

LA MALLORQUINA. CONFITERÍAS BERMEJO

Una dulce competencia

2



CUADERNOS DEL MUSEO DEL COMERCIO

MUSEO
DEL COMERCIO
SALAMANCA



Edición y Copyright

Museo del Comercio y la Industria de Salamanca
Los Autores

Coordinación

Miguel García-Figuerola

Textos

Miguel García-Figuerola

Ilustraciones

Filmoteca de Castilla y León. Colección Enrique de Sena

Diseño y Maquetación

ja!diseño

ISBN

978-84-613-3341-7

Depósito Legal

Imprime

Globalia Artes Gráficas

CUADERNOS DEL MUSEO DEL COMERCIO

1. Librería-Papelería Calón
2. La Mallorquina. Confiterías Bermejo

Presentación

Hubo un tiempo en que en todas las ciudades de España se abrió al público una pastelería llamada La Mallorquina. La Mallorquina de Salamanca fue fundada por Don Santiago Bermejo Pollo en los albores del siglo XX.

La pequeña comunidad que era entonces nuestra ciudad permitía, quizás más que ahora, el despuntar de las personas emprendedoras que llegaban a copar los puestos de responsabilidad y de gobierno de sus vecinos. Bermejo Pollo tuvo hasta los años sesenta una calle con su nombre allí donde construyera su fábrica de caramelos y levantara un barrio para gente humilde. Enrique de Sena escribió reiteradamente sobre él y en los callejeros de la ciudad de Salamanca es fácil encontrar referencias del fundador de La Mallorquina al repasar la historia del Barrio Garrido.

Para la redacción de este Cuaderno del Museo del Comercio hemos contado con el testimonio directo de su nieto Santiago Bermejo Escribano, tan protagonista si cabe como el emprendedor abuelo y que supo llevar las riendas de los negocios iniciados por él hasta su cierre definitivo en la década de los ochenta del pasado siglo.

Introducción. Una dulce competencia

A finales del siglo XIX la repostería en Salamanca no tiene nada que envidiar a la de otras ciudades del país. Sobre el fondo cultural propio de los dulces artesanos: rosquillas, *perrunillas* o mantecados (a veces tan secos, como el carácter meseteño), los escaparates se han llenado de pasteles de crema, de bollería fina, de pasteles con nombre francés sólo asequibles para los bolsillos más pudientes.

Del gusto por los dulces en la ciudad da buena prueba el número de confiterías situadas en el corazón de Salamanca, como la regentada por Enrique Ralero, en San Pablo, o La Madrileña de Gómez y hermano, situada hasta las postrimerías de aquel siglo en la calle Zamora. La pastelería de Calama, la de El Recreo, situada en Doctor Riesco (calle Toro) o *El Universo* ubicada en la plaza de la Verdura son otros ejemplos.

Entre los manjares que podían ofrecer las confiterías estaban, por ejemplo, el huevo hilado y los *moles* (dulces de huevo muy populares en Portugal) o las cremas finas. En los anuncios de la época sobre pastelerías puede leerse una variada oferta que parece extraída de un

LA MALLORQUINA EN SAN PABLO, 13
(FOTO GONZÁLEZ DE LA HUEBRA)



texto literario modernista: *dátiles de Berbería, galletas inglesas, confituras extranjeras...* Los salmantinos podían adquirir, entre otros productos exquisitos, *licores, refrescos de Dijou, galletas, salchichón de Vich, confituras finas y cajas de lujo de París.*

En este contexto de novedad, los dulces elaborados en Mallorca se ponen de moda en la segunda mitad del siglo XIX en toda España. Ilumina la aceptación que tienen los productos de aquella isla mediterránea un anuncio de 1887, ideado en forma de diálogo entre dos

señoras, en el que se comenta: *no hay nada más perfecto ni más exquisito que las ensaimadas y los bollos de casa de Andrés Fraile, al verdadero estilo de Mallorca. La Mallorquina* es, así, como *La Parisina* en el ramo de la perfumería o *La Suiza* para indicar la precisión de un reloj. Por eso encontramos tantas confiterías a finales del siglo XIX con ese nombre. Salamanca no iba a ser menos: en este abigarrado panorama confitero que tiene su epicentro en la Plaza Mayor se abre, al alborear el siglo XX, una nueva tienda: *La Mallorquina*.

I. Don Santiago Bermejo Pollo. Los comienzos de La Mallorquina

Santiago Bermejo Pollo (1872-1948) era natural de Castellanos de Moriscos, hijo de una familia humilde dedicada al campo. Desde pequeño mostró habilidad manual haciendo con la azuela yugos y otros utensilios para los bueyes en los meses de invierno, arte que había aprendido de su padre. En el ambiente de necesidad que rodea a la familia, su progenitor piensa en darle carrera como maestro o sacerdote pero, esa impaciencia juvenil tan proclive a hacerse con las riendas de la propia vida le llevó a intentar ganarse un jornal desde muy temprana edad.

En Salamanca entra como meritorio en una tienda de paños, la de Manuel González, situada en la Plaza Mayor, esquina con la calle Toro (donde hoy está la cafetería *Los Escudos*). Cama y comida serán aquí su único emolumento, de ahí que decidiera emigrar a Madrid, quizás –según su nieto– con la idea de ingresar en el Ejército, objetivo que finalmente no consigue.

Después de algún trabajo esporádico recalaría en la pastelería *La Mallorquina*, sita en una céntrica calle madrileña, cerca de la Puerta del Sol, donde entra como ofi-

cial confitero. Sobre las inquietudes de Bermejo Pollo en ese momento escribe Enrique de Sena: «*Son tiempos de lucha y preocupación social. Se siente atraído por los discursos y escritos de Pablo Iglesias y llega a conocerlo personalmente. Será un recuerdo que le acompañará toda la vida y pese a cambios políticos y alternativas en su adscripción a ideales, el recuerdo de Pablo Iglesias no le abandonará hasta el final*».

A últimos de siglo se casa con una joven armuñesa, Teresa Matías Cabezas, que le acompaña a Madrid y trabajará en la confección. Santiago Bermejo Pollo ya no abandonaría la labor de pastelero hasta su definitivo regreso a Salamanca.

En 1900, con el oficio bien aprendido, abre su primera tienda en esta ciudad, en la calle San Pablo nº 13, frente a la tienda de Rafael Huebra, allí donde durante muchos años estuvo la tienda de armas *Cárdenas*. Precisamente, gracias a su vecino, contamos con algunas fotografías que muestran la fachada de la confitería.

El anuncio más antiguo que hemos encontrado de esta tienda data del 6 de agosto (lunes) de 1900 y fue



SANTIAGO BERMEJO POLLO EN 1908 (FOTO ARCHIVO V. GOMBÁU)

publicado en *El Lábaro*. El comercio de Santiago Bermejo se anuncia así en aquella fecha: «*La Mallorquina. Pastelería y confitería. San Pablo 13. Pastas finas y dulces. Vinos generosos. Especialidad en ensaimadas. Se hacen todo tipo de encargos. Pastel variado y copa de jerez 25 céntimos. Se sirve a domicilio*».



Con la buena elaboración y gusto que ya tiene acreditados «LA MALLORQUINA», ha confeccionado bonitos caprichos en mazapán fino, que exhibe en su escaparate de la calle de San Pablo (frente á Huebra)

LA GACETA DEL PUEBLO, DICIEMBRE DE 1900



NIÑOS COMIENDO DULCES A LA PUERTA DE LA MALLORQUINA
(FOTO GONZÁLEZ DE LA HUEBRA)

LA MALLORQUINA

Habiendo trabajado el dueño de este Establecimiento en las principales casas de Madrid y Cádiz, posee los últimos adelantos de elaboración en el ramo de PASTELERÍA Y CONFITERÍA; por lo tanto, puede servir con más economía y gusto que ninguna de su clase. Especialidad en Ramilletes, Entremeses y Tartas última novedad. Pastas finas para postre. Ensaïmadas y bollos Mallorquines.

PASTEL VARIADO Y COPA DE JEREZ 0,25 CTS.
SAN PABLO, 13 (frente á Huebra)

EL INDEPENDIENTE, ENERO DE 1902

LA MALLORQUINA

Primera casa en pastelería y encargos, especialidad en ramilletes y bandejas para regalo.
SAN PABLO, NÚM. 13; FRENTE Á HUEBRA; SALAMANCA

<p>LA CASTELLANA SEBASTIÁN GÓMEZ, (Antiguo comarero) CASA DE HOPEDAJE Buen trato, limpieza y comodidad. PRECIOS ECONÓMICOS Se sirven cubiertos dentro y fuera del casco. Calle de Zamora, núm. 1 y 3, esquina á la Plaza Mayor.</p>	<p>CONFITERÍA MADRILEÑA SEGUNDO GÓMEZ PLAZA MAYOR, 4, SALAMANCA El mejor regalo que puede llevarse de esta ciudad; de entre las distintas especialidades que en este acreditado establecimiento se elaboran es la pastilla de nata y café y la almendra á la Crocanta.</p>
--	---

EL RECREO NUEVA PASTELERÍA DE RAMÓN HERNÁNDEZ CONTRERAS.
Esta casa ofrece un surtido en vinos y licores de las marcas más acreditadas. Se reciben encargos. Especialidad en los trabajos de ojaldre.
23, DOCTOR RIESCO, 23.—SALAMANCA

LA TERTULIA, ENERO DE 1902

Pero Don Santiago Bermejo Pollo parece haber sido muy consciente de la importancia de la publicidad y se promociona profusamente en la prensa local. En los siguientes años encontramos una variedad de anuncios que muestran la cada vez mayor acogida que tiene su negocio en la ciudad. A finales del 1906 *El Lábaro* publica el siguiente texto:

«No dejar de visitar esta casa. En ella encontrarán turrónes verdaderamente legítimos a precios convencionales, cajas y mazapanes surtidos, pastas finas y mantecados. Dulces secos y frutas variadas, peladillas de Alcoy y piñones, bombones y caramelos, almendras de todas clases. Ensaïmadas y bollos para el chocolate. Vinos generosos y dulces de marcas acreditadas. Objetos de fantasía y porcelana para bodas y bautizos.

Se hacen toda clase de encargos.

Se asan carnes y pescados

13, San Pablo, 13

Teléfonos 124 y 125».

II. Salamanca a finales del siglo xx

Salamanca prepara una gran exposición agrícola, ganadera e industrial que complete el programa de las fiestas patronales de 1907. La parte agrícola y ganadera se expondrá en La Alamedilla y, en el Mercado Central, aún por rematar, se dispone la parte industrial de la muestra.

Los principales comercios salmantinos se apuntan al evento y preparan sus stands en el mercado nuevo. *La Mallorquina* no fue menos. *El Adelanto* anota su instalación el domingo, 8 de septiembre, recordando sus méritos: «*Casa premiada con medalla de plata en la exposición de Industrias de 1901 y Proveedora de la Real Casa de Baviera*», a la que, en efecto, suele enviar azucarillos de fresa. *La Mallorquina* todavía está ubicada en San Pablo nº 13.

La exposición de 1907 será una oportunidad para demostrar la calidad de sus productos. El 19 de septiembre se otorgan los galardones de Industria:

El premio extraordinario, el del Diputado a Cortes

Señor Olleros, será para Isidro López, dueño de la Tahona del Bretón. Las distintas medallas de oro se las repartirán Demetrio Sánchez, (por sus capotes de monte), el constructor de coches Félix Bomati, los harineros Bernardo Olivera, Moneo e Hijo y Calderón y Sevillano. Hipólito y Pinilla serán premiados por sus aguas minerales y Santiago Bermejo por sus «chocolates». La ciudad alabó también su stand en el que se podían ver algunos monumentos salmantinos elaborados en azúcar glass. Así lo reflejó *El Adelanto* del día 21: «*Don Santiago Bermejo, dueño de la acreditada confitería La Mallorquina, expone una copia de monumentos salmantinos, hecha de azúcar, que por su perfección merecería figurar en la sección de Bellas Artes*».

Aquella disposición innata hacia las manualidades mostrada en los largos inviernos de La Armuña fabricando azuelas le sirve ahora para hacer «caprichos», esculturas, obras de arte en mazapán y en pastillaje de azúcar decorado con glasé real que son la admiración de Salamanca.



CAPRICO PREMIADO EN LA EXPOSICIÓN DE 1907

III. En la plaza Poeta Iglesias



LA MALLORQUINA EN POETA IGLESIAS Nº1 (FOTO COLECCIÓN ENRIQUE DE SENA)



CAJITA DE BOMBONES FABRICADA EN CONZA (ITALIA). ART DÉCO, HACIA 1920

La tienda de la calle San Pablo, a pesar de su ubicación céntrica, presentaba algunos inconvenientes. No tiene horno lo que obliga al matrimonio Bermejo a hornear los pasteles y dulces en el existente en *Los Corrales* (hoy calle Felipe Espino), con los problemas que tal situación acarrea. Además, el interior pronto se queda pequeño. Por todo ello, Santiago decide trasladar el negocio a un edificio levantado recientemente en la esquina que forman la plaza Poeta Iglesias con la calle Quintana (el lugar donde se ubicará con posterioridad *Modas Carretero*). El local, muy próximo al antiguo de San Pablo, se abre en chaflán en la construcción promovida por Luis García Romo.

La zona no puede ser más comercial pues, además de haberse acercado a la Plaza Mayor, el local se encuentra próximo a los viejos juzgados (donde estará más tarde el Gran Hotel, construido por la familia Trocóniz).

Allí, en la plaza Poeta Iglesias nº 1, Santiago Bermejo funda en 1907 la nueva *Mallorquina*. El local es lo su-

ficientemente amplio como para disponer de una zona de mesas donde la clientela pueda sentarse a distintas horas del día para degustar los productos de la pastelería. Los hombres lo harán sobre todo por la mañana y las mujeres se sentarán allí a media tarde para tomar el té o un chocolate.

La confitería ofrecerá ahora una amplia sala, con «seis mesas con tablero de mármol y cómodas sillas y butacas y lanza la moda de servir antes del almuerzo, algunas especialidades de su repostería con vinos olorosos, jerez, vinos selectos. Por la tarde, a media tarde, ofrece bandejas de pasteles variados, pastas, canapés, empanadas (...) leche o chocolate».

Además de los dulces y los productos que expendía en la calle San Pablo, ahora anuncia «artículos de fantasía para regalos». También «fiambres, vinos generosos y licores finos», costumbre ya arraigada en la ciudad, tal como muestra la publicidad en verso de 1883 de otra confitería salmantina:



*La ciencia considera
Selecto y gran licor
Aquel que tiene fama
Por su aroma y sabor*



*Y por sus propiedades
Que se aseguran son
Contra los flatos histéricos
Y la mala digestión*

*Cual ese líquido
Que ofrece tanto bien
Pues es el aguardiente
Renombrado de Ojén
Que de Barceló y de Torres
Fabricase ¡chipen!
En Málaga, la perla
Del Andaluz edén*



EL FOMENTO, JUNIO DE 1883



INTERIOR DE LA CONFITERÍA
SITUADA EN POETA IGLESIAS (1912)

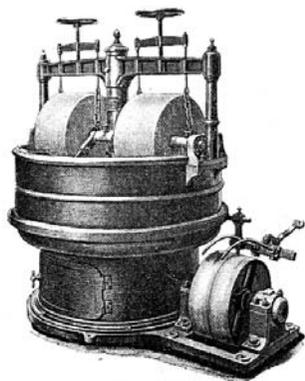
En los anuncios de la época *La Mallorquina* se autoproclama «Primera casa en su género». Parte importante del negocio está en fabricar dulces para fechas señaladas como son los roscones de Reyes o los típicos panecillos por San Antón. En la época, el prestigio de un negocio aparece fundamentado en dos pilares: uno es la consecución de premios y medallas en las distintas ferias y exposiciones nacionales e internacionales y el otro, ser proveedor de las casas reales. Ambos méritos acompañan los anuncios de *La Mallorquina* en 1907.

En la segunda década del siglo XX, *La Mallorquina* será el salón de moda de Salamanca, el lugar preferido por la burguesía salmantina. Toda la ciudad pasaba por su establecimiento. Miguel de Unamuno y Antonio García Boiza fueron algunos de sus egregios clientes, y así Santiago Bermejo Escribano, nieto del fundador, nos cuenta con orgullo: «Eran clientes habituales don Miguel de Unamuno, a quien recuerdo siempre vestido de azul, con el pelo muy cortado, blanco y García Boiza, un hombre muy rezongón; don Emilio de la Riva, don 'Fili'... Nunca será tarde para erigirle a este hombre una estatua en Salamanca...».

IV. La Mallorquina-Santiago Bermejo. Fábrica de Dulces



Máquina molino mezclador, con rodillos de suspensión
para la fabricación de chocolate
Para funcionar con fuerza motriz; con solera giratoria



Modelo núms. 2, 3 y 4

MOLINO MEZCLADOR PARA CHOCOLATE

«Escribo Garrido y Bermejo y así debiéramos decir y escribir los salmantinos cuando nos referamos al barrio nuevo que le salió a la ciudad, al Norte, más allá de la vía ferroviaria a Portugal, a continuación de los Salesianos. Porque los pioneros, los iniciadores de ese barrio que pareció nacer para que en él vivieran los empleados de la Compañía de los Ferrocarriles del Oeste de España y jubilados de artesanías y profesiones liberales de escala modesta, fueron dos, los señores Garrido y Bermejo» (Enrique de Sena).

Quizás muchos salmantinos no sepan que el conocido barrio Garrido fue, durante muchos años, barrio de Garrido y Bermejo. Hubo una calle que así se denominaba y que hoy es la actual Alfonso VI. Se llamaría así hasta 1968 cuando se tomó la decisión municipal de quitar las placas donde figura el apellido Bermejo. Uno de estos antiguos rótulos con el nombre completo de la calle hasta ese momento se encuentra entre los fondos del Museo de la Ciudad.

El apellido Garrido hace referencia a Don Manuel

Garrido Pardo y, si se ha mantenido es, posiblemente, porque llegó a ser alcalde de la ciudad, aunque por breve espacio de tiempo, cargo al que no accedió su colega de toponimia urbana.

El Bermejo que daba nombre al barrio no era otro que Santiago Bermejo Pollo, el dueño de *La Mallorquina*. Su relación con esta zona –descampado en el momento que nos ocupa– comienza en 1912, cuando decide construirse una segunda vivienda más allá de la vía férrea de Portugal que delimita entonces Salamanca por el norte. La residencia de verano, a las afueras de la ciudad, ha sido aspiración consuetudinaria de muchos salmantinos. Santiago Bermejo no es una excepción y decide construirla en aquella zona, encomendándole la tarea a Manuel Garrido, quien le acompañará, desde entonces, en sus empresas urbanísticas.

En 1920, Bermejo y Garrido se encuentran inmersos en el negocio inmobiliario: adquieren grandes superficies de terreno para construir al norte de la ciudad casas para gente humilde.



FÁBRICA DE DULCES
LA MALLORQUINA,
SITUADA FRENTE AL CUARTEL
DE CABALLERÍA
(FOTO ARCHIVO V. GOMBÁU)



PLACA DE LA CALLE DE
GARRIDO Y BERMEJO

La ciudad hacia 1920

«Salamanca, ciudad que tenía 25.690 habitantes al comenzar el siglo, ha pasado a contar con 32.414 en 1920. Algo más del crecimiento vegetativo. Le vienen gentes de la provincia que huyen de la angustiada pobreza que envuelve el campo y aumenta el número de funcionarios. Incluso la Universidad cuenta con más profesores y alumnos. Los salmantinos salen a tomar el sol en otoño y en

los días claros de invierno, al Paseo de San Vicente, por las afueras de San Bernardo, donde desde hace muchos años se despide a los muertos. Hay gentes de poco andar que van a tomar el sol a la Acera del Jesús. Un tramo corto del hoy Paseo de Canalejas, entre la calle de Hortaleza y la Casa de los Locos. Fuera del Paseo de circunvalación, carretera de Villacastán a Vigo desde el Puente Romano a la Puerta de Zamora y Carmelitas, San Vicente, Desengaño y San Gregorio hasta el Puente romano; fuera de este redondel están el campo, los tri-

gos y las cebadas. Hay unas casas de labradores en la Puerta de Zamora, con una posada, donde hoy se levanta la caja Rural de tan inciertos destinos. La puerta de Toro, hacia el norte, por la calzada, ve nacer una especie de arrabal, más distinguido que el transtormesino.

La línea del ferrocarril a Portugal ha creado un cinturón periférico. Los Salesianos, que no se atrevieron a cruzar la vía, tienen ya su colegio y al norte una huerta. Las buenas gentes de Salamanca llevan a los forasteros a admirar la “impresionante prestancia” del colegio que han levantado los discípulos de Juan Bosco... En la noche, en la Ronda de Labradores ladran los perros. Cuando termina la guerra europea (1918) Salamanca sueña con tener al fin cuarteles dignos (...) Y nace el barrio cuando el fermento del ansia de tener cuarteles, cuaja con la ayuda de don Diego Martín Veloz, que entra en los despachos del Ministerio de la Guerra como Diego en su casa, los cuarteles serán pronto una realidad. En el barrio de Garrido y Bermejo, allí donde comienza La Armuña.» (Enrique de Sena).



Por aquellas fechas decide Bermejo levantar una fábrica en la calzada de Toro con horno, obrador y almacenes que sirviera para atender las necesidades de su confitería. La fábrica se construirá frente al lugar donde hoy se levanta El Corte Inglés. El Cuartel de Caballería es aún un proyecto.

En el mandato del alcalde Jacinto Elena y de su sucesor, Ignacio Villoria, Santiago une a su prosperidad comercial varios cargos de gobierno en la ciudad: fue delegado del Mercado de Abastos, concejal municipal y también teniente alcalde.

La fábrica de dulces se construyó en la confluencia de las calles Sánchez Ruano (Federico Anaya) y Bolívar y se denominó *La Mallorquina-Santiago Bermejo*. Comenzará a funcionar en torno a 1920. Es un edificio de varios cuerpos con gruesos paredones de adobe. Para su funcionamiento, Bermejo compró la mejor maquinaria del mercado, distribuida por los concesionarios de Cataluña, concretamente de Sabadell. Más tarde, junto a la fábrica, Santiago construirá su vivienda, una casa de dos pisos, insólita en el barrio, donde vivirá con su familia.

La fábrica de caramelos *La Mallorquina-Santiago Bermejo* ilumina los envases de los productos y las facturas, como es común en la época. Más tarde Santiago Bermejo ampliará el espacio fabril transformando unas naves anejas al complejo en viviendas para sus trabajadores y en almacenes para los productos con que se elaboran los dulces (harina, azúcar), así como los envases: latas, botellería, cartonaje, etc. También se despeja el obrador colocando una gran mesa central para la elaboración de las masas, pastas y complementos de dulcería y pastelería.

Por aquel entonces, el negocio de los caramelos estaba en manos de los catalanes quienes distribuían sus productos por toda la Península. Bien es cierto que en Madrid existían algunas fábricas importantes, como la de El Escorial de Abajo regentada por el gallego Matías López. Pero existía esa carencia en la Meseta y el abuelo Bermejo entendió que hacer dulces iba a ser un buen negocio y no se equivocó. Con el tiempo llegó a tener delegaciones en Extremadura y Galicia, distribuyendo sus productos por todo el ámbito nacional.

En la fábrica se hacían varios tipos de caramelos: normales, pastillas de café con leche... Los mayores recor-

LA SEMANA,
 REVISTA DE SALAMANCA.
 FEBRERO DE 1924



EL SEMBRADOR, JULIO DE 1918

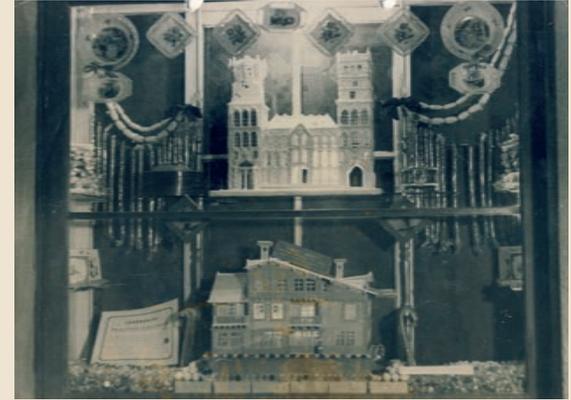


LATA DE CARAMELOS LA MALLORQUINA (DETALLE)



VIVIENDA DE LA FAMILIA BERMEJO EN EL BARRIO GARRIDO

TIENDA DE FEDERICO ANAYA, N.º 10
(CONCURSO DE ESCAPARATES
DE LA CÁMARA DE COMERCIO.
AÑOS CUARENTA)



Chochos típicos

Entre los anuncios que más sorprenden a los turistas que visitan Salamanca se encuentra el de los «chochos típicos de Salamanca» que puede verse en algunos establecimientos de la zona turística de la ciudad. Estos caramelos son unos dulces duros de color lechoso y de forma ovalada cuyo aspecto puede recordar las peladillas de gran tamaño. Existían hasta cinco calibres diferentes. Hoy los hace caramelos Cela, en Béjar. En realidad muchos salmantinos no los han probado nunca.

darán los «rusos», a los que hubo que cambiar el nombre durante la guerra, los «gajos» de naranja y limón y los «chupetes», caramelos alargados. También existían otros denominados «adoquines» que solían venir de los mercados más orientales, de Aragón y Valencia, y cuya presencia ha quedado reflejada en algún libro centrado en la vida cotidiana de Salamanca durante la guerra:

[Era la época] «De las patatas asadas, a 'perra chica', en un horno portátil con forma de locomotora, llena de brillantes dorados, ruedas de madera barnizadas y limpia como una patena, que un buen hombre preparaba y vendía en los soportales inferiores de la Plaza, frente al mercado de Abastos, cerca de un puesto que vendía 'adoquines', unos caramelos rectangulares enormes, que no cabían en la boca...» (del libro de E. Madrugá Corral, *¡Hola, Chaval!, Mirando desde abajo con asombro*).

FOTO DE FAMILIA. SANTIAGO BERMEJO POLLO CON SU MUJER Y SUS NIETOS



LISTADO DE PRECIOS HACIA 1934

LA MALLORQUINA
FABRICA DE DULCES

CONFITERIA, PASTERERIA, REPOSTERIA ESPECIALIDAD EN LA FABRICACION DE CARAMELAS Y GUEDES
Fábrica: SANCHEZ RUANO - Despacho y Escritorio: POETA IGLESIAS, 1

PRECIOS DE FABRICA, SALVO VARIACION O EXISTENCIAS

Núm. de lista	Conceptos.	Precios				Conceptos.	El 100
		En bot. de 4 kilos	En bot. de 3 kilos	En bot. de 2 kilos	En bot. de 1 kilo		
Caramelos macizos fantasia							
1	Florentinas	2,00	2,70	2,90			
2	Venezianas	2,00	2,70	2,90	43	Chupetes gruesos, cristal, menos de 25 cajas.	3,25
3	Asquerosos	2,00	2,70	2,90	44	Chupetes gruesos, cristal, más de 25 cajas.	3,10
4	Bisques	2,00	2,70	2,90	45	Chupetes delgados, cristal, menos de 25 cajas.	2,95
5	Misetas	2,00	2,70	2,90	46	Chupetes delgados, cristal, más de 25 cajas.	2,90
6	Coco	2,00	2,70	2,90	47	Chupetes gruesos, caramelo trabajado, menos de 25 cajas	3,10
7	Miel	2,00	2,70	2,90		Chupetes gruesos, caramelo trabajado, más de 25 cajas	2,95
8	Gajo L. y N.	2,00	2,70	2,90	48	Chupetes gruesos, de Coco y Chocolate, menos de 25 cajas	3,10
9	Sorpresas guiso	2,00	2,70	2,90		Chupetes gruesos, de Coco y Chocolate, más de 25 cajas	3,10
10	Artistas Caca	2,00	2,70	2,90	49		
11	Chimicos	2,00	2,70	2,90			

VENDEDORA DE CARAMELOS. (FOTO J. NÚÑEZ LARRAZ)



Los caramelos se transportaban en grandes cestos o en latas de varios tamaños que acercaba una berlina hasta los puntos de venta.

La Mallorquina fue, durante muchos años, el único fabricante de chochos típicos de Salamanca, unos dulces duros, meseteños, que se hacían lentamente en enormes bombos (de 120 kgr) donde el caramelo iba envolviéndose lentamente en sucesivas capas durante cien o ciento veinte horas. Había chochos grandes que llegaban a pesar 75 gr.

También se fabricaba turrón, un turrón artesanal (de Alicante), que se cocinaba mezclando en grandes perolas miel, y luego merengue, para blanquear la pasta, a la

que se añadían luego almendras enteras, peladas y tostadas. La pasta resultante se ponía en cajas con un manto de oblea. Santiago Bermejo vendía también dulce de membrillo en latas de seis kgr.

En la fábrica llegaron a trabajar cerca de veinte operarios, en jornadas de 6 a 14 horas. Al personal fijo de la fábrica —que llamaban «maestro» al abuelo— había que sumar los dependientes que despachaban en las confiterías que, entonces, en la década de los cuarenta, eran ya dos: al establecimiento abierto en Poeta Iglesias se sumó, en 1939, otro en la confluencia entre las calles Argüelles y Vasco de Gama, muy cerca del cine abierto por Don José Taramona.

V. Santiago Bermejo Escribano, el nieto, se hace cargo del negocio familiar



**MAQUINA
PARA HACER
CAMELOS
(HACIA 1911)**

Máquina de hacer caramelos
1940
Exposición Aguilón Cal
Confiterías Cal

Al terminar la guerra, no obstante, Santiago Bermejo abre otra tienda en la avenida Federico Anaya nº 10.

Eran los años del hambre, en la posguerra, y el negocio pasó por serias dificultades de subsistencia. Se llegó incluso a pensar en cerrar la fábrica y hubo que tomar severas medidas restrictivas, como rebajar la jornada laboral, para abaratar costes. Una crónica de la época recoge así la visión de la ciudad a finales de la guerra:

«A los comercios semi-vacíos siguieron las tiendas de comestibles y los puestos del Mercado de Abastos con grandes huecos en sus estanterías. Enseguida desaparecieron los embutidos, la carne, el pescado, los huevos, las patatas, los garbanzos, las alubias, las lentejas, el aceite, la leche; ¡el pan! Y empezaron las colas para adquirir leche, colas para comprar pan. (...) Los finos bollos populares de cinco o de diez céntimos para desayunos, bocadillos o meriendas, no volvieron a verse. Solo unos panes uniformes, toscos, ás-

peros y oscuros eran lo que expendían las tahonas» (del libro de E. Madruga Corral, ¡Hola, Chavall!, Mirando desde abajo con asombro).

El abuelo murió el 24 de abril de 1948 a la edad de setenta y cuatro años. El dulce negocio quedaría en manos de su mujer, Teresa Matías Cabezas, y el mayor de sus nietos, bautizado como él, Santiago.

Santiago Bermejo Escribano, el mayor de los nietos, tiene por entonces veinticuatro años y, aunque se ha criado con los abuelos y trabaja en la fábrica de caramelos desde hace doce, nunca había imaginado que pudiera llegar a tener el negocio familiar bajo su responsabilidad.

Su pasión en aquel momento es el fútbol. Milita en el Hércules y en el Imperio (Salmantino) como defensa compartiendo colores con Pablo Beltrán de Heredia y con Julián Vaquero, promesa deportiva entonces que llegaría a jugar en el Valladolid. A pesar de su éxito en los negocios nunca abandonará el fútbol al que seguirá ligado, tras acabar su etapa de jugador; Santiago ha sido



SANTIAGO BERMEJO ESCRIBANO EN SU ÉPOCA DE JUGADOR DE FÚTBOL. DE IZQUIERDA A DERECHA, ARRIBA: ISAÍAS, PABLO BELTRÁN, AVELINO, LILI, VAQUERO, PRIMO. ABAJO: QUIQUE, FUERTES, BERMEJO, PAQUITO Y PEÑA)

presidente del Salmantino y vicepresidente de la Unión Deportiva Salamanca, formando parte del equipo directivo con Francisco Cosme.

No es raro que Santiago tuviera esa querencia por el fútbol ya que en el barrio, frente a los cuarteles, estaba el estadio de «Los Luises», el Stadium salmantino, que fue demolido en la década de los treinta.

La confitería de la plaza Poeta Iglesias cierra en 1954 por cuestiones de herencia. Santiago será el propietario de la tienda de Federico Anaya nº 10 y de la fábrica. Más tarde, ya en 1960, abriría una tercera repostería en el pa-



LA MALLORQUINA EN EL PASEO DE SAN ANTONIO (HACIA 1960)

seo de San Antonio, frente a los Jesuitas, que regentó hasta su jubilación en 1989. El negocio dejó entonces de denominarse así y sigue su andadura en estos comienzos del siglo XXI.

Santiago Bermejo Escribano llegó a ser presidente de Castilla y León de la Federación Nacional de Empresarios de Pastelería (FNEP). Incluso se planteó su candidatura a la presidencia nacional de dicha organización, recayendo al final el cargo en Salvador Santos Campaño, presidente por entonces del Atlético de Madrid y actual presidente de la Cámara de Comercio de Madrid.



DIRECTIVA DE LA COOPERATIVA SAN LORENZO QUE PRESIDIERA SANTIAGO BERMEJO DURANTE 12 AÑOS. ARRIBA DE PIE: TOBIÁS, TITO, PACO, BENITO, ANTONIO DE ARCOS, SANTIAGO FRAILE. SENTADOS: SANTIAGO BERMEJO, FRANCISCO Y ANTONIO TORRES

Como vemos, la relación dulce/fútbol que acompañó siempre a Santiago, está aquí también presente.

Como continuó viva en él la tradición iniciada por su abuelo de fabricar «caprichos», edificios monumentales construidos con azúcar, por los que ha sido galardonado en múltiples ocasiones. En 1982 recibió en Madrid la medalla de oro de la federación de confiteros en el Concurso Nacional de Confitería Artística. En esta ocasión presentó, según sus palabras: «*un chalet, reproducción exacta, a escala, de un edificio proyectado para ser construido. Está sacado de las láminas editadas por una casa*

Las llamadas anguilas, típicas de Toledo, no son más que mazapán modelado en forma de anguila, pero con relleno de fruta, batata, yema y cabello de ángel, y decoradas en la superficie con frutas confitadas y clara de huevo.

Las anguilas se elaboran envolviendo el relleno de yema confitada con una lámina de masa de mazapán, aún crudo. El rollo obtenido se modela manualmente para darle los rasgos de una anguila: nariz, boca, lengua, etc. y se dora después en el horno.

Una vez enfriado el pastel, se procede a la decoración final remarcando los rasgos trazados y realizando dibujos en la parte dorsal con clara de huevo y azúcar batido a punto de nieve. La decoración culmina con unas perlititas de caramelo y colocándole los ojos a la anguila.

Culminada la decoración, se coloca en una bandeja y se deja enfriar. A veces se acompaña de frutas escarchadas que le aportan colorido.



PLATO DE CONZA, ITALIA. LOS ESTUDIANTES SOLÍAN REGALÁRSELOS, LLENOS DE YEMAS, A LOS PROFESORES, AL TERMINAR EL CURSO

dedicada al diseño de viviendas». El material utilizado en esta obra fue azúcar glass, clara de huevo, cola de pescado, chocolate, caramelo, glucosa y colorantes vegetales autorizados. Cinco años después recibiría en Valencia un galardón semejante.

En su activa vida, a Santiago le ha tocado realizar muchos oficios, la mayor parte relacionados con la pastelería y la repostería. De entre todos ellos a él le gusta comentar con orgullo su actividad como conferenciante en la Universidad de la Experiencia, donde ha disertado repetidamente sobre la elaboración del producto culinario charro por excelencia: el hornazo.



CAPRICHOS DE SANTIAGO. (SANTIAGO BERMEJO CON PABLO TORRES Y MANOLO)



ANGUILAS

Final

Paseo ahora por el barrio Garrido. En la calle Federico Anaya, antiguo camino en dirección a Toro, apenas quedan tres casas de estilo racionalista construidas en los años treinta del pasado siglo. La antigua fábrica de dulces se demolió hace décadas y el solar hoy lo ocupa un resuelto edificio de varios pisos levantado durante la transición. Recorriendo el barrio encuentro una pequeña casa donde quiero ver una de las viviendas con jardín que construyeran Garrido y Bermejo para los humildes operarios del ferrocarril.

En la calle San Pablo, donde se estableciera la primera confitería de Don Santiago Bermejo Pollo hay, más prosaico aún que el banco citado en la canción de Los Secretos retocada por Sabina, un bazar chino. Y más arriba, caminando hacia la Plaza Mayor, donde se ubicara en 1907 la nueva confitería *La Mallorquina*, una tienda de regalos nos recuerda la vocación turística que impulsa los aires comerciales de la ciudad. Los tiempos han cambiado ¡Vaya si han cambiado!



TIENDA ABIERTA EN EL PASEO DE SAN ANTONIO EN 1960



**TURISMO de
SALAMANCA**


MUSEO
DEL COMERCIO
SALAMANCA

Cámara
Salamanca

30 Años
COMERCIO DE SALAMANCA
1985