto. Los adora. Los venera. Los respeta. A todas horas. También a la hora de la muerte. Aunque haya sacrificado a saber cuántos durante toda su vida. Lo ha hecho con profesionalidad, con responsabilidad y con amor. Estaba siempre a la última en técnicas y aparatos. “Con este cuchillo pinchas mejor y el cerdo sufre menos”, me decía, siendo yo muy pequeña. Antes de que llegaran las normativas, él ya tenía en su matadero una pistola para dar a los cerdos una descarga eléctrica que los dejaba semiconscientes. Se llama estado de electronarcosis y la industria lo ha perfeccionado más y más.

Las nuevas investigaciones apuntan a una especie de anestesiado con gases, en los que el animal sufre mucho menos. Estos avances también logran que la carne tenga mejor sabor y textura. Se consigue al darle al animal una muerte más pacífica, más relajada. Es en este punto donde confluyen la química, la ética y la gastronomía. Donde matar se convierte en un rito.

Me topo con esta idea, la del sacrificio animal como rito, en *La montaña mágica* de Thomas Mann. Me pierdo



y desconecto en algunas, o en muchas, de las largas discusiones metafísicas del libro, pero un pasaje me atrapa al instante. Habla de mi mundo. Esta doctrina filosófica me la sé. Está en la segunda parte, cuando el autor nos presenta a Naphta, una de las voces maestras de la novela. Naphta es un judío convertido al catolicismo. Su padre era *shohet*, matarife según el rito judío. A los *shohet*, nos cuenta el autor, los elegía el rabino “por su destreza y devoción”. Se les autorizaba para “degollar el ganado según la ley de Moisés y de conformidad con los preceptos del Talmud”.

El padre de Naphta degollaba, con un cuchillo consagrado, al animal. “Este estaba atado, pero no aturdido”. Así que, querido, Naphta, eres hijo de carnicero como yo, pero no de la misma escuela. “(Naphta) sabía que los carniceros cristianos tenían que aturdir a los animales con un golpe de maza o de hacha antes de matarlos, y que esta práctica tenía por objeto evitar la crueldad y el sufrimiento de los animales, mientras que su padre”, señala Mann, “obraba según la ley, degollando al animal aún consciente y dejando que se desangrase hasta morir”. El rito halal también ejecuta con esa frialdad. Cuenta la BBC que varios países de Europa han prohibido estos ritos de sacrificio animal a lo largo de este siglo. No sin quejas de algunas comunidades religiosas.

Se puede dudar de si los avances para que el animal padezca menos en su final se desarrollan solo por el resultado económico. Porque cuanto menos sufre el animal,