

LA RUTA DE LA MEMORIA

Una pastelería centenaria



Mercedes Ruiz se dejaba fotografiar detrás del mostrador de la pastelería Izquierdo. El establecimiento había cumplido por aquella época las bodas de oro. Cincuenta años después, apostado en el número 28 de la calle Madrid, alcanza el centenario y celebra su cumpleaños rodeado, como siempre acostumbró, de manjares para el apetito goloso. Una exhibición pastelera y la degustación de una tarta de doce pisos conmemorarán, el 19 de mayo, la efeméride del popular local que fundara Amalio Martínez Izquierdo, el primer eslabón de tres generaciones familiares. Su testigo pasaría a manos de su hijo, Jesús Martínez (marido de Mercedes Ruiz), maestro artesano que encumbró el arte de hacer dulces. El traspaso se repetiría con la tercera línea del árbol genealógico, cuando Ángel Martínez tomara las riendas que aún hoy mantiene.

Su ubicación en el centro urbano ha posibilitado al longevo local ser testigo de la historia de Getafe. El año 1905 marca el inicio de su recorrido, que comenzó cuando Amalio Martínez —burgalés nacido en el siglo XIX— aceptó el traspaso de la única pastelería existente en el pueblo. Que la tienda estuviese algo abandonada no le alejó de su decisión, así que comenzó su andadura como pequeño empresario. De sus primeros pasos, la tradición oral y escrita (su hijo Jesús editó un libro con las memorias de su padre) guarda alguna anécdota. Como cuando en 1919 se inauguró el Cerro de los Ángeles, el patriarca se lanzó a fabricar género y se fue con una tartana al punto más alto de Getafe. “Malamente lo vendió”, se lee en la publicación, que refleja el optimismo del emprendedor, que explica que mereció la pena porque se lo pasó muy bien. La tienda, adornada con unos espejos de época, presenciaba el ir y venir de clientes. El general Palacio, Kindelán, de la Cierva, Jacinto Benavente o Ricardo de la Vega (cuya familia vivía en la casa de al lado) probaron algunos de los manjares de Izquierdo. Entonces, la fisonomía de la pastelería era distinta a la de ahora. Había mesitas donde se podían degustar los licores que se elaboraban en una de las dos destilerías que existían en el pueblo. Las pastillas de café y leche, que se cocinaban a mano, en una perola, eran las delicias no sólo de los lugareños sino de la gente de los pueblos de alrededor, que hacía kilómetros para comprarlas.

La guerra civil abrió una grieta en la crónica de España. También en este relato. En 1939 la familia Martínez regresó a su tierra. ¿Qué hacer si todo estaba destruido? “Pues volver a empezar”, cuenta Ángel el episodio que protagonizaron sus antepasados. “El *handicap* es que mi abuelo tenía ya más de 60 años”, prosigue, por lo que su padre —ilusionado por hacer carrera en la aviación— adquirió el compromiso de continuar con la labor. Arreglaron la estancia, la limpiaron y se afanaron en fabricar pasteles. Fueron años duros que les enfrentarían al estraperlo y a las carencias de la posguerra. “No había de nada, teníamos que hacer malabarismos para elaborar los postres”. Entre la oscuridad, la creatividad del nuevo dueño pronto brilló. Se presentó a un premio nacional de pastelería y ganó una medalla y en Madrid fundó con otros colegas una asociación del gremio. En 1988 la cámara de comercio le entregó el diploma de artesano madrileño tradicional, colmando con esta distinción una vida de trabajo en la que igual adornó una tarta con un Cerro de pastel o elaboró una fuente de los cuatro caños en azúcar, entre otras creaciones. “Cuando se jubila, entro yo, y aquí seguimos”, concluye Ángel, dando cuenta que, pese a que las personas cambiaron, la esencia del negocio se ha mantenido. Aunque la máquina se introdujo en el proceso más pesado de la elaboración de la repostería (para hacer la masa y estirla), la tecnología no ha impedido que el olor a bollo recién hecho inunde diariamente el local. Cien años después, las piezas se siguen cortando a mano y se estufan en el horno de la trastienda.