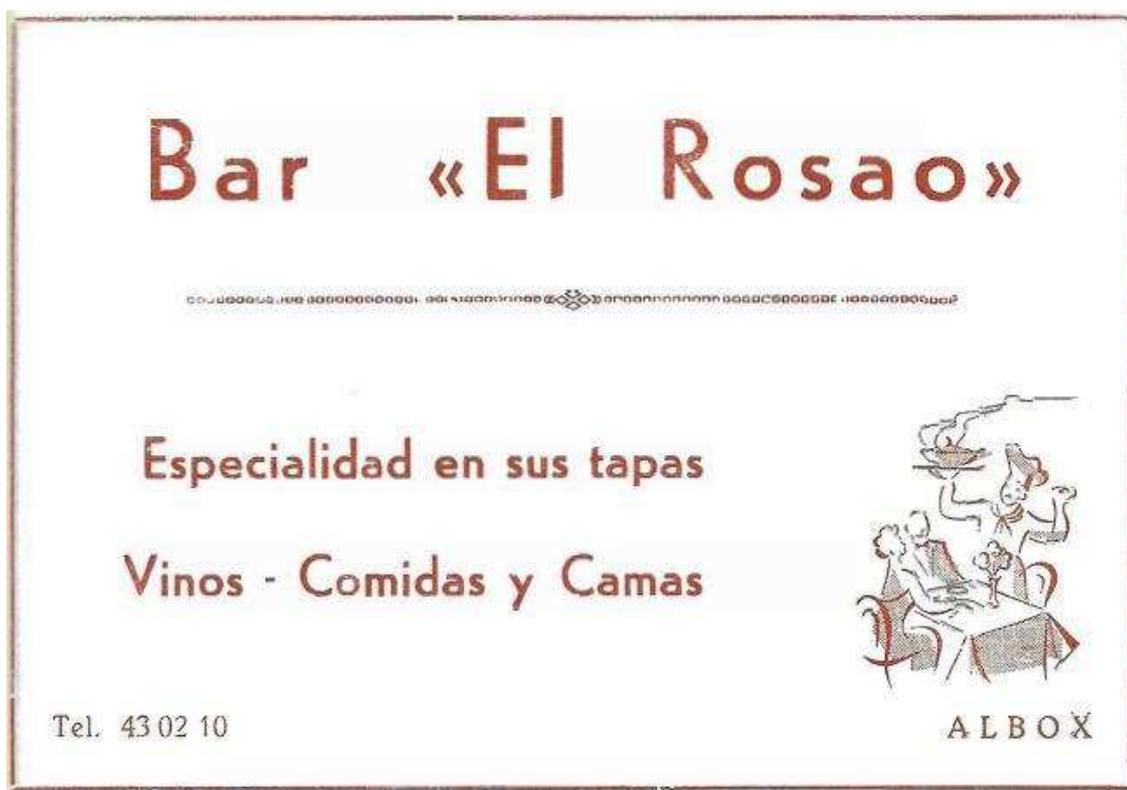


## LA FONDA DEL ROSAO DE ALBOX

Miguel Ángel Alonso Mellado



Casi un siglo de historia guarda la casa los Rosaos de la cuesta de San Leonardo en el popular barrio de La Loma de Albox en donde esta familia, los Jiménez Alfonso del Rosao, regentaron desde 1937 una tienda que era un gran bazar donde había de todo, “hasta un dolor de muelas, te vendían” a la misma vez era taberna donde tomarse un vasillo de vino con “gurrumancia”. El hijo mayor del Rosao, Pedro, le habían crecido los dientes debajo del mostrador, levantó la fonda en 1975 y desde entonces no ha parado de servir a vecinos y a “Forasteros” como le gusta a él nombrarlos, convirtiendo ese local en mítico para todo el mundo y los dueños, sobre todo. Pedro el Rosao y la “Polonia” forman parte de la historia de este

pueblo, merecen la medalla a la excelencia en el trabajo, no cerraron ni un día en 40 años, además de ser dos personas con corazones de oro que destilan amabilidad y por eso gozan del cariño de Albox entero y gozaran del recuerdo infinito de todos los que los conocieron en su día a día.

### **Categorías Hoteleras**

Según la R.A.E. las fondas son establecimientos públicos, de categoría inferior a la del hotel, o de tipo más antiguo, donde se da hospedaje y se sirven comidas, situadas en un entorno urbano en la que se asocian otras denominaciones como pensión, hostel, albergue, posada, mesón, hostería, venta o parador.

Fuera de las poblaciones había otros establecimientos como la venta, ventorro y ventorrillo que se refieren a precarios establecimientos o edificios de arquitectura popular de antigua tradición, situados originalmente en caminos o despoblados, y luego en carreteras. A lo largo de su historia, las ventas han ofrecido servicio de comida y hospedaje a los viajeros, y pueden asociarse a otros establecimientos de carácter histórico como los mesones o las posadas.

A mitad del siglo XIX un viajero italiano escribía así sobre estos locales: “Por debajo de la fonda se encuentra primero el parador. Parece que la única diferencia con la posada que le sigue es el hecho que en él paran los coches del correo para comer...También ellos tienen precios fijos, bastante más altos, por la comida se pagan

casi siempre 12 reales... A veces se encuentran en ellas establos para 100 o más animales. Aunque cada uno para por sí solo, por un servicio menos bueno, se paga no mucho menos que en las fondas... Ahora bien, las ventas son casi siempre, si no siempre, casas solitarias que se encuentran en la escala de lo soportable, muchas veces por debajo del punto cero, aunque a veces también se elevan hasta el estándar de las mejores posadas.

La etimología de la palabra fonda sería “fonde” del francés antiguo y el momento de aparición del uso de fonda en España para designar algunos tipos de primitivos establecimiento hosteleros, llevan a algunos autores a considerar la implicación de los franceses viajeros en España en el siglo XIX, y relacionar el concepto de fonda como galicismo. Así llegarían a desarrollarse a lo largo de ese siglo en las principales capitales españolas.

Ventas, posadas, fondas, han sido distintas denominaciones para establecimientos de hospedaje que a lo largo de los siglos han proporcionado alojamiento a las personas y, cuando el transporte se realizaba con caballerías, también a las bestias.

El viajero tenía casi obligatoriamente que pasar la noche en el pueblo al que se dirigía, ya que, si iba en caballerías, como antiguamente, los viajes eran muy largos y por la noche no se solía viajar. Más tarde, cuando hubo transporte por autobús, era habitual que de los pueblos solo saliera uno por las mañanas y por lo tanto también se veían obligados a pasar la noche. Más adelante, ya con los

coches particulares, estas fondas de los pueblos fueron perdiendo importancia y poco a poco cerrando.

La fonda era un establecimiento hostelero, donde se ofrecía cama y comida y normalmente también cuadra para guardar los animales con los que llegaban hasta el pueblo. Eran hospedajes más esmerados que los anteriores, aunque de menor categoría que los hoteles. Un hostel es un establecimiento que no está físicamente aislado, es decir, que pertenece a otro edificio (por ejemplo, dos pisos de un edificio que se usan como alojamiento). Que ofrecen los mismos servicios que un hotel excepto la pensión alimenticia (aunque algunos pueden ofrecer desayuno). Un hotel es un edificio perfectamente aislado y separado. Es decir, un establecimiento único para uso exclusivo de alojamiento, que ofrece entre otros servicios la pensión alimenticia. Generalmente el desayuno y otra comida más, aunque también pensión completa (desayuno, comida y cena).

Una fonda es un tipo de alojamiento similar a la pensión, no hay diferencia entre ellas, lo que ocurre es que, en España, la ordenación turística es competencia de las Comunidades Autónomas y el establecimiento "fonda" se da sólo en algunas. Por ejemplo en Extremadura no está reconocido ese tipo de alojamiento y se le da el nombre de pensión. La pensión que sí está reconocida en casi todas las legislaciones autonómicas, es un tipo de alojamiento que no reúne los requisitos para ser considerado ni siquiera hostel. Por ejemplo que tiene

menos habitaciones o sólo lavabo, o que comparten cuarto de baño con más habitaciones.



## **Historia**

En la Calle San Leonardo Rosa Galera y Francisco de Pepa (Francisco Fernández Sánchez) que era hermano de los Leopoldos del vino de la Calle del Pósito, montaron una tienda de comestibles en La Loma, junto a la Plaza de San Francisco. Era una especie de bodega en la que se vendía vino a granel en “pipas”, que eran básicamente barricas o toneles que venían de la Mancha. La medida habitual era la del medio jarro de vino, que equivalía a medio litro. La hija de este matrimonio era la Rosilla que se casó con Francisco Solves de Fines que explotaba la cantera del Pino de Los Marcelinos.

Cuando se casó Rosa con Francisco de Pepa le tocó a ella la casa en la que había instalada una posada y una tienda, era una vivienda a continuación del Rumeo el ferretero. La posada estaba en un edificio construido a finales del siglo XVIII en el que tenía cuadras que se alquilaban durante las ferias de ganao como sucedía con muchas casas que aprovechaban esa demanda y los marchantes metían en las cuadras al ganao, ganándose algunos cuartos los vecinos mientras duraba la feria.

Luis Jiménez Berbel “el Rosao” había nacido en 1914 y su esposa Remedios Alfonso Teruel un año después, las dos familias se habían dedicado a la quincalla vendiendo por varias provincias. Los padres de Remedios murieron cuando ella era joven, de echo había nacido en Pontones, un pueblo jienense de la Sierra del Segura. El Rosao y su mujer vivían en una casa de la Calle Rulador (donde vive ahora la hija de Lázaro del Hogar) y tenían amistad con Rosa de Francisco de Pepa y en bastantes ocasiones durante el año 1936 le decía ésta a Remedios del Rosao “quédate con la casa de la cuesta, esa casa tiene mucho prestigio y no te faltará nunca de comer”. Se trataba de una vivienda en San Leonardo nº6 que llegaron a comprársela en 1937 por 7.500 pesetas, por esos días, el 4 de octubre nació el mayor de los hijos, Pedro. Como detrás de la vivienda había unas paletas decidieron comprarlo también por 750 pesetas para que la casa tuviera amplitud por la parte trasera por si alguna vez hacía falta, de hecho, le dio mucha vida al negocio en los años venideros. Esta familia tuvo cuatro hijos, Pedro que

era el mayor y había nacido en la casa de Calle Rulador, Clemente que vive en Alcantarilla, Domingo que reside en Águilas y el menor que es Luis el de los Repuestos.

Por cierto, habréis leído que el Patriarca se llamaba Luis Jiménez Berbel y por ningún sitio aparece el apellido “Rosado” que esperábamos, menudo chasco, el motivo del apodo del Rosao era que Luis tenía una mancha rosada en la cara, a lo Gorvachov, y de ahí le viene el apodo familiar y que daría nombre a la fonda familiar.

El padre del Rosao, Pedro Antonio y su tío Domingo Jiménez después de dejar la quincalla se dedicaban a ir comprando pollos, gallinas, conejos a la gente del campo por lo que iban al Arroyo Aceituno de Arboleas a por ellos y los revendían en Albox en los mercaos o a particulares. La madre del Rosao puso en la vivienda de la “cuesta” una pequeña tienda de ultramarinos que se llamaban antes, eran como un bazar turco en los podías encontrar de todo, desde comestibles a el “avío” de la matanza, tripas, especies o calcetines, gemelos, corbatas, etc.

La gente llegaba a la tienda y Remedios les ponía un vasillo de vino con “gurrumancia”, que eran las avellanas peladas y garbanzos torraos para que los clientes pudieran hacer los “ejercicios”, no los espirituales, los otros, juntarse con los amigos a echar un vaso y charlar de lo cotidiano, en la zona de Tíjola se denomina la “media hora”. En ferias y mercaos cuando se hacía trato y se daban la mano para certificarlo de manera pseudo legal, después el comprador estaba obligado a pagarse una

“convidá” por el trato hecho, que aquí tenía el nombre de “alboroque”, vocablo ya en desuso y olvidado en Albox.

El hijo del Rosao, Pedro, era un chiquillo muy inquieto y en ese ambiente se fue criando, detrás de un mostrador echó los dientes y ayudó siempre en el negocio a los padres. Pedro se casó con Apolonia López Linares que era hija de Ramón el de la yesera del Arroyo Albanchez.



### **Los martes de mercado en el Bar del Rosao**

Un día de San José, que antes era fiesta nacional, en la época que el negocio ya funcionaba bien, coincidió que era martes y Pedro, que no llegaba a los veinte años le pidió permiso a su madre para poder “ambientar” el bar, se trataba de darle otra cara al negocio a través de una oferta distinta, era todo esto a mitad de los cincuenta donde la miseria y el blanco y negro cubrían España de punta a punta. Pedro decide en esta víspera de fiesta de

San José y de mercao en Albox que tiene que ir a primera hora al mercao para traerse del pescaero los mejores mariscos, almejas, jibias, pulpos, sardinas, boquerones, cazón, aquello parecía la mejor marisquería de Galicia, corrió la voz de que iba a tener buen género de pescao y se le llenó el negocio, vendiendo todo lo que había comprado. Sus padres no podían creerse que el zagal había hecho cuatro veces más caja que ellos en un martes normal por lo que los martes era un punto de encuentro para los vecinos y visitantes para hacer los ejercicios los parroquianos.

Los martes venía al establecimiento mucha gente de Arboleas con el jamón, los conejos, otros traían gallinas y las dejaban en unas jaulas que había en la parte trasera y la gente que pasaba por la tienda-bar iba viendo el género y se llevaban directamente de allí lo que les gustaba. La gente del campo bajaba con un jamón, unas almendras, una piel, unas tripas de longaniza y cuando terminaban sus mercaos se paraban aquí a comerse esas viandas y echar un vasillo de vino.

El Rosao tenía amistad con un tal Hermenegildo de Alicante que venía a los mercaos de esta zona y les dejaba allí jaulas para que guardara la gente del campo los animales, este alicantino mientras hacía el mercado mandaba tres o cuatro conejos para que los prepararan en lo del Rosao para almorzar y se juntaban los 6 o 7 que venían ellos y la familia del Rosao, recuerda Pedro que por la noche como siempre había quedado conejo, esa era la

suculenta cena. En el “pase” del martes hacían una caja de mil pesetas que era una cantidad más que considerable puesto que una familia pasaba una semana completa con esas mil pts. La mujer del Rosao, Remedios, preparaba un plato estrella los martes, un caldo pescao que estaba para chuparse los dedos, también era habitual tener este día de mercado un poco de atún o emperador.

La ampliación de la casa de la cuesta la hizo el albañil Antonio el Bigotes en torno a 1961 añadiendo un solar que había en la parte trasera de la casa que compró Pedro en 80.000 pts, eran unos 240 metros cuadrados. El Bigotes hizo la obra de la primera planta y la segunda planta la hizo Juan el Metal. Tenían el patio trasero en el bar, con un parral y otras dos terrazas, una en la 1ª planta y otra en la superior donde había mesas y había que servir las dándose una paliza de subir y bajar escaleras. La familia se ocupó todos estos años del negocio sin tener que contratar a nadie de fuera, Pedro y la Apolonia eran “demonios encendidos”, se multiplicaban en el trabajo, vivían para dar servicio, ellos no se dieron un capricho jamás, el negocio era el que mandaba. En esta vivienda de San Leonardo tenían cinco habitaciones para huéspedes a la misma vez que servía de vivienda para el Rosao.



Con el mítico jugador azulgrana Carles Reixart

## **El Mundial de Futbol de Inglaterra de 1966**

El camino de este negocio se había ido haciendo poco a poco, siempre mejorando lo que había pensado en dar un mejor servicio en el que el cliente quizás no llevaba siempre la razón, pero sí que estaban para darle un servicio preferente. En el mes de julio de 1966 se celebró el mundial de futbol en Inglaterra en la que los anfitriones ganaron su único título que tienen y donde fue máximo goleador el portugués Eusebio. En nuestra selección jugaban los míticos Iribar, Pirri, Luis Suarez, Amancio, Marcelino y La Petra, la expectación en España era máxima puesto que en 1964 España había ganado la Eurocopa que se disputaba en España, jugando la final contra los malos, malísimos de Rusia y ganamos gracias a un gol de Marcelino.

Las alegrías en la casa del pobre son pocas y este mundial había creado una ilusión enorme en toda la gente, el problema era que había que pegarse ese julio del 66 al transistor y escuchar las lejanas ondas o pasar al plan B que era ni más ni menos que comprar una tv para ver el mundial, eso sí que era innovación comercial, vista de negocio o lo que sea. La idea era comprar un televisor en la Telefunken de Paco Romero (padre de Emilio) que tenía sobre todo equipos de radio pero alguna tele tenía para vender. Como un hermano de Pedro el Rosao había trabajado con Paco Romero allí, aunque en ese momento trabajara en los Piensos Sanders, fue a preguntar por una Telefunken alemana en blanco y negro, vino pálido a casa

a comunicar el precio de tan deseado objeto, tres mil pesetas, ni más ni menos valía el chisme. Los Rosaos decidieron invertir en tecnología y se hicieron posiblemente con la primera tele que se vendió en Albox.

El mundial del 66 se vivió con locura en Albox, en el patio de los Rosaos se puso la tele y ante un aforo máximo comenzó la competición, medio Albox estaba allí. La conexión 3G llegó 50 años después por lo que la telefunken se veía regular, se iba la imagen de vez en cuando, había un equipo de chiquillos sujetando la antena encima del parral para que se viera mejor, así fue como entraron las 625 líneas en Albox aquel verano del 66.

### **Los años 70 y La Fonda del Rosao**

El pueblo había prosperado mucho, en 1972 según un estudio económico tenía la mayor renta per cápita de Almería y eso se notaba en el nivel de vida de algunos y en que otros muchos empezaran a utilizar el tenedor, de ahí para atrás solo se cogía la cuchara para para alguna sopa, pucheros o migas.

A comienzos de los 70 mucha gente llegaba al Rosao para comer, muchos forasteros de paso, gente de las maquinarias pesadas y todos se lamentaban “hemos venido a comer aquí y ahora tenemos que irnos a otro sitio”. Por lo que Pedro le comentó a su padre, Luis el Rosao, que era necesario hacer obra, ya había comprado Pedro después de las inundaciones un solar que había detrás de la casa pensando en que algún día habría que

invertir en ampliar el negocio con los cuartos que tenía ahorrados.

La obra para hacer la fonda se inició en 1972 y se la dieron a un contratista que les hizo un presupuesto de un millón trescientas mil pts para hacer primera planta y segunda planta, pero pensaron que se podía hacer una tercera y tras el visto bueno del arquitecto, proyectaron hacer otra vivienda más con un coste añadido de 250.000 pts.

Mientras tanto en el ayuntamiento hubo unos cambios de personal y se le dejó a deber un dinero a Pedro el Rosao, y si esto no fuera poco le denegaron el proyecto justificando que tenía mucho desnivel el solar. Un martes vino a comer un arquitecto, Javier Peña y tras terminar el postre y el café le dijo a Pedro “Usted no tendrá que hacer ninguna obra” le preguntó, y el Rosao le dijo que precisamente iba a empezar una pero se la habían echado para atrás en el ayuntamiento, el arquitecto le pidió el proyecto a Pedro y éste pudo ver que quien lo firmaba era su propio padre, por lo que decidió Javier Peña ir al consistorio y no sabemos lo que habló con ellos pero ese mismo jueves vino Juan el Municipal del Barrialto a decirle a Pedro el Rosao que podía construir cuando quisiera, el ayuntamiento tampoco le cobró las tasas al permutarlas en compensación por la deuda que tenían con Pedro.

En la Fonda del Rosao no se descansaba nunca, siempre estuvo el negocio hasta la bandera, nunca les faltó el

trabajo y desde las inundaciones se notó mucho movimiento de gente y de trabajo en Albox. A las cinco de la mañana se pasaba por la ventana donde dormía el Rosao (se acostaba después de las doce siempre) y le tocaba para que se levantara el Rosao, no necesitaba ni despertador, el Pandorbo tenía una granja de chinos y vivía en las Tejeras.

no había un día fijo en el que se cerraba por descanso del personal, es más, los lunes que cerraba la competencia era cuando se les llenaba a ellos el comedor y las habitaciones. Un día a principios de los 80 dijo Pedro el Rosao de ir a Águilas a la playa con los chiquillos y pasar ese domingo tranquilo con los pies a remojo, un hermano suyo vivía allí. Esa mañana de domingo eran las doce cuando se paró Pedro a repostar el tanque del R-14 en la estación de servicio y estando allí se para una familia de Barcelona y le comentan que vienen sin comer para poder pararse en la Fonda, ante lo que el Rosao les dijo que, aunque estaba cerrado les abría para darles el almuerzo, ahí se acabó una de las pocas veces que se le pasó por la cabeza al Rosao cerrar unas horas.

Por la fonda desfilaron todas las empresas de electricidad de Almería, los de maquinarias, de orugas, palistas, de carreteras, los de Diputación que hicieron el desmonte para hacer el instituto Cardenal Cisneros.



## La Fonda Nueva

En la Calle Blas Infante del barrio de las Migas, el día 14 de febrero de 1975 se autorizó provisionalmente la apertura de la Fonda del Rosao, con categoría de Fonda, con una autorización que correspondía a todo el año, sin haber utilizado el crédito hotelero (lo pagó a tocateja) en el que era propietario y lo dirigía, Pedro Jiménez Alfonso.

Para concederle la autorización de explotación del negocio a Pedro el Rosao necesitó los permisos de la Organización Vertical de Almería (sindicato de hostelería), Sanidad, Turismo, otro del Gobierno Civil de Almería, con firma del mismo, donde certificaban que: “con los antecedentes que obran en esta Dependencia, resulta que Pedro Jiménez Alfonso, industrial de 37 años, vecino de Albox de San leonardo nº6 1º es “persona de buena conducta en todos los aspectos”.

Era un establecimiento hostelero que contaba con cinco habitaciones y un total de seis plazas. Estas habitaciones estaban en la primera planta cuatro eran simples y una doble. Cuando abrió en 1975 los precios eran para una habitación sencilla sin lavabo entre 56-70 pts, la habitación doble sin lavabo costaba entre 104-130 pts. El desayuno estaba 15 pts y la comida o cena costaba 115 pts. Pensión completa estaba en 208 pts. El baño o ducha con agua caliente costaba 45 pts y con agua fría 25 pts.

En la primera época no contaban con baños en las habitaciones por lo que había instalada en la primera planta un cuarto con bañera de un metro, brazo de ducha, lavabo, wc y un bidet, era una dependencia de uso común para los hospedados. En la planta baja había un baño de caballeros con un wc y otro de señoras con un lavabo y un wc. Las habitaciones eran la nº 101 de 8,64m que era exterior; la nº 192 de 7,20m y también exterior; la nº 103 tenía 6,86 m, con armario empotrado y era interior; la nº 104 tenía 6,44m con armario empotrado y la habitación doble que era la nº 105 con armario empotrado y tenía 10 metros cuadrados. Las habitaciones contaban con una lámpara central en el techo.

El número de teléfono era el 210 de la centralita de Albox, en 1975 el número total de plantas era de planta baja y una superior. Disponía de depósitos de dos mil litros de agua corriente en días alternos. El cuarto de aseo común contaba con agua caliente de butano. El agua del establecimiento procedía de la red pública y las residuales

desaguaban en el alcantarillado. Recuerda Pedro el Rosao que en numerosas ocasiones cuando venían a valorar la fonda los de Información y Turismo le decían: “Pedro, cuantos hoteles de 3 estrellas quisieran tener la categoría que tú tienes en fonda”.

En las plantas superiores tenía la familia habitaciones a modo de vivienda propia, pero lo que pasa, cómo te vas a dejar a un cliente sin un sitio donde dormir, imposible, Pedro el Rosao hubiera preferido que le cortaran una mano antes que decirle a un huésped que no tenía cama. Cuenta Luis el de los Repuestos, hermano pequeño de Pedro el Rosao, que era habitual cuando era zangón que su habitación la alquilara y tenía que convivir en ese pequeño espacio con gente que venía a trabajar a Albox como el Leandro el del Coliseo que venía de Baza y había empezado a trabajar con Manolo Olivares el electricista, a la misma vez estaba también en la habitación Pepe el Chapista, aquello parecía el camarote de los hermanos Marx, de Baza venían mucho otra gente currante, los Perales.

### **La Comida de la Fonda**

La “Polonia” preparaba las tapas habituales que servían en la fonda, anchoas en aceite, papas con ajos, berenjenas rebozadas, bacalao frito, caracoles, jibia, ensaladilla rusa, carne con tomate. Para el servicio de comedor había un plato principal como podía ser el potaje de calabaza, lentejas o un cocido. Pedro siempre preparaba las 6 o 7 mesas del comedor con una botella de

vino y otra de casera. De postre había arroz con leche, flan o fruta del tiempo. El menú de aquellos días estaba en unas 350 pts.

En los comienzos tan solo tenía el plato principal y una ensalada al centro como mucho, lo del menú fue a mediados de los 80, uno de aquellos días vino un forastero preguntando qué había de comer y Pedro le respondió que tenían “arroz y habichuelas”, el cliente le dijo al Rosao que si eso era arroz de primero y habichuelas de segundo, el Rosao con cara extrañada le respondió que “noooo, todo junto, el arroz y las habichuelas, es que no has escuchao la canción de Antonio Molina?” la de..

***...Cocinero, cocinero, enciende bien la candela***

***Y prepara con esmero un arroz con habichuelas...***

En cierta ocasión vino un “forastero” como denominaba el Rosao a los que ni eran de aquí ni trabajaban en esta zona, era gente de paso. Pues el forastero se sienta a comer y le pone Pedro su botella de vino y la gaseosa y al ponerle el primer plato y probarlo le comenta el cliente “esto si es un cocido, esto es lo que hacía mi abuela”. El forastero se lo zampó y le dijo que en vez del segundo plato que le pusiera otro de cocido. Una vez terminado le dijo a Pedro qué si podría cambiar el postre por lo correspondiente a otro plato de cocido, y es así como se metió el amigo tres platos de cocido entre pecho y espalda. Pedro esa noche mientras daba las cenas no dejó de pensar en que el forastero del cocido era capaz de

asomar por allí a zamparse otros tantos platos de cocido, pero no apareció.

Otro día asomó por allí otro forastero, era viajante, preguntando que tenían para comer y Pedro le dijo que había lentejas, ¡ni me las mientes! Respondió el forastero. El Rosao le dijo que se sentara que usted hoy iba a comer lentejas sí o sí. Le encasquetó el plato y empezó a comérselas con un poco de miedo pero terminó rebañando el plato con una molla de pan, después le puso su segundo y el café. Era invierno y había salido el forastero por la puerta cancela de la fonda cuando decidió darse la vuelta y entrar de nuevo para darle la mano al Rosao y le comentó el forastero que llevaba tantos años casado y que su mujer no había conseguido que probara las lentejas, y que si su mujer se enteraba que las había probado le formaba el dos de mayo, por lo visto cuando hizo la mili este hombre tuvo mala experiencia con las lentejas y no podía ni verlas. A mi padre le pasó lo mismo haciendo la mili en Nador, en los Regulares, el menú durante esos dos años de servicio fue un día sopa y otro, habichuelas, así 24 meses. Es normal que cuando se casó luego con mi madre le dijera, cómo me hagas habichuelas me voy de la casa y no vengo más. Ojo, no exagero nada, que yo no he conocido lo que eran las habichuelas hasta que me fui a Almería a hacer magisterio, antes los amigos me decían que habían comido habichuelas y yo decía que demonios será eso!!!.

Los viernes pasaba por la fonda Francisco López que era vecino de Cuevas del Almanzora de camino al mercado de Macael y a la vuelta le decía a Pedro que si le habían quedado 10/12 sacos de papas sin vender que cómo se los iba a llevar otra vez para Cuevas al almacén y que se los quedara él. El Rosao que nunca renunciaba a echar una mano a un amigo, a la vez que se las llevaba a buen precio, siempre tenía una buena reserva de patatas. Como había que darles salida esto se notaba en el menú puesto que cuando llegabas y le preguntabas a Pedro lo que tenía, te soltaba que : “papas con ajo, papas cocías, papas medianas bocabajo, papas fritas, papas abiertas con pimienta, papas a lo pobre...” En cierta ocasión vino uno de Barrialto y probó las papas medianas que las hacía al horno, abiertas por la mitad y le echaba un poco de pimienta. Cuando este vecino vio un cuerpo extraño en las papas (la pimienta), le dijo: Pedro, cómo nos pones papas con barro?. El Rosao tuvo que explicarles amistosamente lo que era la pimienta porque no la habían visto nunca.



### **Las celebraciones de la Fonda del Rosao**

La Fonda del Rosao pertenecía a la B.B.C. , bodas, bautizos y comuniones, se dio más de un caso que cuando alguien se fugaba con la novia o como también se decía “se llevaba a la novia” por el motivo que fuera, para no escuchar más a la suegra, para no ir a la mili, o porque estaba preñá. Aunque no nos interesen los motivos hubo más de una joven parejilla del Almanzora que tuvieron como nido de amor la fonda, mientras las aguas se calmaban en el pueblo natal en el que las vecinas se encargaban de pregonar como si les fuera la vida en ello, en la tienda, quési la hija de fulanico se había fugao con el hijo de menganico, hasta el monaguillo sabía lo que había pasado, pero al cabo de tres o cuatro días regresaban para empezar una vida juntos. Alguna boda se celebró en el salón. El comedor tenía seis o siete mesas, pero se

aprovechaban todos los rincones, en comuniones o bodas se ponían tablonces de madera largos sobre caballetes y así montaba mesas largas.

En el mes de mayo-junio era tiempo de comuniones, en los primeros tiempos se servía Azor y Alhambra, después llegó la san Miguel, en más de una ocasión, familias que estaban en las “Cataluñas” querían que el chiquilo/a celebrara la comunión en Albox porque la mayor parte de la familia estaba aquí y era más fácil juntarse en la Fonda del Rosao que no el restaurante la Masía en Reus, que por cierto medio Albox vivía alrededor de la Plaza Prim de esa localidad. 40 años después de esas comuniones cuando estas familias ven a Pedro se lo recuerdan y le agradecen el buen trato que recibieron por parte del Rosao y lo “bien que estuvieron”. El tiempo es oro como decía Benjamín Franklin y no perdona a nadie, cuando venían esos chiquillos, ya cincuentones, con pelos canos y alguna calva incipiente a traer a las madres ya mayores a Albox para que vieran a la familia, Pedro el Rosao los recordaba cómo eran el día de la comunión cuarenta años atrás y notaba perfectamente el paso del tiempo.

Esos días de comuniones nuestro protagonista no daba la ida con la venida, en su R-14 que tenía un buen maletero, iba a Baza, hace 40 años no había autovía hasta allí, es broma, ahora tampoco la tenemos, que pena de tó. Pues como fuera llegaba a Baza y se traía los dulces que tenía encargados en Pastelería Jordán, que aún siguen abiertos

en la Calle Blas Infante de ese municipio. También les encargaba las tartas a ellos que con esmero tría en el coche hasta Albox.

Las comuniones de la Fonda del Rosao eran poco veganas, Pedro se encargaba de preparar un buen repertorio de chuletas de cordero, chuletas de chotillo, lomo, ensaladilla rusa, conejo al ajillo, calamares a la romana, lo típico era hincharse a jalar, la gente iba a estas celebraciones a eso y esta bien visto, lo del tipito llegó después. Una vez terminado todo esto volvían a pasar con bandejas de carne e ir ofreciendo al que podía continuar devorando. Pero amigo, si no había gambas, no era una celebración!!!, la nota que se le ponía a estas celebraciones dependía de la cantidad de gambas que se habían servido, si habían sobrado entonces había estado genial, pero como faltaran, ya tenías la crítica más insaciable, al día siguiente, en todo Albox. El postre oficial de la Fonda del Rosao fue siempre el “pijama” que como sabemos consistía en un flan central, y una rodaja de piña y otra de melocotón en almibar, lo de la nata solo lo hacían los pijos en Madrid, aquí no llegó hasta los 90, este postre fue todo un referente de una época ochentera. La familia se encargaba de todo, Pedro y Polonia al mando y los hermanos de Pedro, Luis y Clemente les echaban una mano, a la vez que los hijos también colaboraban.

### **Las Quinielas**

Pedro era receptor de quinielas, no podía sellarlas, le concedieron la autorización porque venía un cobrador de

la Alsina Graells (era el autobús que iba para Almería) que se llamaba Vicente Rosillo, y paraba en la misma puerta de Pedro y mandaba el sobre con este hombre al Patronato en Almería. Vicente Rosillo habló con el Delegado de Loterías y Apuestas del Estado en Almería que era Joaquín Cabrera (padre del actual Delegado de Loterías) con el que tenía cierta amistad con el Delegado al que le dijo que en Albox había otro establecimiento que se sellaban quinielas y eran fieles a su horario, cuando cerraban era imposible sellar ninguna y le comentó que el Rosao recogía quinielas de media comarca a la hora que fuera. Pedro no tenía autorización para las quinielas del fútbol, tan solo podía despachar primitivas de una o dos columnas que se sellaban allí. Venía mucha gente de Macael y de Olula del Río con sobres de quinielas y le decían : “Pedro, mándame esto para Almería” y este se lo daba al de la Alsina a cambio de la mitad de las propinas que daba esta gente, eran socios al 50%, sacaba Pedro más en propinas que con la comisión de las Primitivas. La idea era que le concedieran una licencia para poder sellar primitivas pero estaba la cosa bastante regular porque el Delegado de loterías había estado en la guerra junto con el otro dueño de la administración de loterías de Albox, por lo que no quería hacerle el feo autorizar a Pedro para que despachara quinielas.

Para tener despacho de quinielas era necesario tener buena reputación, contar con la confianza de los vecinos, eso lo tenía de sobra el Rosao, lo que faltaba era que Rosillo utilizara su amistad con el Delegado e influyera

sobre él para que le concedieran a Pedro lo de las quinielas. Rosillo le dijo que Pedro recogía mucho y que podía sellar perfectamente, poco después se le autorizó al Rosao las quinielas gracias a la gestión del amigo de Alsina Graells. Años después este servicio de Apuestas del Estado pasó a manos de su hermano Luis de los Repuestos.

### **Los Forasteros**

Siempre fue temporada alta en la Fonda del Rosao no existía lo de bajón estacional, en verano echaban camas hasta en la terraza, debajo del parral, colocaban a la gente a falta de habitaciones. Una de esas veces fue a unos aceiteros de Pozo Alcón que estuvieron un tiempo durmiendo debajo del parral y una de esas noches veraniegas por lo visto había llovido esa tarde y por la noche se levantó un viento de levante fresquito y esta gente que estaban encima de un colchón con una sábana nada más, uno de ellos por lo visto cogió un enfriamiento y le dijo a la Polonia: “me voy al médico y lo que me cobre te lo voy a cobrar por ponerme al raso”. Era muy habitual en verano algún martes estar hasta la bandera y sacar los colchones al patio, e incluso en el comedor, no había problema, eran todos gente obrera y conocidos.

Venían a la fonda también unos gitanos de Turre que les decían los “Largos Caballeros” habían trabajado antes en Francia y se habían hecho de dinero y regresaron a su tierra para montar ellos una empresa familiar. Eran unos constructores de bandera, ellos fueron los que hicieron la

fuente iluminada del paseo de la plaza de Albox. Le pidieron a Pedro que no dijera que eran gitanos, su aspecto era casi de payos, porque no querían que la gente lo supiera puesto que no querían cuentas con un clan familiar de nuestro pueblo. Años después alguno de ellos estaba enfermo en Torre Cardenas y coincidió con alguien de Albox al que le comentó lo bien que les habían tratado y sobre todo se acordaba del potaje de calabaza de la Polonia no había vuelto a probar nada parecido desde entonces.

En uno de los viajes del Insero de los años 80 fueron los vecinos de Albox a visitar Galicia y hablando con un paisano de aquellas tierras, éste les contó que conocía Albox y que era la segunda feria de ganao más importante de España detrás de la de Don Benito en Badajoz y que él se había dedicado a los “ganaos” porque era tratante y venía a Albox en la feria del ganao de mayo y paraban en la posá de la Plaza de San Francisco los días que duraba la feria. A las caballerías le daban de beber de un pozo que había detrás de la posá en el mismo Huerto de los frailes, cobraban a real la bestia, se entiende que se pagaran esas cantidades por la alta rentabilidad de los tratos del ganao. Debía ser todo esto que contaba por el año 1947-49, también hubo un abrevadero de bestias donde estaba la Terraza Conchillo algunos años después. Este gallego se acordaba que en el negocio del Rosao en la cuesta hacían un arroz con conejo que “no lo saltaba un galgo” y recordaba el hombre que tenían un zagalillo que era un

“figura” (Pedro) porque era el crio el que los servía siempre, era una fiera, decía.

La gente que ha desfilado por Albox tiene buen recuerdo de este pueblo tanto en las ferias del ganao como con el estraperlo y Albox merece tener más categoría de la que tiene ahora, por aquí han pasado personas de todo el mundo, este ha sido un pueblo “vividor” (negociante) porque lo que no se encontraba en ningún sitio lo encontrabas aquí. Estando un día Pedro el Rosao en el repuesto Firestone que había en la Calle Pío XII, allí trabajaba su hermano Luis, se presentaron dos de Olula o Macael (para Pedro referirse a los forasteros del Alto Almanzora siempre decía que eran de Olula o de Macael), bueno, pues estando estos dos señores en los repuestos decían en voz alta que lo que no encontraban allí, lo tenían aquí en el repuesto, y que “tenemos que venir a Albox por cojones”.

Todos los años venía a Albox un grupo de teatro que estaba dando pases tres o cuatro días en el instituto Martín G<sup>º</sup> Ramos durante el Festival Nacional de Teatro de Albox. En cierta ocasión al terminar la función fueron donde estaban hospedados y les dijeron que estaba cerrada la cocina por lo que a la mañana siguiente el director de la compañía se acercó a la fonda junto con los compañeros a desayunar y habló con el Rosao para preguntarle si tenía habitaciones, acto seguido fueron a verlas y le dijeron a Pedro: “¿Usted podría darnos de cenar cuando terminemos la función?”, el Rosao

respondió que por supuesto que sí, a la hora que llegaran les preparaba la cena, fuera la hora que fuera, de este modo la Compañía siguió volviendo a Albox pero se hospedaban en la Fonda del Rosao, además estaban enamorados del aceite de esta tierra, por lo que aprovechaban y se llevaban todos los años cada uno de los 12/14 componentes una garrafa de aceite de la que tenía en el almacén Pedro el Rosao, todo quedaba en casa, para que iban a ir a buscar aceite si él tenía de sobra para vender, sí que es cierto, que el almazarero, que era amigo de Pedro, siempre le guardaba la esencia del aceite y se notaba que era de calidad.

Llegó a la fonda un domingo por la tarde un forastero de Huelva y le dijo al Rosao qué si tenía habitación y este le dijo que sí, por lo que cenó y se hospedó en la fonda. Le contó a Pedro que había recorrido toda España entera en busca en busca de un camión ligero puesto que tenía una empresa de barcos de pesca y necesitaba un camión ligero para el transporte de esa mercancía. Había estado en Barcelona, Alicante, Bilbao y fue en la Pegaso de Madrid donde precisamente un albojense que trabajaba allí, Mariano el sobrino de Atanasio, el que le dijo que fuera a Albox que allí encontraba fijo.

Cogió rumbo al sur y cuando llegó a Albox ese domingo por la tarde fue a darse una vuelta por el pueblo y lo que pasa, que los que tienen el virus del negocio dentro no pueden vivir tranquilos, este fue el motivo por el que este hombre fue andando a la Pegaso del Marquitos y estando

delante de la cristalera del expositor vio el camión que le hacía falta y así se lo contó al Rosao, loco de contento por lo que le había pasado en este pueblo después de recorrer toda España.

Los martes venía un representante de jamones del pueblo de María, se llamaba Ramón, se quedaba a comer allí y aprovechaba para venderle algún pernil al Rosao, que siempre le hacían falta o a los parroquianos que siempre se llevaban. Otro viajante que se paraba varios días en la fonda era José Guerrero de Barcelona.

En Semana Santa solía venir a esta zona a tocar una renombrada banda de música de Valencia, eran de una escuela de música de allí y venían en un autobús un grupo de casi cuarenta músicos que tocaban el jueves santo por la noche en Vélez Rubio y el viernes lo hacían en las procesiones de La Loma. Durante dos días desayunaban, comían y cenaban en la fonda, para dormir Pedro metía a los más chiquillos, hasta cuatro a la vez en una cama. Estos valencianos se solían llevar todos los jamones que tuviera Pedro colgados en la barra.

### **Los Parroquianos del Rosao**

Uno de los clientes fijos que tenía el Bar del Rosao era José Ignacio Jiménez el Rubio y sus primos de las ballestas, a ellos siempre les daba buenos consejos y se volcaba con ellos el Rosao. El Rubio, que era vecino, desde crío iba a ese bar a tomarse un cafelillo y a por tabaco de contrabando que tenía el Rosaopara la gente de confianza. El Rubio y sus primos solían ir a pelarse donde

Jesús el barbero, en la misma cuesta del Rosao y lo invitaban a tomar alguna cerveza con sus tapas. Los primos tenían el antiguo taller de ballestas un poco más allá de la alfarería de los Puntas y en numerosas ocasiones terminaban tarde, a las 10 de la noche y llamaban al Rosao para que les trajera unas cervezas y unas tapas, daba varios viajes con caracoles, magra...

En cierta ocasión, cuenta el Rubio, que solía ir al Pub Motar y se juntaba con los Trabalones y otra gente del transporte y que estando de copas llamó por teléfono al Rosao a las 12:30 de la madrugada y lógicamente lo despertó para decirle: oye, Pedro, que es un compromiso, tú podrías hacernos unas migas, a lo que respondió Pedro: me cago en tó, voy a llamar a la Polonia a ver lo que dice, y asomar un rato después con las migas para el disfrute de todo el personal. En otras ocasiones lo llamaba para que les hiciera unos bocatas de tortilla francesa y aparecía allí con ellos. Para el café eran también fijos el Rubio y sus primos, Mamerto, José Ignacio y otro José Ignacio apodado el Salitrero.

En La Loma hace unos años no había tantos bares, básicamente estaba el Diente de Oro y el Rosao, a las cinco de la mañana que abría Pedro, empezaba a la gente de la construcción a circular con las copas y los cafés, así ganó mucho dinero; la gente del Pueblo no venía a La Loma, ellos iban a los González. El Rosao tenía también lotería que le dejaban de muchos sitios y la gente compraba o intercambiaba, también había cupones y por

supuesto las quinielas. La familia del Rosao eran sanjuaneros y Luis, el recientemente fallecido hijo de Pedro, solía llevar un varal. Cuando el viernes santo pasaba la procesión por la puerta del Rosao, Pedro sacaba varios botijos rellenos de “paloma” para que se refrescaran los anderos.

Gente fija del Rosao era el albañil Antonio el Bigotes que se tomaba su vaso de vino y fumaba tabaco, uno con otro. Otros que se paraban todos los días eran Vicente el de la Pipa que era marchante de cerdos y Juan Pedro el Pelaburras, otro marchante de chinos que se juntaban debajo del puente donde la gente del campo había traído los marranos y allí los bajaban, los pesaban en una báscula que tenían allí y se hacía el trato con ellos. Después se iban al Rosao a convidarse con el padre de Domingo el Pistolo. Los Puntas iban todas las tardes al café.

Otro que era habitual para la cervecilla era Ezequiel el Cholas, o Manolo el Rimago que tenía el bar del Santuario, o el Huevón de los zapatos que se tomaba su par de vasillos de vino. Otro parroquiano era Juan del Butano que siempre fue un tipo metódico en costumbres y horarios, por las mañanas café y copa de coñac y a las 13:30 dos cervezas y unas almendras, llegaban las dos en punto y salía por la puerta en busca del almuerzo. El Rosao no dejaba a nadie de lado y en los meses de frío dejaba dormir a Andresico el Débil dentro de la cancela del bar.

Los martes eran fijos para hacer los ejercicios y comerse un plato de cuchara, Vicente el de la Pipa, que era marchante de chinos, Antonio el de los Papeles que era un solterón de la Aljambra y Domingo López Sáez que vivía junto al bar de la Chochona en la Calle Loalto (Rulador). Se sentaban a comer y al momento estaba Domingo chinchándole a los otros, se ponían encendíos del cabreo. En la mesa, botella vino y casera, y la especialidad de la Polonia, caracoles, berenjenas o algún plato de magra.

La Fonda del Rosao también era un punto de encuentro y reunión de familias que venían desde Francia a pasar los veranos en sus pueblos natales y durante esos días visitaban a las familias y hacían acopio de dulces, embutidos de matanza de algún pariente, o algún melón, uva o fruta del tiempo puesto que siempre había sitio en el maletero. Este es el caso de Pedro el Pasos-largos del Cañico que aprovechaba su amistad con Pedro para cuando venían de Montpelier con las tres hijas y los nietos a finales de los 70 y en la fonda comían todos al menos una vez por semana sentados en las mesas sobre los manteles a cuadros rojos alejados del bochorno estival.

En los veranos era tremenda la gente que había en los pueblos en general, en los años 80 venían todas las familias de Cataluña y Francia, y el Rosao se llenaba, Pedro rociaba el patio para que estuviera fresco y que estuvieran a gusto los clientes que abarrotaban las dos

terrazas que tenía, por cierto, de allí se veía perfectamente el cine de la Terraza Conchillo. De Francia veían a finales de los 70, en agosto, para pasar algo más de un mes en Albox, una familia que vivía en Grenoble, la de Francisco Silvente y se quedaban en una casa que tenían frente al Cholas, la mayoría de los días comían y cenaban en el Rosao.

Una imagen muy común al entrar a la Fonda cuando iba alguien a echar las quinielas era la de ver a Pedro leyendo, el rato que podía lo aprovechaba de esta manera y Polonia estaba siempre que podía haciendo encaje de bolillos.

A finales de los años 80 se puso de moda en Albox que cuando volvía de marcha la gente se paraban en la fonda a que Pedro el Rosao le preparara algún bocata o lo que fuese, por lo que se convirtió en un punto de reunión a altas horas de la madrugada, a Pedro el negocio nunca le importunó, si de todos modos él a las cinco de la mañana estaba ya en pie, que mejor que dando servicio a estos jóvenes “enmallaos”.

Otro de los clientes ilustres del Rosao, era Manuel Porcel Trabalón, aunque todos lo conocían por el Malhecho o el Lila, ha sido el personaje más pintoresco de Albox, buena persona y sobre todo “un alma de dios”. Su filosofía era la de “candil vendió, candil bebío” y la de “la hoz, antes en el cuello, que en la mies”. Una tibia tarde-noche a finales de primavera a mitad de años noventa se citó Antonio Pardo con el Malhecho en la Fonda del Rosao para hacer un

trabajo para la Voz de Almería y sentados en el patio del Bar el Rosao, “al que hemos puesto rico los chigres de este pueblo” aseguraba Manolo.

Entre trago y trago iba soltando en su peculiar y preciosa jerga, mitad caló y mitad inventada, contaba sus venturas y también sus desventuras. Un porrón de medio litro presidía la mesa, que Pedro el Rosao, por indicación de Manolo, llenó con vino y una “mozavieja”, una buena ensalada, a la que Pedro le echó un buen chorreón de “tutú”, también por indicación de Manolo fue plato principal del menú; para acompañar el ágape con unas olivas, bacalao, unos trozos de pescao salao... tal como dispuso el anfitrión, hubo que pedir un segundo porrón pues las tapas pedían más bebida.

Como epílogo debo contar que el objeto de este humilde trabajo ha sido recordar un establecimiento mítico en Albox, la Fonda del Rosao, que en sus inicios en 1937 fueron tabernarios y tienda de todo, para en 1975 alzarse la fonda que durante 40 años atendieron sin descanso dos vecinos entrañables e irrepetibles, Pedro el Rosao y su fielcompañera, Polonia. El Rosao, creo que no es que durmiera pocas horas, pienso que lo suyo sería preguntarse los minutos que dormía al cabo del día. En los últimos días del bar, cerraron algún domingo por la tarde para ir a Almería a ver a alguna nieta, pero a las dos horas estaban ya aquí, había que estar al pie del cañón. En este viaje nuestros protagonistas han sido un faro en la hostelería, que nunca dejó sin cama ni cena, a ningún

cliente por muy forastero que fuese o muy de madrugada  
que fuese.

Polonia y Pedro,

Se os quiere y mucho.