

CARAMELOS DE LINO PÉREZ BLANCO

JOSÉ ROMÁN PÉREZ



En la segunda mitad del siglo XIX empieza la historia de Don Lino Pérez Blanco. Es en el pueblo extremeño de Villafranca de los Barros, donde la elaboración artesanal de caramelos cobrará su mayor reconocimiento. Quizás los más jóvenes no conocieron tal historia. Pero fue el amor del artesano creador del “caramelo baúl” quién dio nombre y renombre al exquisito producto.

Nace D. Lino en un pequeño pueblo de Zamora, Valparaíso, en el año 1863. Correrían los años y en 1875, un tío suyo, que vive en Villafranca, Faustino Bermejo Fernández, le invitará a que venga a aprender el oficio en una tienda de coloniales que tenía en la calle Hernán Cortés y donde se vendían arroz, embutidos, lienzo, etc...

Lino que viajaba frecuentemente a Almendralejo a visitar a unos tíos, conoce allí a la que será su mujer, D^a María Velasco López, de la que tuvo cuatro hijos, cuyo padre se dedicó también a la elaboración casera de caramelos, labor que aprendió de un militar francés y que se desarrollaba en muchos puntos de España.

En 1891 D. Lino contrae matrimonio y abre su propia tienda de coloniales en la calle Hernán Cortés, 11. Debido a su carácter inquieto y emprendedor, tiene la idea de fabricar caramelos. Debían de ser de calidad, macizos, transparentes y que, sin usar conservantes, tardaran bastante tiempo en perder su textura (con la humedad exterior, el caramelo va creando una capa blanca de azúcar), Para ello, una vez conseguida “SU” receta, tuvo que solucionar una de las mayores dificultades de la elaboración: el moldeado, darle forma al caramelo. En un principio se cortaban a mano, con una espada, siendo éste de una forma cuadrada e irregular, con una estética bastante pobre. Es aquí donde Lino puso todo su ingenio creando un marco metálico (Fig. 1) que, al prensarlo sobre la masa de caramelo (Fig. 2), dejaba ésta preparada para ser cortada a la vez que daba una forma de baúl (Fig. 3) única y original en este producto y que más tarde otros copiarían. Así solventó la uniformidad del corte, a la vez que aligeró el proceso de producción.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

Lino, muy al principio, se percató de que sus caramelos podían llegar a otros pueblos, a otras ciudades, y en ese deseo nace la idea de instalar la industria en Sevilla o Mérida, ciudades con más movimiento comercial que Villafranca. Su mayor acierto fue el pensar que con la creación del colegio de los Padres Jesuitas en 1893, sus alumnos, venidos de muchos lugares de España, serían una buena manera de dar a conocer sus caramelos. Y así fue, hasta el punto de ponerle a éstos el nombre del colegio: "San José" (Fig. 5).

No tardaría mucho en cambiarle el nombre. Lino, ingenuo en estos menesteres, no había registrado sus caramelos, ya que nunca pensó que alguien pudiera imitarlos. Pero no fue así,

ya que Don José Jiménez, el cartero, entraba diariamente al obrador para entregar el correo. Lino le daba algún que otro caramelo y charlaban unos minutos. Tiempo necesario para que el avisado cartero fuese “quedándose con la copla”. Al poco tiempo además de imitarlos, tuvo la osadía de ponerle la misma marca y de difundir su elaboración. Ante esto, tuvo que cambiarles el nombre a sus caramelos. Y, para no perder la relación que éstos tenían con el Colegio, les puso el nombre del fundador de la Compañía: San Ignacio de Loyola, marca que sí quedaría registrada. Por eso en todos los papeles, facturas, bolsas, etc, se leía: San Ignacio de Loyola, antes San José.

Lino, viendo la popularidad que iban alcanzando los caramelos, no duda en enviar una muestra a la “Exposición de Industrias Nacionales” que se celebra en Madrid en 1897-98. Para ello tuvo que mandarlos en una caja transparente con el fin de que se viera el contenido ya que por aquel entonces se temían atentados y era obligatorio que se viera el interior. Su labor se vio recompensada obteniendo en tal evento diploma y medalla (Fig. 6) en reconocimiento a la calidad de su producto.



Fig. 6

Al finalizar la Exposición, como signo de cortesía, envió una muestra a S.M. la Reina Regente Doña María Cristina. Ésta en agradecimiento le sugiere que cómo podía agradecer tal detalle. Lino le pide poder usar las armas reales en las envueltas de los caramelos. La Reina no sólo concede esta petición, sino que le nombra proveedor de la Real Casa. (Fig, 7)

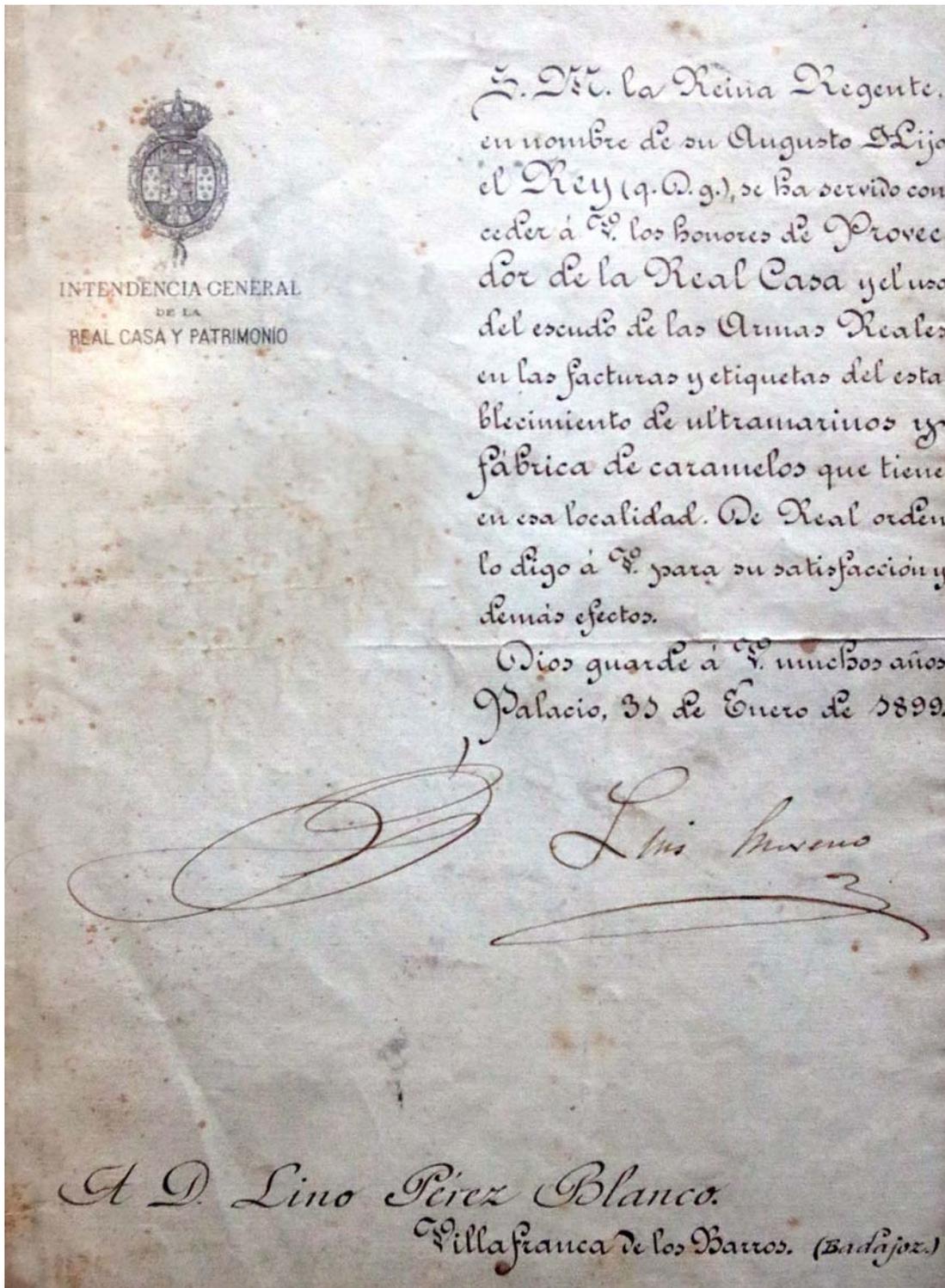


Fig. 7

“S.M. la Reina Regente, en nombre de su Augusto Hijo el Rey (q. D. G.) se ha servido conceder a V. los honores de proveedor de la Real Casa y el uso del escudo de las Armas Reales en las facturas y etiquetas del establecimiento de ultramarinos y fábrica de caramelos que tiene en esa localidad.”

Más tarde, en 1912, vuelve a participar en otro evento a nivel internacional, La “Exposición Internacional” de Barcelona, en la que obtiene tres grandes premios: Diploma de Honor, Cruz Insigne y medalla. (Fig. 6 y 8)



Fig. 8

El prestigio alcanzado por los caramelos animó a Lino a presentar sus productos en elegantes cajas litografiadas, con el retrato de los Reyes y el suyo propio acompañado de las medallas obtenidas. (Fig. 5 y 9)



Fig. 9

El volumen de producción fue aumentando progresivamente; prueba de ello es que llegó a tener 19 personas, solamente dedicadas a envolver caramelos. Además, la inmediata consecuencia, fue la apertura por uno de sus hijos, de una sucursal en Sevilla para la distribución por Andalucía. Sus otros tres hijos, cuando se independizaron, también se dedicaron a la elaboración de caramelos en Villafranca. En un principio trabajaron con su padre pero más tarde abrieron sus propias fábricas.

En la Posguerra, debido al fracaso económico en el sector agrícola y, por si fuera poco, a que las cosechas de 1939-40 y 1941-42 fueron inferiores a lo previsto, se hizo sentir, sobre todo en las ciudades grandes y medianas, una angustiosa escasez de productos alimenticios, en particular el pan, el aceite y el azúcar. El gobierno se sintió obligado a un drástico régimen de racionamiento. Sólo aquellos que utilizaban como materia prima el azúcar podían obtener una mayor cantidad de ésta ya que era necesaria para su trabajo. Fue esto lo que indujo a la creación de pequeñas fábricas de caramelos que con este pretexto adquirirían azúcar y luego canjeaban por otros productos. La mayoría de ellas fueron desapareciendo poco a poco.

Me gustaría hacer un inciso para aclarar lo que ha sido una discusión sin sentido respecto a la procedencia del caramelo. Santiago Román Pellicer (primo hermano del que escribe) al que quiero y admiro como pastelero, en su libro "*Historia de la confitería y repostería extremeña*" (1998), en su capítulo "*Caramelos de Almendralejo ¿Almendralejo o Villafranca?*" abre un interrogante sobre la procedencia de este caramelo sin darnos una respuesta concreta a esta cuestión que él se plantea. También hace referencia a un artículo de la Codorniz, que comenta que se vendían los caramelos de Villafranca como si fueran de Almendralejo.

Para mí es una discusión sin mucho sentido y absurda que se podría llevar a otros muchos productos de repostería. El caramelo macizo no es de Almendralejo ni de Villafranca, se fabrica en muchas partes del mundo y de España y en cada una tiene su técnica de fabricación y su calidad. El caramelo "de Lino" nunca se ha confundido con el de Almendralejo precisamente porque éste siempre fue cuadrado y el "de Lino" con forma de baúl y en la envuelta se podía leer claramente su marca y su procedencia: Villafranca de los Barros (Fig. 4) El que se sintiera engañado es que no conocía ni unos ni otros. El caramelo de Almendralejo es de Almendralejo y el de Lino Pérez es de Villafranca.

Volviendo a nuestro tema, cuando muere la esposa de Lino, éste se casa en segundas nupcias con Teresa Claro Canseco. De este matrimonio nacerán Josefa y Ana que serán las que sigan con la industria hasta su jubilación en 1987.

En 1934, cuando fallece D. Lino, es su mujer, D^a Teresa Claro, la que continuará con la industria. A la muerte de ésta serán sus hijas Josefa y Ana Pérez Claro, las que seguirán con la elaboración de los caramelos con el nombre de "Hijas de Vda. de Lino Pérez Blanco".

Las litografías de las envueltas se cambiarán a otra menos recargada (Fig. 10) gracias a la iniciativa de José Román Falces (+ 1959), marido de Ana Pérez. En este sentido, cabe señalar la contribución de éste a la tradición creadora de la industria: el caramelo de menta o Marilín,

de coco, ácidos, de fruta y pastillas de café y leche (Fig 11 y 12). Será el caramelo “baúl” el que, por su prestigio, seguirá teniendo mayor aceptación (Fig. 13).



Fig.10

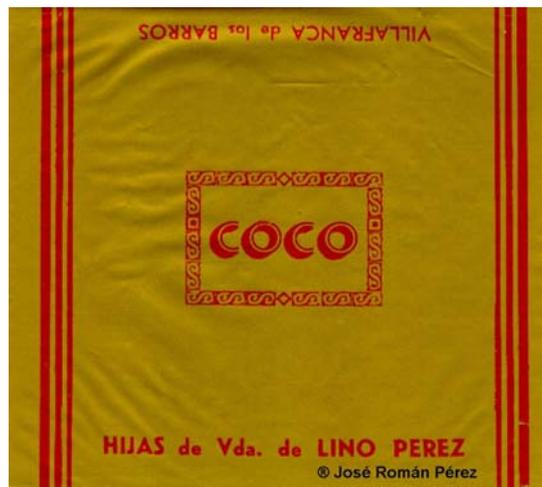


Fig.11

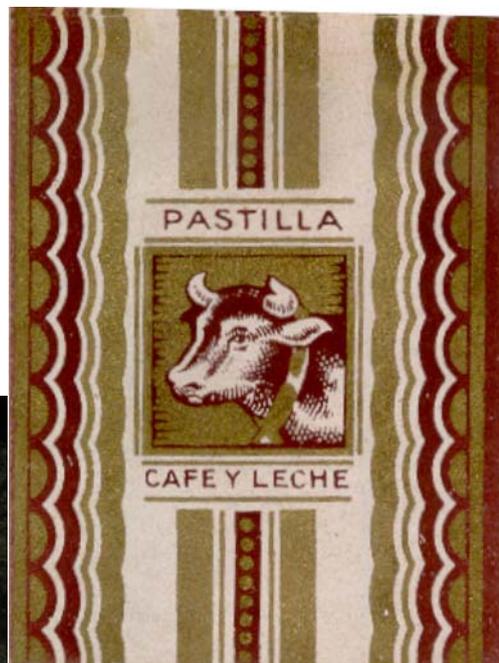


Fig.12



Fig.11

Como último eslabón de esta historia, cabe reseñar la gran labor de sus hijas Josefa y Ana que siguieron la labor de Lino, su padre. Dígase esto, puesto que ante muchos avatares de la vida y teniendo presente que fueron muchos los sacrificios, han sido ellas las que durante más de medio siglo, siguieron con ese afán artesanal y creador, aquél que llevó a su padre, nuestro Lino, a crear esta historia.