

LAS CONFITERÍAS DE ALBOX

La producción de dulces en las confiterías era completamente artesanal, los obradores solían situarse detrás de las tiendas y estaban dirigidos por maestros confiteros. Los ingredientes básicos eran el azúcar, la harina o los frutos secos empleados en elaboraciones tradicionales como mantecaos o turroneos. Los dulces de Albox volvieron a ocupar un lugar importante en la vida cotidiana, ya no solo como lujo, sino como placer accesible.

En el siglo XVIII se generaliza en España la confitería; había dos categorías: el confitero que hacía compotas, caramelos y yemas de todas clases y el bollero, que se dedicaba a cultivar el trabajo donde entren la harina, la manteca de cerdo, el azúcar y demás ingredientes. Entre estas dos categorías existía un gran abismo; tanto es así, que el bollero estaba conceptuado por el confitero como ser inferior, hasta el extremo que los reyes permitían el honor de que el confitero llevase espada al cinto, honor sólo concedido a personas ilustres, no así al bollero, que era considerado como plebeyo.

A finales del siglo XIX surgieron las confiterías pero ya como espacios emblemáticos de la nueva vida ciudadana. Más que simples tiendas de dulces, fueron lugares de encuentro, de distinción y de innovación culinaria. En ellas se reflejaban los gustos, aspiraciones y costumbres de una sociedad que buscaba modernizarse sin perder sus raíces.

En el barrio del Pueblo de Albox, a finales del siglo XIX, ejercía como confitero **Juan Parra Sánchez**, nacido en Albox en 1860. Desde 1879 era propietario de un importante establecimiento situado en la calle Álamos (actual calle Silvela), colindante con el convento. La vivienda de Juan Parra constaba de dos plantas y ocupaba una superficie cercana a los mil metros cuadrados, lindando por levante con la Rambla de Albox. En los bajos del edificio, además de la confitería, regentaba diversos

negocios dedicados a ultramarinos, quincalla, ferretería e incluso una fábrica de conservas.

La riada de 1891 devastó la propiedad, dejando en pie únicamente la fachada y una habitación. Gracias a las ayudas concedidas por la Comisaría Regia, Juan Parra pudo reconstruir su vivienda y reanudar la actividad de la confitería, que permaneció abierta hasta bien entrada la década de 1910.

Gabriel Gómez Egea, nacido en Chirivel el día de Reyes de 1862, fue otro de los confiteros establecidos en Albox. Estaba casado con Enriqueta Carricondo, natural de Oria, y el matrimonio se instaló en la localidad en 1899. Su confitería se encontraba en el número 9 de la calle Santa Clara.

Otro de los confiteros destacados fue **José Rodríguez Chacón**, nacido en Albox en junio de 1859. Estaba casado con Eloísa Montagut, natural de Cantoria, y residía en una vivienda de dos plantas y unos 130 metros cuadrados situada en la calle Canalejas, número 7 (actual calle Escritor Diego Granados). Desde 1879 y hasta 1900 regentó allí su confitería. Con la llegada del siglo XX trasladó el negocio a la plaza de La Loma, donde continuó ofreciendo café y dulces.



*Utensilio para hacer obleas,
original de la pastelería de José
Rodríguez Chacón*



*Molinillo original de la pastelería
de José Rodríguez Chacón*



Caldera original para hacer las masas de la pastelería de José Rodríguez Chacón

Además de su actividad como confitero, José Rodríguez ejerció como profesor de música entre 1901 y 1905. Su hermano, Antonio Rodríguez Chacón, era propietario de una ferretería y de la conocida «Fonda de la Galana», situada en la Plaza de la Verdura, en el edificio que posteriormente ocuparía la popular ferretería de Juansito.

Por su parte, **José Manuel Parra Pérez**, nacido en Albox en 1895, ejercía el oficio de confitero en la calle Hospital, conocida también como Caño San Felipe.

Antonio Plaza Llamas, natural de Huércal-Overa, donde nació en 1898, llegó a Albox en 1923 tras haber aprendido el oficio de confitero en su localidad natal. Ese mismo año abrió una confitería en el número 5 de la calle Silvela. En el padrón de ese primer año figura como soltero y residiendo solo en el establecimiento. En 1924 contrajo matrimonio con María Martínez Martínez, también natural de Huércal-Overa y dos años más joven que él. De esta unión nacieron Antonio Plaza Martínez, en 1925, y Catalina Plaza Martínez, en 1931. En el Anuario del Comercio de 1933 su establecimiento aparece anunciado con el nombre de «Bollería Antonio Plaza».

Los testimonios de los vecinos más mayores recuerdan con especial cariño los célebres cuernos de nata que elaboraba «el Plazas», considerados una auténtica delicia. La confitería se encontraba aproximadamente en el lugar que más tarde ocuparía la tienda de Melania, en la acera del convento. Sus dulces gozaban de un gran prestigio, hasta el punto de que numerosos vecinos de Albox y de los pueblos cercanos acudían expresamente a comprar sus especialidades para celebraciones y

acontecimientos familiares.

Aunque el establecimiento cerró a comienzos de la década de 1940, Antonio Plaza dejó un recuerdo imborrable entre los alboxenses, que aún hoy lo evocan como un excelente profesional y una persona muy apreciada. Entre sus hijas se encontraban Catalina —conocida familiarmente como Katina—, que contrajo matrimonio con José Romero; Eloísa; y María, la menor, casada con Hilario, profesor del instituto de Albox. Como curiosidad, el gran espejo que presidía la confitería de Antonio Plaza fue regalado por Katina Plaza a Juana Pareja, quien lo instaló en su propio establecimiento cuando abrió su confitería en la década de 1960, convirtiéndose así en un pequeño legado material de una de las confiterías más recordadas de la localidad.

Juana Pareja y Francisco Campos Vilar

En 1743 nació en la calle de Los Álamos de Albox (hoy calle Silvela) Diego Pareja Alarcón, de oficio herrero. Vivían con él un hijo llamado Bartolomé, otro llamado Ramón y un nieto huérfano, también llamado Diego. Aquí daba comienzo una saga centenaria de herreros alboxenses: los Pareja.

La fragua de la familia siempre estuvo al final de la calle Silvela. Ya a comienzos del siglo XX, en Albox había



Imagen de Albox de 1903 donde se aprecia el final de Calle Silvela donde tenían los Pareja la fragua

arios herreros aparte de los Pareja: Antonio Porcel, que tenía su fragua en la calle Doctor José Antonio; y en La Loma, otra familia histórica de herreros, los Jiménez (Esteban Jiménez regentaba una en la calle Cuesta e Ignacio Jiménez hacía lo propio en la cuesta San Leonardo). Por su parte, Nicolás Pareja tenía otra fragua en Las Pocicas.

La casa de Silvela, de dos pisos y con una superficie total de 170 metros cuadrados, sufrió cuantiosos daños en la trágica inundación de Albox de 1891. Sin embargo, lo peor no fueron los destrozos materiales, sino el miedo imborrable que les quedó tras vivir una experiencia tan dramática; ver que las aguas alcanzaban más de dos metros en su propia calle, sin saber si lograrían sobrevivir, los marcó para siempre. Este fue el motivo por el que, antes de comenzar el siglo XX, se trasladaron al número 17 de la calle Ánimas (hoy calle Antonio Martínez).

En 1900, Francisco Pareja ya sumaba 54 años, una edad avanzada para la época para seguir rindiendo al máximo en el duro ambiente de la fragua. Por eso contaba con la ayuda de Amador López Moreno, un empleado alboxense que estaba aprendiendo el oficio; un muchacho al que todavía le faltaban muchos golpetazos contra el yunque para consagrarse como maestro herrero.

En 1925, en esa misma vivienda de la calle Ánimas, vivía su hijo Faustino Pareja Navarrete, también herrero, casado con Encarnación Navarrete Fernández, dos años menor que él. Eran los padres de Juana Pareja, nacida en 1916. Aparte de la fragua, la familia regentaba un comercio de telas en sociedad con los Maldonado.

Faustino y Encarnación tuvieron muchas hijas, la mayoría de las cuales se quedaron solteras: Micaela (la mayor, nacida en 1904), Laura, Justa, Adoración, Isabel, Encarnación y Juana Pareja. El menor de todos era un varón llamado Constantino, nacido en 1918. De las hijas, Encarna fue madre soltera; Laura se casó con Manuel Alonso quien, al no tener muchas más opciones, tuvo que aprender el oficio de herrero para ayudar a su suegro en la fragua; e Isabel emigró a Argentina, donde tuvo descendencia. El destino más trágico lo sufrió Micaela:

tenía novio en Albox y, cuando este marchó a Argentina, mantuvieron el contacto por carta durante los primeros meses. Sin embargo, al poco tiempo él dejó de escribir. Cuando Micaela se enteró de que el muchacho se había casado con otra mujer allí, cayó en una profunda paranoia que derivó en locura, un estado mental que la acompañó hasta el fin de sus días.



Fotografía de Capel de Albox de la Plaza Los Luceros y la Calle ánimas (Antonio Martínez) en torno a 1930

lugar donde también estuvo ubicado el Observatorio Meteorológico de Albox desde los años 20. La confitería abrió sus puertas a principios de los años 60 y permaneció en funcionamiento hasta finales de los años 70.

Francisco Campos Vilar (1913), esposo de Juana Pareja, era natural de La Hoya (Lorca) y de profesión chófer. Había estado casado anteriormente con Filomena Fernández Maldonado, propietaria durante los años treinta de la Fonda Filomena, situada en la calle Silvela n.º 16, en el mismo edificio donde se encontraba la peluquería de las Robustianas.

Filomena falleció en la década de 1940, cuando ya tenía dos hijos con Francisco Campos: Remedios Campos, casada con Miguel Romero, y Francisco Campos Fernández. En la vivienda de la calle Silvela residía también Remedios Rubio, quien había sido la propietaria de la fonda hasta que la traspasó a Filomena hacia 1930.

Francisco Campos era conocido con el apodo de «Paco Fondas», debido a que su esposa era la dueña de esta posada de la calle Silvela, que permaneció abierta hasta el fallecimiento de Filomena. Paco poseía un camión

y se dedicaba a transportar cargamentos de paja desde la comarca de Los Vélez hasta Albox, donde se utilizaba como alimento para el ganado, ya que todavía no existían los piensos compuestos.

Juana Pareja no se crio junto a sus hermanas en la casa paterna de la calle Ánimas, sino con su familia materna, en la calle Silvela n.º 4. Allí fue criada por sus tías Justa e Isabel Navarrete, junto con su tío Ezequiel Navarrete. Justa e Isabel regentaban una mercería en la calle Silvela durante los años treinta.

Gracias a ellos tuvo la fortuna de aprender a leer y escribir en los primeros años de la década de 1920, una oportunidad de la que no disfrutaron sus hermanas. Asimismo, aprendió todo lo relacionado con la estación meteorológica que su tío Ezequiel había instalado en la azotea de la casa hacia 1922. Tras el fallecimiento de este, en octubre de 1935, Juana Pareja Navarrete tomó el relevo como observadora meteorológica y desempeñó esa labor hasta el año 2000, cuando cedió la responsabilidad a su hija Maribel Campos.

Su tío Ezequiel, nacido en 1873, era un hombre culto, siempre deseoso de ampliar sus conocimientos. De carácter retraído y reservado, ingresó en el seminario siendo joven, pero abandonó la carrera eclesiástica al enamorarse de una muchacha. Sin embargo, cuando dejó los hábitos, la joven rechazó su propuesta, lo que le llevó a decir: «¡Pues ahora no pienso casarme con ninguna!». Y cumplió su palabra, permaneciendo soltero toda su vida. En la década de 1920, ya con cincuenta años, Ezequiel continuaba trabajando como empleado de comercio y ejercía además como sacristán de la iglesia de Santa María de Albox. Tanto él como las tías de Juana, Justa e Isabel, permanecieron solteros. Como Juana había vivido siempre con ellos en la casa de la calle Silvela n.º 4, entre todos existía un profundo cariño, por lo que resulta lógico que, al fallecer, le dejaran la vivienda en herencia.

Juana Pareja y Paco Fondas contrajeron matrimonio en 1950 y tuvieron dos hijos: Ezequiel Campos y Maribel Campos. En la familia nunca existieron diferencias entre los dos hijos del primer matrimonio de Paco —Remedios y Francisco— y los nacidos de su unión

con Juana.

El padre de Paco Fondas había abandonado a su esposa en La Hoya de Lorca, donde dejó siete hijos, para emigrar a Argentina en busca de mejores oportunidades. Allí formó una nueva familia, también muy numerosa. A pesar de ello, los descendientes de ambas ramas familiares han mantenido la relación y continúan tratándose como primos.

A comienzos de la década de 1960, Paco Fondas perdió su empleo. Fue entonces cuando Juana Pareja,

mujer de gran iniciativa, propuso abrir una confitería. Para financiar el negocio vendieron una pequeña finca situada frente a la Fuente del Marqués, evitando así tener que solicitar ningún préstamo. Su intención era elaborar una repostería diferente, más refinada, alejándose de los tradicionales almendrados y otros dulces similares. Para conseguirlo contrataron a un maestro confitero jubilado de Lorca, que se trasladó a vivir con la familia durante cinco meses. Se alojó en la casa de Juana,



Paco Fondas de mecánico en el aeródromo de Armilla durante la guerra

donde recibía manutención y salario, mientras les enseñaba todos los secretos del oficio. Los dulces de Lorca gozaban entonces de un gran prestigio y guardaban cierto parecido con los de Huércal-Overa.

Para instalar la confitería fue necesario reformar la vivienda. Se habilitó una habitación y parte del pasillo, con fachada a la calle, para crear la tienda, mientras que en la parte posterior se situó el obrador, equipado con horno y cocina. El establecimiento se encontraba frente a la tienda de Melania. Al entrar en la confitería, los clientes encontraban un gran espejo colocado sobre el mostrador. La puerta principal daba a la calle Silvela y el local disponía de dos escaparates, uno de ellos destinado a

exhibir los dulces. Además, contaba con otra habitación utilizada como almacén, con puerta y ventana a la calle. En la tienda había dos mostradores y un frigorífico, ya que también se vendían helados de las marcas Camy y Avidesa.

Todos los productos de la confitería eran artesanales, ya que toda la elaboración se realizaba en el obrador. Sus dulces alcanzaron pronto una gran fama en Albox y en los pueblos de la comarca.

Uno de los productos más conocidos eran los Cuernos, rellenos de una crema pastelera especial que no llevaba huevo. Todavía hoy se siguen elaborando con la misma receta que utilizaba Juana Pareja en la pastelería Espacio Dulce de Albox.

Otro de sus dulces más apreciados eran los Palos, rellenos con la misma crema pastelera. Su exterior se recubría con un baño de caramelo que, al endurecerse, quedaba hueco por dentro. A través de esa cavidad se introducía la crema, lográndose un acabado brillante y muy característico.

También destacaban las Princesas, un bizcocho ligero, similar a la bizcotela de Oria. Eran redondas, se bañaban en almíbar y se dejaban escurrir cuidadosamente para que el bizcocho no se rompiera. Después se cubrían con crema pastelera y se espolvoreaban con coco rallado.

Además de estas especialidades, en la confitería de Juana Pareja se elaboraban tartas, bollos, tortas de aceite, hojaldres y bizcochos de merengue tostados por encima, ofreciendo una amplia variedad de productos. Durante algún tiempo también aprendió el oficio en aquel obrador



Paco Fondas y Juana Pareja

Manolo, conocido posteriormente como «Manolo el pastelero». Del negocio se ocupaban Francisco Campos, «Paco Fondas», y Juana Pareja, mientras que su hija Maribel colaboraba en el obrador. Contaban además con una dependienta del barrio del Barrialto llamada Virtudes.

La clientela era muy variada y la tienda prácticamente no tenía horario. Incluso permanecía abierta durante la hora de comer y, si llegaba algún cliente, siempre era atendido. Era una forma de entender el comercio muy propia del Albox de aquella época. Esto recordaba a otros comerciantes muy apreciados por los alboxenses, como Juan Pedro y Polonia, de la Fonda del Rosao, quienes solían decir con orgullo que en más de cuarenta años de servicio no habían cerrado ni un solo día. Por la confitería pasaba todo el mundo. Los precios eran muy ajustados y asequibles, por lo que entre sus clientes había tanto familias acomodadas, que encargaban tartas y grandes bandejas de dulces para celebraciones, como vecinos que simplemente se detenían a comprar un pastel. Acudía mucha gente desde Olula del Río, Almanzora y otros pueblos cercanos. Los vecinos de La Rambla y de El Saliente eran clientes habituales, especialmente los martes, cuando encargaban bollos y tortas. Este tipo de bollería se elaboraba normalmente bajo pedido.

La riada del 19 de octubre de 1973 supuso un auténtico desastre para la confitería. El agua alcanzó cerca de dos metros de altura dentro del establecimiento y



Paco Fondas sacando barro de la pastelería tras la inundación de 1973

arrasó todo cuanto encontró a su paso. Sin embargo, al igual que ocurrió con muchos otros comercios de Albox, consiguieron recuperarse.

En apenas dos meses el local había sido limpiado y acondicionado de nuevo. El horno eléctrico industrial, con capacidad para cuatro grandes bandejas, había

quedado completamente inundado, pero volvió a funcionar desde el primer momento. Lo mismo ocurrió con el frigorífico Siemens que, pese a haber sido arrastrado de un lado a otro por la fuerza del agua, fue cuidadosamente limpiado por Paco Fondas y arrancó sin problemas. Francisco Campos era especialmente habilidoso para este tipo de reparaciones. La familia recibió diversas ayudas tras la catástrofe: mobiliario, menaje de cocina, subvenciones a fondo perdido y un préstamo concedido por el Banco Hipotecario al 4 % de interés, que pudieron amortizar mediante cuotas mensuales.

Tras la inundación, el Ayuntamiento de Albox realizó un inventario de los daños sufridos por los establecimientos del municipio. El encargado de esta labor era el funcionario Miguel Perán, que recorría los comercios con una carpeta donde iba anotando todas las pérdidas. Cuando llegó al establecimiento conocido como La Parrilla, el propietario, apodado «el Panzón», ya tenía preparada una relación de desperfectos. Miguel Perán comenzó a leerla: cuatro cajas de whisky, tres de coñac, siete jamones, una cafetera... La lista era larga, pues la riada había causado importantes destrozos. Después de anotar todo, Miguel Perán le comentó que las pérdidas serían indemnizadas, aunque añadió con humor que lo de la televisión iba a resultar más complicado porque «¡la tienes encendida, no está rota, hombreeee!».

Con motivo de la Navidad, la confitería traía pasteles de gloria, turrone y panes de Cádiz directamente desde una fábrica de Jijona, que trabajaba por encargo. Todos los años Francisco Campos y Juana Pareja viajaban personalmente para recoger estos productos. Eran dulces

caros, pero también los primeros en agotarse.

Otra confitería destacada de Albox fue la regentada por Juana Rubio García, conocida como «Juana la del Tato», fallecida en 2008 a



Una arquilla de dulces tradicionales de Albox

los ochenta y dos años, y por su esposo José Antonio López Soto (1925-2011). El establecimiento se encontraba en la calle Médico José Antonio G. Ramos.

En el número 18 de esa misma calle residía la familia López Soto. El cabeza de familia era Luis López Gallego, jornalero, nacido en 1885, casado con Ramona Soto Quílez, dos años más joven que él. Tuvieron siete hijos: Juana, Tomás, David, María, José Antonio, Mariana y Luis López Soto, nacido en 1929. Además de confitería, el establecimiento funcionó también como tienda de comestibles. Permaneció abierto desde 1962 hasta los primeros años del siglo XXI.

Quienes fueron niños durante la década de 1970 recuerdan todavía detenerse allí para comprar «cropanes» y, más tarde, las populares «boceras». El surtido incluía productos tan conocidos como Tigretón, Megatón, Bony, Pantera Rosa o el Bombón relleno de licor. También vendían pasteles que llegaban diariamente desde Almería a través de la empresa Alsina Graells, además de milhojas y «chinitos».

Otra pastelera conocida fue **Juana «del Biona»**, que tenía una pastelería en la calle Carmen. Sus pasteles seguían la receta que había aprendido de las Chapás de La Loma.



Miguel Ángel Alonso Mellado