

## EMPRESAS CON RAIGAMBRE: CARNICERIA CASA PACA.

Magdalena Valenzuela Guzmán  
www.huelma.org



Carnicería Casa Paca

En el número quince de la calle Fuente Nueva, muy cerca del Jardín, se encuentra ubicada la carnicería “Casa Paca”.

A muchos de nosotros nos evoca recuerdos infantiles de cuando siendo niños, acudíamos con nuestras madres, provistos de canastas, para adquirir la carne de cerdo con la que al día siguiente haríamos chorizos y salchichones que conservados en aceite, nos duraban todo el año.

Sin embargo, pocos conocen la historia de esta familia y el origen de la empresa.

Hagamos un poco de historia:

Francisca González Trujillo, más conocida como Paca, nació en Gor, (Granada), un pequeño pueblo perteneciente a la comarca de Guadix, en el mes de marzo de 1934, en el seno de una familia de agricultores, padres de ocho hijos, siete niñas y un niño. Es la séptima de los ocho hermanos.

Siendo muy joven, su familia toma en arriendo una parcela del cortijo de los “Oqueales”, perteneciente al término municipal de Alamedilla (Granada), y allí trasladan su residencia. Posteriormente, por la misma razón, se mudan al cortijo de los Lobos, de la misma localidad.

En este último cortijo, residían también otras familias, entre ellas la de Pedro Barajas Montoro, nacido en Huelma en 1924 y algo más de nueve años mayor que ella

Allí se conocen, se enamoran y comienzan un noviazgo que duraría poco tiempo, ya que en 1951, cuando ella cumple dieciocho años, contraen matrimonio y comienzan su vida en común.



Familia Barajas González

En un principio continúan trabajando ambos en el campo, pero poco después de casarse, finaliza el periodo del arrendamiento y se quedan sin trabajo, con una dificultad añadida para encontrar otro, ya que Pedro desde pequeño arrastraba problemas de visión. Su vista en locales cerrados era prácticamente nula, lo que limitaba mucho sus opciones laborales.

No obstante, en campo abierto, con luz natural, mejoraba bastante, y tuvo claro que debía buscar un trabajo que transcurriera en el campo, a la luz del día.

Al quedarse parados, se trasladan a Huelma junto a los padres de Pedro, que tenían casa en esta localidad.

Se ponen manos a la obra para buscar un trabajo que se adapte a sus peculiaridades, y optan por hacerse recoveros.

El recovero, era un profesional del trueque, que hasta principios de la década de los setenta, una o dos veces por semana, a lomos de burros o caballos, acudía a los cortijos, vendiendo una amplia gama de las mercancías que eran indispensables en el día a día de la casa y del trabajo en el campo, pero que los cortijeros no podían cultivar o fabricar por sí mismos. Tejidos para confeccionar el ajuar doméstico, ropas de vestir, aperos de labranza, café, arroz, chocolate etc. eran las mercancías habituales que llevaban en sus caballos.

Los recoveros casi nunca cobraban en dinero, la forma habitual de pago era el trueque o intercambio de mercancías. Cambiaban los artículos que vendían, por pequeños animales de granja, trigo o cebada, aunque lo habitual era cambiarlos por huevos. Al final de un día de trabajo un recovero en Huelma, solía traer en sus capachos unas cuarenta docenas de huevos, que luego se vendían en Granada.

Para ejercer esta profesión es imprescindible disponer de un animal de carga, y claro está, de los artículos para vender.

Paca tenía escondido en el fondo de un baúl, cuatro mil pesetas que había heredado de sus padres, y deciden invertir las en este nuevo negocio.

Con el dinero en la mano, se acercaron a la tienda que Juana Galiano tenía en la calle Cabezas y adquirieron pequeños artículos confeccionados: calcetines, pañuelos y retales de telas para hacer sábanas, mandiles, faldas, pantalones, etc.

Como no lo gastaron todo, con lo que les quedó, compraron artículos de alimentación: azúcar, arroz, especias etc., hasta agotar las cuatro mil pesetas.

Pedro tenía un caballo y un mulo, por lo que el negocio se puso inmediatamente en marcha. Era el año 1956 y el matrimonio ya tenía dos hijas.

Cada día salía temprano con las caballerías cargadas y visitaba todos los cortijos de la zona, empezando por Ruiz Cerezo y continuaba por las Garruchas, Jesús, Martín Jiménez e incluso llegaba hasta la estación de Huelma.

En esos años todavía no tenían tienda, pero Paca en su casa vendía los huevos de la recova. Según me cuenta, cobraba a dos pesetas la docena de los medianos y a diez reales (2,5 pts.) los gordos.

También era habitual, el trueque por animales de corral: gallinas, conejos y en navidad con pavos. A veces, Pedro Barajas regresaba a casa con algunos de estos animales, que al día siguiente, Paca sacrificaba y vendía en su misma casa y dice ella” *No tenía ni mostrador, en el mismo patio de mi casa los mataba, descuartizaba y vendía*”

Como esta circunstancia cada vez era más frecuente, el matrimonio decide abrir un puesto de carnicería en la plaza de abastos, convirtiéndose en el origen de la actual carnicería Casa Paca.

Poco a poco, tomaron fama de vender buena carne y aumentó tanto la demanda, que decidieron criar ellos sus propios animales para carne. Así en 1967, abren una granja de cerdos.

Paca, es una mujer alegre, valiente y muy trabajadora, que ha luchado siempre por “llevar un duro” a su casa.

El libro “Mujeres que transforman, historias de vida”. Que editó la ADR Sierra Mágina, le dedica un capítulo en el que se puede leer: *“Cuando yo veía que el veterinario se llevaba 3000 pesetas por capar a mis cerdos, yo decía ¡madre mía que dineral! Y probé a hacerlo con uno que estaba medio cojillo y como no perdió ni de comer ni de na, pues entonces yo los capaba”*.

Así es esta mujer, capaz de realizar cualquier tarea que se le ponga por delante.

La granja les resultó un buen negocio, llegando a criar hasta mil cerdos simultáneamente, con cuarenta cerdas de cría y una producción de carne tan importante, que aparte del consumo local, tenían que vender a otros mataderos de Jaén y Granada y a la empresa de embutidos Molina.

En ese mismo año de 1967, Pedro debido a su deficiencia visual, comenzó a percibir una pensión de 3000 Ptas., mensuales y dejó la recova. Para entonces el matrimonio tenía ya sus seis hijos.

Al jubilarse Pedro, el negocio se pasa a nombre de Paca, que permanece al frente del mismo hasta su jubilación en 1994, aunque según ella me cuenta, quienes de verdad tiraban del negocio eran sus hijos, asesorados siempre por su marido, hasta que cayó gravemente enfermo y falleció en el año 2007.



Emilio y Manuel Barajas González

Actualmente regentan la carnicería dos de sus hijos Manuel y Emilio Barajas González, ambos al frente de esta empresa que pronto contará con una historia de medio siglo de dedicación y trabajo, siempre con sus puertas abiertas a los vecinos de Huelma.