



El que fué jefe de la repostería del Palacio Real, don Pedro González Gómez, sigue trabajando a los sesenta y cinco años con la misma ilusión que cuando llegó a Madrid en 1900, desde un pueblo de la provincia de Guadalajara

EL PASTELERO DEL REY

DON PEDRO GONZALEZ GOMEZ LLEVA CINCUENTA Y SEIS AÑOS DEDICADO A LA CONFECCION DE DULCES Y GOLOSINAS

En 1920 se le designó jefe de la repostería de la Casa Real
Su primer sueldo en Palacio fué de ciento ochenta pesetas mensuales
EN LA ACTUALIDAD ES PROPIETARIO DE UNA CONFITERIA EN MADRID

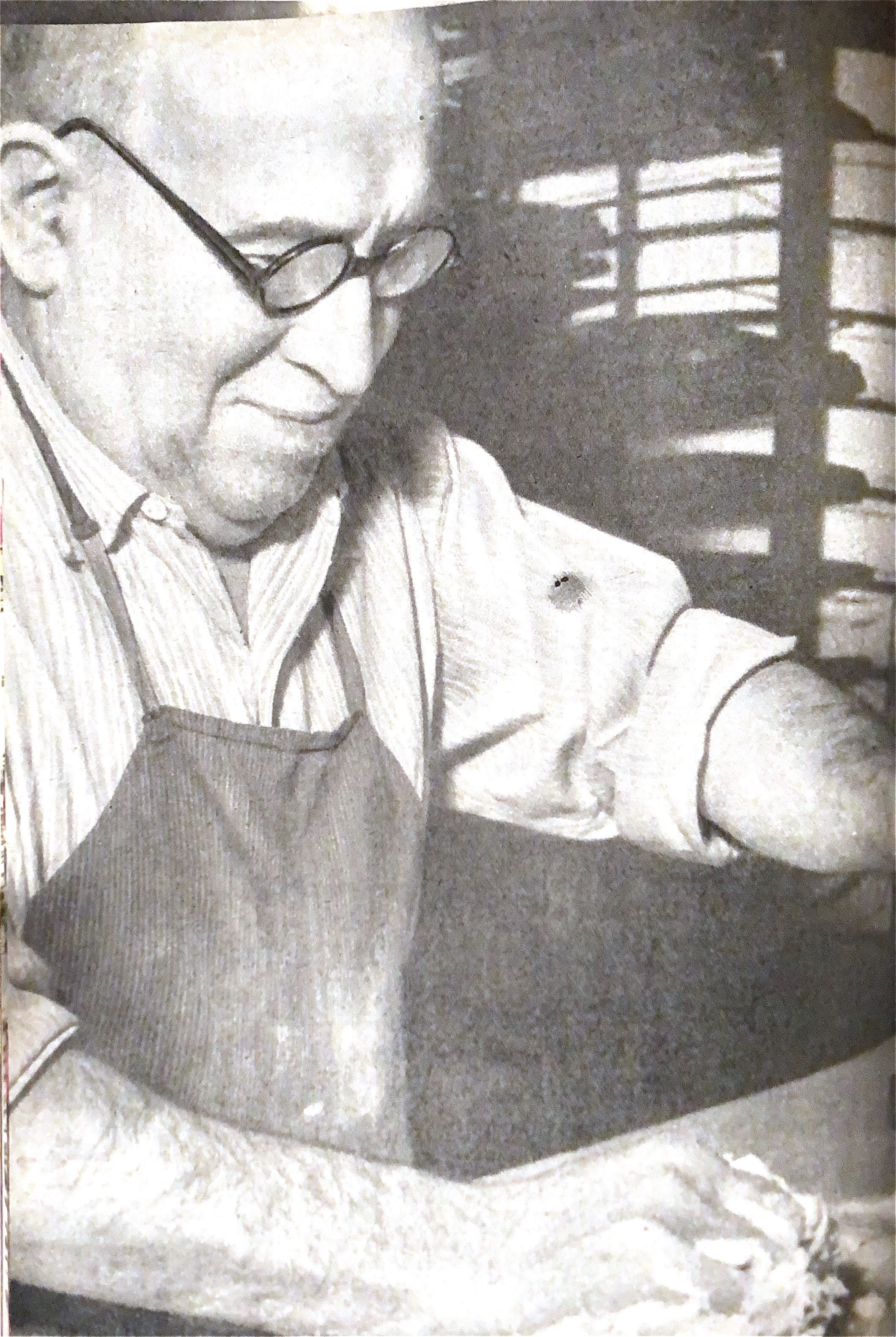
Por C. CARROBLES

CON motivo de la visita del Sha de Persia a la Corte de España, se celebró un banquete en Palacio. Ciento cuarenta cubiertos. Don Pedro González Gómez, repostero mayor de la Casa Real, confeccionó un postre de frutas con

gelatina. El trabajo del artesano fué muy celebrado por los comensales. El Sha de Persia quiso conocer al autor de aquella dulce maravilla que había halagado tan ricamente su refinado sentido árabe de la golosina; y el repostero fué llamado

al comedor para recibir la felicitación personal de los monarcas persas y españoles.

Hoy, a tantos años y tras tantas vicisitudes de aquella brillante época, el sencillo artesano se emociona al recordar la escena. Limpia



EL PASTELERO DEL REY



Don Pedro González Gómez se retrata con su nieto

las lágrimas que no ha podido evitar y continúa con su relato:

—Otro día me encontré en las escaleras con don Alfonso XIII...

Pero ya llegaremos a ese nuevo recuerdo de nuestro entrevistado. Su biografía es muy interesante y bien merece una pincelada.

Sólo hacía un año que se había estrenado el siglo cuando llegó a Madrid —caballero en su infantil soberbia— Pedrito González Gómez. Tenía ocho años de edad el que cuatro lustros más tarde había de ser jefe de la repostería real, pero hasta entonces...

Nació el señor González en El Casar de Talamanca, provincia de Guadalajara, de padres labradores, en 1893. Cuando tenía ocho años su padre le riñó por haber cometido una travesura de chiquillo; él contestó y su padre le dio un bofetón. La dignidad de Pedrito fué superior a la ofensa y marchó de la casa paterna, camino de Madrid, en pos

Aquí vemos al pastelero en el establecimiento de que es propietario y que se halla en un barrio extremo de la capital

de nuevos horizontes, "donde pudiera abrirse camino en la vida sin que le mancillaran".

Al infantil aventurero le esperaban en Madrid muchas calamidades que sufrir: noches bajo los soportales de la Plaza Mayor, hambre, frío, desamparo, múltiples oficios comenzados... A veces, la desmoralización, deseos de volver al hogar paterno, reacción de amor propio... y a seguir. Fueron unos años malos. Luego ya, con su oficio de pastelero, el matrimonio que había de constituir su felicidad y en unión de sus hijos.

—En 1920 me llamaron de la Casa Real para ocupar el empleo de jefe de la repostería de Sus Majestades.

El pastelero del Rey —un poco título literario de otro siglo— o lo que es lo mismo: el señor González Gómez tiene actualmente sesenta y cinco años y es propietario de una confitería en un barrio madrileño. Su jornada de trabajo comienza a las cuatro de la madrugada y normalmente termina a las cuatro de la tarde: doce horas, pues. Es una jornada bastante más corta que en otras temporadas, antes de ser re-



Las piezas son sacadas del horno en una pala. La obra está concluida.

postero real. Y así desde hace cincuenta y seis años.

Dos piezas componen el obrador actual del señor González. En una de ellas está el horno, en la otra un gran tablero donde se confectúan las obras del artesano antes de pasar al fuego. En esta última habitación hablamos con el orfebre del azúcar.

Pequeño de estatura, bonachón; su delantal es de un blanco impecable, como su pelo; la sonrisa, dulce, idéntica que los productos que realiza. Su conversación es cordialidad respetuosa.

—¿Tenía usted amistades en Palacio? ¿Le recomendó alguien?

—No; no conocía a nadie que pudiese influir en mi favor, ni he sabido nunca quién dió mi nombre.

Trabajaba entonces el señor González en el hotel Términus, instalado en la madrileña Carrera de San Jerónimo. Terminada la jornada, un día del año mencionado, al llegar a casa, su mujer le dijo que habían estado a buscarle del Palacio Real. Tampoco se explicó entonces, ni hoy ya en 1958, cómo podrían enterarse de su domicilio. El recado era del inspector general del Palacio de Oriente, don Gerardo Ferrer. Se arregló el señor González y con la mejor ropa que tenía, sin comer, se presentó donde era requerido. Al día siguiente, sin haberse enterado todavía bien de lo que pasaba, el señor González era jefe de la repostería de los Reyes de España.

Le asignaron un sueldo de seis pesetas diarias. Un sueño para cualquier obrero de aquella época. En las condiciones de trabajo no se especificaba la manutención, de la que no había ni que hablar. Comida había más que sobrada en las cocinas para todo el personal: cocineros, reposteros y auxiliares. Y todos estaban en sus lugares de trabajo a las horas de comer. Los intendentes y los inspectores, a veces el propio don Alfonso XIII, bajaban a la cocina y a la repostería y les veían almorzar o cenar de las mismas viandas preparadas para la mesa real.

Cuando entró el señor González a trabajar en la Casa Real había ocho operarios en la repostería. Algunos de sesenta años de edad. El tenía veintisiete y pasó desde el primer día a ser jefe.

Los recuerdos se agolpan a torrentes en la memoria del repostero real de ayer:

—Otro día —continúa su relato del principio nuestro entrevistado— me encontré en las escaleras con el Rey. Llevaba yo una compotera con guindas en almíbar para confeccionar un postre. Don Alfonso XIII me pidió permiso para coger una. Y

después de decirme que estaban muy ricas me dió las gracias.

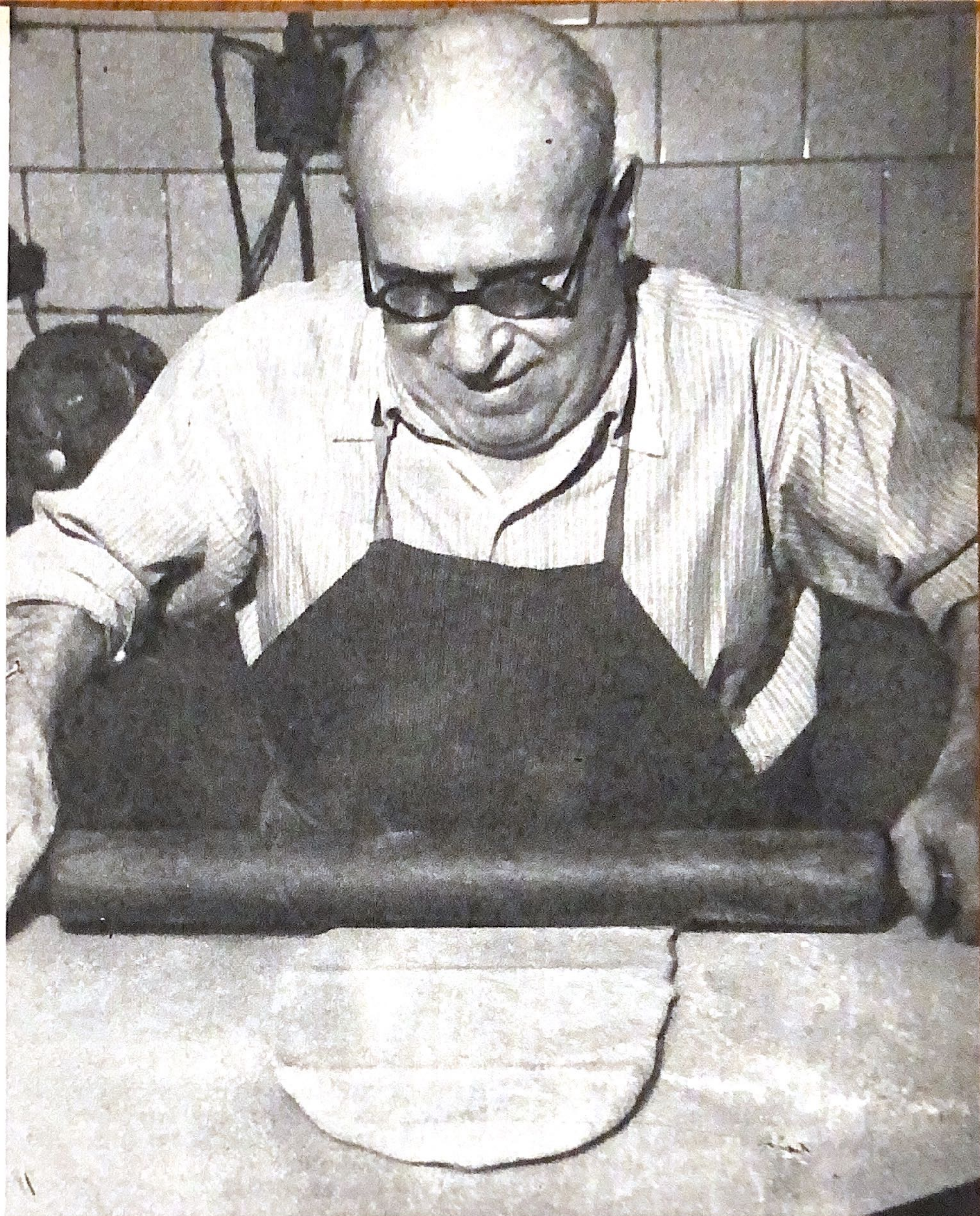
Las noches en que los Reyes asistían a las representaciones de ópera —todo esto ya es reposada parte de la Historia de España— de Palacio llevaban en arcas la cena, que era consumida durante el descanso en el comedor del Teatro Real. Los cocineros y reposteros iban a preparar los platos. El Rey se sabía de memoria los nombres de todos sus servidores. Cuando le aburría lo que se representaba en escena —y esto era bastante corriente— don Alfonso XIII salía a alternar con el servicio. “¿Fumamos un pitillo, Pedro?”, dijo en más de una ocasión al señor González.

Otro día los príncipes visitaron las cocinas de Palacio. Los profesores les daban explicaciones de todo lo que iban viendo. Al príncipe de Asturias se le ocurrió coger un trozo de membrillo de los que había varios preparados para confeccionar un postre. Uno de los profesores le obligó a dejarlo y a que se disculpara ante el señor González.

En la mesa real todos los días del año había helado de postre a mediodía y por la noche bizcochos de yema cuadrados.

Cuenta el señor González infinidad de anécdotas de su vida en Palacio. Lo de que el Rey don Alfonso solía bajar con frecuencia a los sótanos, donde estaban instalados los hornos de las cocinas y de los obradores. Siempre charlaba don Alfonso con los obreros. A veces les gastaba bromas. Un día rompió una botella de champán, que estalló con gran ruido, cuando todos estaban más ajenos a lo que el Rey hacía. Incluso los ayudantes del Rey, que no se encontraban junto a él, se alarmaron. Otro día, y valga fiel e histórico relato, en la Casa de Campo el mismo don Alfonso XIII intentó dar la vuelta a una tortilla y se le cayó al suelo. Siempre que el Rey realizaba alguna acción de éstas, que le dictaba su buen humor, se disculpaba luego: “Perdónenme. No se habrán molestado?” Cuando se le cayó la tortilla exclamó: “¡Qué torpe soy!”

Muchos son los recuerdos que con la guerra de 1936 le desaparecieron al señor González. También su archivo padeció el saqueo. Afortunadamente no le encontraron a él. Entre los recuerdos —pocos, claro, después de 1939— aún conserva una tarjeta impresa que dice: “Intendencia General de la Real Casa y Patrimonio. Permítase a don Pedro González Gómez y tres personas que le acompañen pasear a pie, a caballo o en carruaje propio por la Real Casa de Campo. Palacio, 8 de junio de 1923.” Cuando el señor González dejó de prestar sus servicios en la



El “pastelero del Rey” es un relicario viviente de anécdotas relacionadas con la Familia Real, a la que sirvió durante seis años.

Casa Real la tarjeta no le fué anulada y pudo utilizarla hasta la proclamación de la República, en abril de 1931.

El año 1926 el señor González abandonó el servicio de Sus Majestades. Había ahorrado ya lo suficiente y pudo ver convertido en realidad el ideal de su vida: establecerse. En 1929 escribió al Rey una carta de pésame por la muerte de doña María Cristina. Y don Alfonso XIII le contestó en otra autógrafa y carísimísima. Este es uno de los documentos que le desaparecieron durante la guerra de 1936-39 en Madrid.

Durante su relato, el señor González, muy sensible a los recuerdos, ha llorado en más de una ocasión. Y su cara se ha inundado de alegría en otros.

No ha medrado el señor González por su calidad de repostero real. Jamás lo ha hecho constar en el rótulo de su confitería. El estableci-

miento que tiene desde que se salió de Palacio le parece demasiado modesto para darle un título que, según él, no le va.

Desconocido, a solas con sus recuerdos, el pastelero del Rey continúa trabajando. Tiene la satisfacción, eso sí, de que sus tartas, pasteles, etc., son apreciadísimos. Tanto, que retirado del centro de la gran ciudad que es Madrid, cuenta con clientes de todos los lugares. En el caso del señor González se hace realidad el viejo adagio: “El buen paño en el arca se vende.”

Así lleva el señor González cincuenta y seis años. Sin dejar de trabajar un solo día. Si el Sindicato Nacional de la Alimentación, concretamente el Grupo de Confiteros, solicitara para él la Medalla del Trabajo, estoy seguro de que el señor González agradecería ese recuerdo hacia él como ninguno otro. ¡Y bien se lo merece!

C. C.