

# **Casa Gertrudis**

**Maria Isabel Marti Robles**

**M**i madre hacía las torrijas más apreciadas de la comarca, sin embargo el célebre postre de aceptación popular, únicamente se podía consumir por decisión familiar una vez al año, durante el Viernes Santo. Así que a lo largo de más de cincuenta años una variada clientela hacía cola ante Casa Gertrudis, el establecimiento centenario que había regentado en su día mi bisabuela, luego mi abuela y después mi madre, para

poder deleitar su paladar con el afamado postre. La receta había pasado de generación en generación, unos ingredientes sencillos pero mezclados con sabiduría y *savoir faire*, como dicen los franceses, se congregaban en un producto delicioso y singular.

Casa Gertrudis había nacido como casa de comidas para los viajeros que recalaban en nuestra villa camino de la capital. La instalación de la línea ferroviaria había dado un nuevo aire al municipio que rápidamente se adaptó a las necesidades de una población que poco a poco se fue ampliando. Mi bisabuela, Amalia, con una visión de futuro sobre las posibilidades de un negocio en auge como era el culinario, y, con unas manos dotadas para combinar ingredientes y conseguir potenciar sus cualidades en mezclas increíbles, estudió la demanda que suponía la línea ferroviaria con el vaivén de peregrinos, caminantes y viajeros, que día a día se instalaban por unas horas en nuestra ciudad. A ello se unió la Sociedad *Industrial, la Veloz*, la compañía de autobuses, regentada por don Segundo Olivares que se negó a permitir que un diablo de luz, como él lo llamaba, le hiciera competencia a sus autobuses, ampliando las líneas de conexión con otras villas cercanas, y por supuesto, con la capital.

En medio de toda esta vorágine de modernidad se instaló en el paladar de esos viajeros Casa Gertrudis, llamada así en honor a Gertrudis Gómez de Avellaneda poetisa por la que mi bisabuela tenía especial predilección. Ocupaba una antigua casa del siglo XVII que había permanecido inhabitada durante décadas a causa de un litigio entre los propietarios, dos familias enfrentadas por un malentendido cómo a veces se inician los conflictos. De hecho todo el mundo conocía la enemistad manifiesta entre los Amador y los Cáceres pero nadie podía afirmar con seguridad cuál era el incidente que había desencadenado la mala sangre entre ellos. Al final todo se resolvió desde ultramar, un heredero que no pertenecía a ninguna de las familias en disputa recibió en herencia de una manera insólita la casa y el asunto se zanjó con la venta de la casa a mi bisabuela.

La construcción de varias plantas se estructuraba en torno a dos patios, el primero, reservado al comedor, lo constituía una amplia estancia cuadrangular rodeada de columnas de piedra que sostenían una ancha galería que servía de recreo a los comensales que esperaban mesa. El segundo era un acogedor patio iluminado por una claraboya que se conservó para uso familiar. La casa disponía también de una espaciosa cocina cuyos fogones permitían elaborar y

---

servir diversos platos sin necesidad de hacer esperar a la clientela, que se sentaba diariamente ante las mesas de Casa Gertrudis para degustar los guisos de mi bisabuela. Esta estancia fue la que decidió a Amalia por el edificio y así nació la casa de comidas.

Cuentan que nunca perdió el humor y la alegría con la cual acometía sus pucheros llenándolos de succulentos platos que degustaban con avidez los viajeros que temporalmente hacían parada en nuestra ciudad y luego también entre los mismos parroquianos y vecinos. Incluso durante los momentos difíciles en los que la escasez de alimentos era notoria por la guerra, Amalia, supo aprovechar los alimentos que la tierra le ofrecía y mezclarlos con esa gracia personal que tenía entre los fogones cuyo resultado eran unos platos sencillos pero apetitosos. Ningún comensal se sentó en las mesas de Casa Gertrudis sin un plato de buena comida con el que aplacar el hambre, olvidar sus penas o simplemente deleitarse el paladar, su filosofía era: nadie salía de su casa de comidas sin estar saciado, pues con el estómago lleno, las dificultades y las penas se sobrellevan mejor. Existía además una norma muy curiosa que todo el mundo acataba religiosamente, nadie se sentaba sólo a comer a la mesa.

Mi bisabuela fue toda su vida una romántica empedernida, había perdido a mi bisabuelo, Iñigo Saavedra tempranamente, pero nunca dejó de recordarlo, siempre tuvo un pensamiento para él y de hecho uno de sus postres, su crema de almendras fue elaborada en su honor. Por aquel entonces, Iñigo ostentaba la distribución exclusiva de Conservas de Olarte, lo cual le obligaba a viajar varias veces al año para vender esos productos. Un caluroso verano hizo escala en la villa y aconsejado por don Servando, que hacía tiempo se había rendido a los guisos de Amalia, se dispuso a descubrir aquella casa de comidas que tenía por anfitriona una belleza española cuyo salero no sólo se constataba en su aspecto sino también en sus guisos. De este modo, mi bisabuelo Iñigo, buen gourmet, se presentó en la casa de comidas con intención de regalarse no sólo los ojos sino también su paladar. Aquel día el menú se componía de consomé, patatas a lo pobre y cordero a la miel. Lo completaba el postre, unos buñuelos de albaricoque, que hicieron aquel día las delicias de los comensales. El postre en cuestión, conservado en el libro de recetas de mi familia, se preparaba con albaricoques cortados a cuartos, envueltos en un mazapán muy fino y rebozados en una pasta de buñuelos que luego eran fritos en aceite muy caliente. El resultado era espectacular. Con aquella comida Iñigo quedó rendido a la destreza en los fogones de Amalia y la escala temporal en su viaje se hizo definitiva meses más tarde cuando se casó con ella. Un año después del

---

casamiento nació Inés, mi abuela y para celebrar el acontecimiento Amalia elaboró su crema de almendras sabiendo la predilección que su marido tenía por esos frutos secos. La dicha matrimonial no duró mucho pues unas fiebres se llevaron a mi bisabuelo al año de nacer Inés. Pese al dolor de la pérdida, mi bisabuela no dejó de regentar su negocio y recordando el tiempo que disfrutó de la compañía de su marido, estableció la norma que aún rige en el establecimiento, nadie come solo en Casa Gertrudis.

Amalia fue una buena conocedora de la condición humana y en concreto de su heterogénea clientela. Sostenía con rotundidad que se conocía a las personas por sus preferencias en la cocina, estas consideraciones unidas a su romanticismo le hizo intentar estimular en numerosas ocasiones los hilos del destino de algunos de sus comensales, distribuyéndolos estratégicamente en sus mesas. Y a veces el resultado era sorprendente.

Los viajeros que por comercio estaban de paso, eran sentados en la misma mesa. Algunos parroquianos asiduos, almas solitarias que encontraron en Casa Gertrudis el calor que les faltaba en su propio hogar, eran sentados en compañía de otros que también acudían a su casa de comidas. Una parte de la población en aquella época vivía en casas compartidas, habitaciones alquiladas en las que no se servían comidas, de manera que la asistencia a las fondas o casas de comidas era habitual. El comedor de mi bisabuela fue testigo indudable de los intercambios comerciales que se gestaron al amparo de un buen plato de comida, regada por un buen caldo y del inicio de nuevas amistades que se prolongaron a lo largo de los años. Y no sólo eso, la casa había propiciado numerosas historias de amor.

Hilaria Montemayor se había convertido en la protegida de mi bisabuela, huérfana de madre que había fallecido en el momento de su nacimiento, su padre Alejo Montemayor se había ocupado de su hija hasta que las mismas fiebres que asolaron la ciudad y se llevaron a mi bisabuelo, la dejaron también huérfana de padre, quedando sola en el mundo. De la familia materna nada se sabía, y de la familia paterna únicamente referencias, toda ella había emigrado a Argentina en los albores del alzamiento. Don Montemayor, como así se le conocía en la ciudad, reputado abogado, no dudó en dar una formación académica a Hilaria en previsión de futuras eventualidades y contingencias a las que hacer frente, es por ello que Hilaria se convirtió en la Señorita Montemayor, cuando aprovechando sus conocimientos abrió la primera escuela de señoritas de la ciudad. Fue un revulsivo en aquella época que una mujer soltera se

---

sustentase por si misma sin estar bajo el amparo de un hombre y más en aquella ciudad provinciana que poco a poco se iba modernizando, pero cuyas costumbres no evolucionaban al mismo tiempo que las embestidas del progreso. Apoyada por Amalia, Hilaria Montemayor consiguió vencer las reticencias iniciales de la moralidad provinciana de nuestra villa e inició la escolarización de numerosas niñas que en aquel tiempo hubieran tenido como único horizonte el casarse o engrosar el nutrido grupo de solteras que sobrevivían bajo el manto de la familia. Con el tiempo Hilaria se convirtió en un miembro más de la exigua familia, compuesta por ella misma y mi bisabuela Inés. Cuando apareció un mediodía en la casa de comidas, Anselmo Miranda, recién licenciado en derecho, camino de la capital, Amalia no dudó en sentar ambos a la mesa. El resultado fue fulminante, dos almas académicas degustaron aquel día un sencillo pudding de café que los unió para siempre y Anselmo pasó a aumentar la incipiente familia.

La internacionalización de la villa, abierta al exterior por la línea ferroviaria y la ampliación de las líneas de transporte de la compañía de autobuses regentada por Segundo Olivares, propició que poco a poco Casa Gertrudis se hiciera un nombre no sólo entre los viajeros sino también como referencia indudable de calidad entre las guías gastronómicas de la época. Ya entonces se distinguió por sus perdices escabechadas, su arroz con morcilla y cordero o su gazpacho, una reinención del tradicional gazpacho al que Amalia le añadió unos trocitos de melón. Pero, sin duda alguna, sus postres fueron los más populares entre los comensales, sus gachas dulces, los pestiños o sus alfajores de almendra eran muy apreciados, aunque sus torrijas se encontraban entre los más solicitados por sus huéspedes. El secreto estaba en el pan que utilizaba como base para su elaboración, unos panecillos esponjosos que ella misma cocía al horno de leña dos días antes de prepararlo. Esos dos días convertían la hogaza de pan en una esponja que absorbía después la leche mezclada con azúcar, una raspadura de limón y una barrita de canela para luego reposar una media hora antes de ser rebozadas en huevo y fritas en aceite hasta quedar doradas. Una mezcla de azúcar vainillado y canela aromatizaban este dulce eminentemente casero. El postre era servido habitualmente en los menús del lunes, miércoles y viernes, era el dulce más apreciado y había recibido numerosas propuestas de Octavio Santamaría, comerciante de ultramarinos que llevaba la idea de distribuirlos al por mayor. Sin embargo un acontecimiento hubo de aparcar esas visiones de negocio de Don Octavio y limitarse a degustarlas el Viernes Santo.

---

Mi abuela Inés, no sólo había nacido con misma destreza en las manos para la cocina que su madre, sino también con una nariz privilegiada en lo que se refiere a aromas. Ello suponía una combinación fabulosa de innovación y tradición al mismo tiempo puesto que sabía equilibrar el sabor de los alimentos con el aroma que desprendían durante la cocción. Esa cualidad le permitió ampliar la carta de platos y postres, si bien al principio no fueron más que unos ligeros ajustes con intención de valorar la aceptación de la clientela, con el tiempo se convirtieron en reinventiones de platos tradicionales que poco a poco se tradujeron en un sello personal que hizo también las delicias de los paladares más arriesgados.

Sin embargo, Inés desde temprana edad había manifestado también una increíble capacidad para explorar, sin ningún atisbo de temor, las maravillas de la naturaleza entre las que se incluían insectos y animales de todo tipo, situaciones que en numerosas ocasiones habían dado algún susto que otro a su madre. Con seis años y con una curiosidad desbordante estuvo a punto de ser picada por una abeja que había querido capturar con sus manitas atraídas por el revoloteo de aquel insecto sobre unas rosas con las que Amalia había adornado las mesas del comedor. En otra ocasión, un gato abandonado, que deambulaba famélico por la calle en busca de alimento fue el centro de atención de Inés, afortunadamente Anselmo la rescató de haber recibido un arañazo del animalito que, en aquel momento con las tripas vacías, lo último que deseaba era jugar con la pequeña. Por eso el Viernes Santo en que Inés apareció con vómitos y una ligera urticaria en los brazos todo el mundo pensó en que la pequeña había estado investigando en algún lugar recóndito de la casa y había recibido la picadura de algún bicho. Amalia avisó sin mayor dilación a don Julián Almenara el médico de la villa que en aquel momento había tenido que ausentarse para atender a otro paciente. Durante la espera, Anselmo, Hilaria y mi propia bisabuela examinaron cuidadosamente el cuerpo y la piel de la pequeña con intención de identificar el lugar de la picadura, extraer el aguijón para aplicar seguidamente el vinagre de manzana que tantas veces había aliviado a Inés en sus fallidas exploraciones por la naturaleza. Pese a ello, no pudieron localizar el origen de los síntomas y sin llegar a un resultado cierto de qué le había podido suceder, la angustia y la incertidumbre fue apoderándose de mi bisabuela, y por supuesto de Anselmo e Hilaria que aprovechando sus conocimientos académicos iniciaron una búsqueda en sus libros de las causas que podían haber provocado los síntomas que padecía la pequeña. El resultado fue infructuoso. Durante ese tiempo Inés sufrió un ligero mareo que obligó a

---

acostarla en su cama. Don Julián se retrasaba y la familia no sabía a quién acudir.

En medio de la inquietud que se había cernido sobre Casa Gertrudis, un nuevo comensal accedió al comedor. Se trataba, sin duda alguna, de un viajante cuyo origen fue difícil de determinar, según reza el apunte que en el libro de recetas de la familia, aparece anotado ese día. Por su aspecto había tenido que pasar algunas penalidades, pero lo que más impresionó a mi bisabuela fue la mirada serena y alentadora que tenía aquel hombre. Vestía sencillo, llevaba una mochila a la espalda y se acompañaba al andar con un largo bastón. Sólo pidió comer lo que hubiera para poder continuar camino. Amalia llena de preocupación por Inés no pudo esconder la desesperación que sostenía, sentimiento que el viajero aplacó con un simple gesto, le cogió las manos con firmeza y la miró a los ojos durante unos segundos, luego hizo el gesto de marcharse pero mi bisabuela no le dejó marchar, le pudo su máxima, y la intuición que aquel hombre, traía esperanza y que no podía irse de Casa Gertrudis sin comer, así que le sirvió el menú del día que, por supuesto, incluía aquel día las famosas torrijas.

El peregrino obviamente no se sentó solo a la mesa, porque mi bisabuela se sentó a la mesa con él, acompañándole durante la comida, no se dijeron nada, pero aquel silencio y la compañía de aquel hombre llenó de paz a Amalia. Al finalizar la comida el comensal preguntó qué era aquello que la angustiaba y Amalia se lo contó, entonces pidió examinar a mi abuela Inés, fue en aquel momento cuando mi bisabuela prometió que si Inés sanaba, solo cocinaría las famosas torrijas el Viernes Santo, en agradecimiento a la curación de su hija. El caminante encontró en los bolsillos de Inés restos de piñones lo cual indicaba que Inés había tenido algún tipo de brote alérgico al consumirlos. Una vez identificado el origen de la urticaria y los vómitos, se limitó a sostener entre sus manos las de mi abuela hasta la llegada de don Julián que confirmó el diagnóstico pudiendo controlar el brote alérgico.

Nunca se supo el nombre de aquel comensal tan especial, ni de dónde venía, ni adónde se dirigía, pero sí es tradición en la familia que desde aquel día, tal y cómo Amalia prometió, Casa Gertrudis sólo sirve sus torrijas el Viernes Santo para recordar que un día un ángel, como así lo recuerda Amalia, en su libro de recetas, se sentó entre sus mesas y sanó a mi abuela Inés.

---