



**A LOS OCHENTA Y DOS AÑOS SIGUE TRABAJANDO
EN SU CONFITERIA**

PEDRO GONZALEZ,

PASTELERO DE ALFONSO XIII

- En 1920 fue nombrado jefe de repostería de la Casa Real
- El helado, postre preferido por los reyes

Por José Luis PIMENTEL

Don Pedro González Gómez, con uno de sus nietos, descansa después de su diario trabajo

Dinner de L.L. M.M.

23 Décembre 1922

Consommé à la Royale

Crème Saint Germain

Escabèche de langoustines à la Newburg
Aguilette de boeuf braisée au feu-Morton

Faisan gras au Paprika

SORBETS À L'ANANAS

Poularde rôtie en broche

Salade cresson de laitons

Haricots verts au beurre

Glace Condi

Sablons Breton

Châtaignes cuites

Vins

Jerez 1847

Rhin Johannisberg

Château Latour 1887

Champagne Ayala

Pajareto

Real Cuerpo de Guardias Alabarderos

Música

Marcha de la ópera Tannhäuser

Wagner:

Morosa, Selección

Pérez:

Sevilla

Albéniz:

Manzanera, Selección

Luccini:

Gipsy Love, Selección

Lehar:

El Molinero de Sabina, jota

Oniz:

Uno de los menús de una cena en palacio, redactado en francés, que aún conserva don Pedro; también figura en el tríptico el programa del concierto interpretado por la banda de alabarderos

Retroceder cincuenta y cuatro años en la historia y penetrar ahora mismo, de la mano de un hombre que sirvió directamente a los últimos reyes de España, en las escenas de la época, es una sorpresa. Y más cuando se trata de la persona que preparaba los postres a sus majestades. Es éste un maestro artesano de vocación, que cuando realizaba sus dulces veía por el palacio real a Romanones, Dato, Primo de Rivera. El problema de Marruecos estaba latente...

DON Pedro González Gómez tiene hoy ochenta y dos años. Tiempos atrás, en 1920, fue nombrado jefe de la repostería de la Casa Real, con la natural sorpresa. No tenía a nadie que pudiera recomendarle. Permaneció al servicio de don Alfonso XIII y doña Victoria durante seis años. Ahorró lo suficiente e hizo realidad el sueño de toda su vida: abrir su propia pastelería. Esto, sin embargo, le costó trabajo, ya que estaba muy vinculado con los reyes. Hoy, al cabo de los años, cuando este retazo es ya pura historia, don Pedro sigue trabajando en el mismo local del primer día.

—Mire usted: en 1901, cuando yo contaba ocho años, cometí una travesura en casa de mis padres allá en mi pueblo natal, El Casar de Talamanca (Guadalajara). Mi padre me dio un bofetón y yo entonces entendí, con la ignorancia de la edad, que mi dignidad había sido ofendida. Me vine a Madrid "para abrirme camino".

No hay que especificar que el entonces niño tuvo que sufrir mil calamidades. Durmió en los soportales de la plaza Mayor. Pasó hambre y frío. Trabajó en las ocupaciones más dispares. De algo tenía que vivir. Quiso volver con sus padres, pero tuvo miedo.

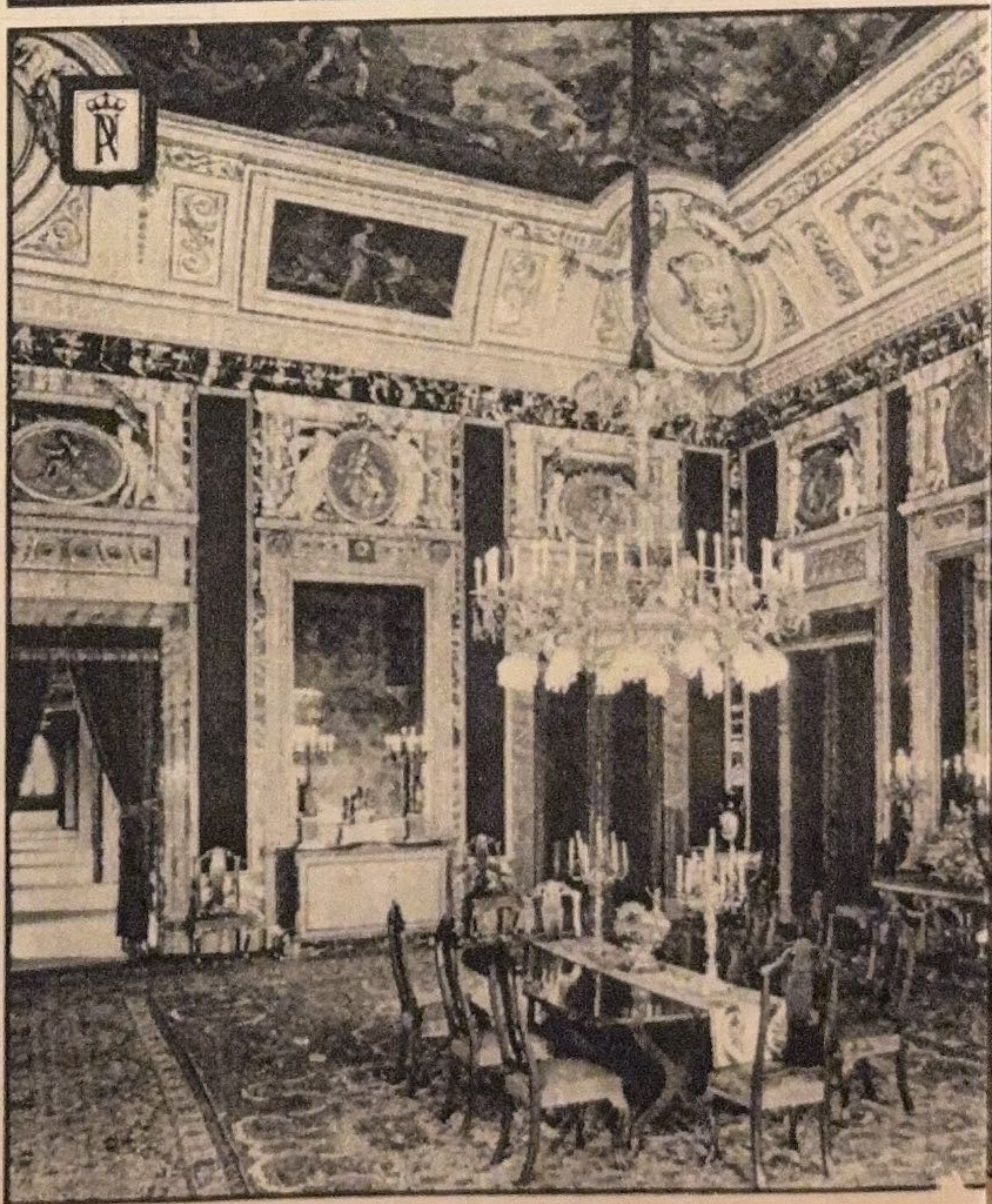
—Conseguí un buen empleo en el hotel Terminus, que estaba instalado en la Carrera de San Jerónimo, y al cabo de unos años me casé. Aquí ya comienza mi vida estable.

Transcurría entonces el año de 1920. Don Gerardo Ferrer, inspector general del Palacio de Oriente, fue al domicilio del señor González Gómez para trasladarlo urgentemente a presencia de Alfonso XIII.

JORNAL: SEIS PESETAS

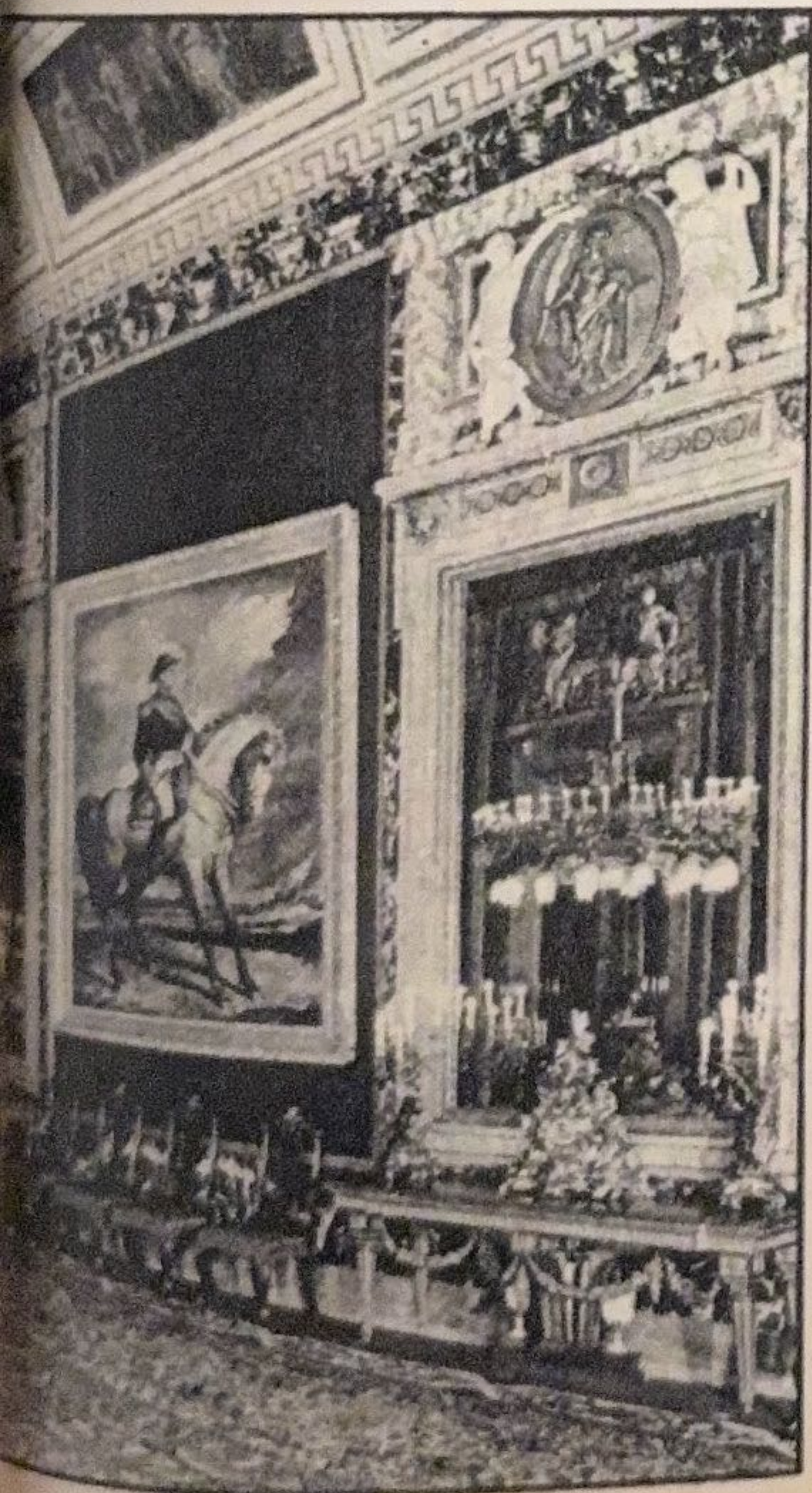
—Cuando llegué a casa y me enteré de la visita que había tenido, sin comer me vestí con lo mejor que tenía y salí precipitadamente hacia el Palacio. El inspector me dijo que el rey había dado instrucciones para que entrara a su servicio. Al día siguiente tenía que comenzar mi trabajo. No quiero decirle que, preso de un gran nerviosismo, no pude dormir esa noche.

Recuerda don Pedro que entonces ganaba seis pesetas día-





Comedor de gala, al que asistían personalidades de la época. (Fotografía del Patrimonio Nacional.)



Comedor de diario en el que servía don Pedro a la hora del postre. (Fotografía del Patrimonio Nacional.)

rias, un salario muy alto para cualquier obrero de aquella época. Comidas incluidas, además.

Este sencillo artesano, maestro de las confituras más refinadas, es todo un ejemplo de laboriosidad, vocación y sacrificio. En más de una ocasión han solicitado para él la medalla al Mérito en el Trabajo, pero hasta la fecha nadie le ha notificado nada. Pese a llevar sesenta y cuatro años ganándose la vida. Tiene la salud un poco gastada, pero se levanta a las cuatro de la madrugada y permanece en su obrador hasta las cuatro de la tarde.

—Le puedo asegurar que no conocía a nadie. Aún hoy no sé quién pudo influir en mi nombramiento.

Aunque don Pedro nos diga ahora que eso no tenía importancia, por aquella época ya gozaba de cierta fama por sus postres en el hotel Terminus.

—En total éramos ocho operarios. Algunos con más de sesenta años de edad. El más joven era yo. Esto no fue obstáculo para que con mis veintisiete años fuera el jefe.

CENA EN LA OPERA

Don Pedro es todo un archivo. Recuerda, pese al paso de los años, casi todas las escenas de aquel tiempo. Con frecuencia se encontraba con don Alfonso XIII.

—Un día, el rey bajaba por la escalera. Llevaba yo unas guindas en almíbar para confeccionar un postre. Me pidió permiso para tomar una. Las preferencias de don Alfonso eran los postres, a los que tenía una gran afición.

El rey estaba contento con la labor de este anciano maestro.

—Las noches de ópera eran extraordinarias. Cuando don Alfonso y doña Victoria acudían a presenciar las obras, la cena era llevada en arcas. Esta era consumida durante el descanso en el comedor del teatro. Los cocineros y reposteros teníamos que estar presentes.

—En uno de estos descansos, el rey se acercó y me dijo: “Don Pedro, ¿tomamos un pitillo?” Puedo decirle que conocía el nombre de todos sus servidores. Y eso nos halagaba. Nos trataba como si fuéramos compañeros. Con idéntica sencillez.

En otras ocasiones, don Alfonso se aburría con alguna obra y salía al pasillo a conversar con don Pedro y los demás servidores.

SEIS AÑOS EN LA REAL CASA

—Cuando nos veía, rara era la ocasión que no nos gastaba alguna broma. Mire: una vez que estábamos en la Casa de Campo don Alfonso quiso dar la vuelta a una tortilla, pero ésta se le cayó. “Qué torpe soy”, comentó.

El señor González Gómez tenía un extraordinario archivo, pero le desapareció en 1936, con cartas personales del rey.

—Con gran pesar, a los seis años de estar al servicio de don Alfonso había conseguido una pequeña fortunita, que a mí me servía para poder instalarme. Me despedí con gran dolor. Pero ésa había sido la gran ilusión de mi vida: tener una tienda propia.

Aunque el establecimiento del que fue jefe de repostería de la Casa Real está en las afueras de Madrid, su prestigio es tal que aún hoy día son muchas las personas que acuden para probar sus extraordinarios dulces. Don Pedro sigue trabajando, no le da importancia a nada ni jamás ha manifestado su anterior condición para hacerse publicidad. La ilusión de sus hijos es la de que el Sindicato Nacional de la Alimentación le proponga para la medalla al Mérito en el Trabajo.

DISCULPAS DEL PRINCIPE DE ASTURIAS

—Un día, los príncipes visitaron las cocinas del 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 preparados para un postre. Un profesor le obligó a dejarlo y a que se disculpara ante mí. ¡A mí, un simple obrero!

Termina nuestro diálogo. Don Pedro nos dice que todos los días del año, en las comidas palatinas, había helado de postre a mediodía, y por la noche, bizcochos de yema cuadrados.