
LOS DULCES DE LA LOMA DE ALBOX

Miguel Ángel Alonso Mellado



Las confiterías históricas de Albox fueron mucho más que simples comercios, constituyeron auténticos centros de transmisión cultural. En sus obradores se conservaron recetas centenarias basadas en harina, aceite de oliva, manteca o almendra. Eran establecimientos de enorme prestigio social, profundamente artesanales y vinculados al ritmo festivo. Estos dulces formaron parte de la vida cotidiana de varias generaciones de alboxenses y representan hoy uno de los patrimonios gastronómicos más valiosos del Valle del Almanzora.

Confitería María Josefa

En la placeta de Los Dolores nº 8 se encontraba la confitería de María Josefa. Hacían dulces tradicionales de Albox. Su marido era Antonio el Retratista; emigraron a Argentina en los 50.

La Pastelería de Las Chapás

“Los Chapaos” eran una saga de empresarios alpargateros de la Loma. Desde finales del siglo XIX, Esteban Pérez López se dedicó a este negocio, que transmitió a su hijo Esteban Pérez Montoya “el Chapao”, casado con Adoración Sánchez, que seguiría hasta el año 1950 con la fábrica de alpargatas en la Calle Ancha, llegando a tener 20 empleados, la mayoría mujeres. Durante la guerra civil fue tal el negocio que el ejército le encargó el abastecimiento de esparteñas para los soldados. Continuó con el taller su hijo José Pérez Sánchez. Tenían 9 hijos, la mayoría mujeres solteras. Seis de sus hijas trabajaban en el negocio. Carmen, Lola, Ana, Adoración y Ascensión “la Nena”; Lola continuó con otro taller alpargatero en la Plaza de San Francisco.



Esteban Pérez Montoya el Chapao

En torno a 1966 comenzó el declive del negocio de las alpargatas por lo que “las Chapás” tuvieron que reinventarse y decidieron seguir el camino confitero, por lo que comenzaron a elaborar dulces de navidad de manera industrial, llevándolos al horno de Vicente en la Calle Concepción y poco después levantaron un horno en la propia casa para cocer los dulces.

Se instalaron en una casa en frente del taller de alpargatería familiar de la Calle Ancha. Elaboraban mantecaos ordinarios, borrachos, roscos de anís, roscos de vino, pasteles y tortas de aceite. Eran especialmente pulcras en todo el proceso repostero.



Trabajadoras del taller de alpargatería de los Chapaos. Arriba con gafas Ascensión la Chapá y en la izquierda de luto, Las Chapás: Mariana, Carmen y Adoración. Dominica del Barrialto; Julia del Momo y Luis Pérez.

Pastelería de Las Músicas

Hay familias que llevan adheridos oficios y son reconocidos por ese motivo, pero pocas son las que puedan decir que destacaron con una doble ocupación. El decano de las confiterías en La Loma fue José Rodríguez Chacón, que desde 1879 hasta 1910, elaboraba en su obrador productos confiteros que despachaba y servía en su café de la Plaza de San Francisco, situado en los bajos de la vivienda familiar, a la izquierda de la iglesia vieja, justo delante de la fuente de la plaza, coronada esta con unos hierros de forja que hizo el padre de Bartolomé Marín en su fragua de plaza los Dolores. Le ayudaba en el negocio su esposa, nacida en Cantoria, Eloísa Montagut.

Continuó con la confitería su hijo José Rodríguez Montagut, que fue profesor de música desde 1901 a 1904, y que además fundó la sociedad filarmónica de Albox (Banda municipal) siendo su director durante los años 20 y 30; era conocido como Pepe el Músico. Su hermano Pedro daba conciertos de piano en el Círculo Mercantil cuando estaba en la planta superior del Banco Popular. Pedro marchó a Argentina en los años 30 y allí continuó como músico. Cuando alguien pudiente de esa época quería comprar un piano, Pepe el Músico iba a Madrid, Barcelona o Valencia para gestionar la compra.



José Rodríguez Montagut "Pepe el Músico"

Pepe se casó con Sinforiana Alonso; vivían en una casa en frente de la plaza de La Loma. En los años 40 fue muy conocida la tertulia del café de Pepe el Músico, se solían reunir en el propio café de Pepe y asistían el médico José Utrilla, el Farmacéutico Cristino Mirón, el fotógrafo José Capel, Diego Granados el poeta o el antiguo alcalde Simeón Rodríguez. Pepe el Músico estuvo siempre relacionado con la música y participó en distintas orquestinas junto con Capel, Vizcaíno o Alfredo Molina. Le gustaba mucho jugar a las cartas; cuando iba perdiendo, se iba se tomaba un café, un sueño y se incorporaba a la partida.



Pedro Rodríguez Montagut

El mayor de los hermanos Rodríguez Montagut se llamaba Fernando, de oficio confitero; tenían otra hermana llamada Amparo. Otras hermanas eran Eloísa, nacida en 1895 y M^a Isabel, que eran las que llevaban el café y la confitería desde comienzos de los 20. La familia Rodríguez Montagut vivía en la planta superior de la pastelería de las Músicas. La planta baja era destinada a cafetería y en una de las dependencias estaba el obrador.

El apodo familiar se lo quedaron las hermanas Eloísa y M^a Isabel que se conocían como Las Músicas. Hacían dulces por encargo para las celebraciones de boda o comuniones y su especialidad eran los Palos, conocidos durante muchos años como “Los Palos de las Músicas”. Era un dulce alargado que se abría y se rellenaba con crema pastelera y se bañaba en caramelo. En una caldera de cobre batían a mano los huevos para hacer la masa de los dulces, de los palos o los roscos de viento.

Elaboraban, aparte de los dulces típicos de la zona, piononos, medias naranjas, cortezas dulces de calabaza, y en navidades mantecados de vino, alfajores de miel y almendra o un bizcocho parecido a las “Princesas” que haría Juana Pareja años después en el Pueblo. Hacían torta de la Candelaria que es un dulce tradicional, típico de la festividad de la Candelaria el 2 de febrero; era una torta esponjosa, horneada con masa de pan, aceite de oliva, anís y decorada con nueces y azúcar. Allí vendían papeletas de la hermandad de la Candelaria. Llevaban los dulces a cocer al horno de Felicidad en la Calle Hileros.



María Isabel Rodríguez Montagud y Eloísa Rodríguez Montagud

En uno de los salones bajeros estuvo durante el primer tercio de siglo XX la escuela unitaria de niñas a cargo de la abuela de las Músicas, que era maestra nacional. Eran maestras allí, en esos años, D^a Magdalena y D^a Antonia Díaz. La planta baja tenía tres puertas: por la de la derecha se accedía a la pastelería, no tenía expositor al ser todo por encargo; por la puerta de la izquierda se accedía también al café; en la puerta central había una cancela de cristal por donde se accedía a la cafetería, que era un salón enorme con dos columnas de mármol; el mostrador era de azulejos levantinos de colores azul, amarillo y blanco. En cada esquina del local tenían unas muñecas de porcelana. Con el buen tiempo sacaban veladores (mesas) a la puerta de la cafetería, donde los vecinos tomaban café y algún dulce.

Dentro del salón había una ventana que daba al “Jardín de las Músicas” donde destacaban todo tipo de plantas aromáticas y en el centro del patio, se situaba un pozo que perteneció al huerto de los frailes franciscanos, quienes se instalaron en La Loma durante cien años hasta las desamortizaciones de 1850. Tenían jazmineros, galanes de noche, rosales, y en el parral, claveles aéreos que colgaban, que los habían traído de Argentina.

La pastelería de las Músicas estuvo funcionando desde los años 20 hasta el año 1959. En su época final las Músicas solo abrían los domingos. Eloísa falleció en Albox y M^a Isabel se trasladó a Tortosa para fallecer en Denia (Alicante).





Utensilios de Las Músicas (Gentileza de su sobrina Eloísa Rodríguez)



José Rodríguez Chacón y Eloísa Montagut en el “Jardín de las Músicas” en los años 20.

Pedro García La Rosa

Había nacido en Cantoria en 1885, estaba casado con Carmen Jiménez Gea y vivían en la Calle San Cayetano hasta que, en 1920, se instalan en la Calle Ancha de Albox para elaborar dulces y caramelos. En este local hacían dulces tradicionales les ayudaban sus hijos Encarna y José el Confitero que sería el continuador del negocio.



Envoltorios de caramelos de la fábrica de Pedro García La Rosa en torno a 1930. Colección particular del autor.

José García Jiménez el Confitero

Vivía en la Calle Rulador, estaba casado con Jesualda Egea Navarrete y tenían tres hijos, de los que la menor era Jesualda, que era la madre de Juan Bautista. José el Confitero fue un auténtico maestro pastelero, junto a Jesualda elaboraba turrón y dulces tradicionales de Albox. Vivían tabique por medio de los Apaños, la confitería de José también fue una taberna.

Pastelería Ángel

Juana Egea Navarrete era hermana de la mujer de José el Confitero. Sus hijos eran Juan Berbel Egea, que era el mayor, Ángel el Apaño y otros dos más jóvenes. Juan y Ángel se fueron a aprender con su tío el Confitero y con una mujer que se llamaba María Josefa la Turrонера, que era la mujer de Antonio el Retratista, que luego se fue a la Argentina; eran confiteros en la Plaza de los Dolores. Juana se fue a Barcelona con dos hijos pequeños, quería comprar un piso

allí, por lo que se fue Ángel a París, a una fundición, desde 1958 hasta 1962, para ganar dinero y pagarle la casa familiar de Calle Rulador a la madre.

Mientras tanto se quedó a cargo del negocio de los dulces su mujer, Paca Conchillo Sáez, que iba con un carrillo de mano a vender debajo del puente de la rambla de Albox porque allí era donde dejaban las bestias toda la gente del Almanzora o las de la rambla de Albox. En esa zona se ponía Agapito el Herrero que les ponía las herraduras a los animales. Paca había aprendido de su marido Ángel, hacía los dulces tradicionales, los almendraos, las medias lunas, e iba con una lata a cocer los dulces al horno de Santiago y de Juana en Calle Hileros. En la Calle Salitre estaba el horno de Martín Chacón y en la Calle Ancha el de José Deogracias.



Paca Conchillo

El primer local que tuvieron fue en la propia vivienda familiar de la Calle Rulador nº 70 y allí permanecieron hasta unos meses antes de comenzar el milenio cuando deciden abrir el actual local. En ese local de la antigua calle “Loalto” se elaboraban los dulces manteniendo las recetas originales de los históricos confiteros de Albox que habían heredado de unos a otros. En el obrador, entre Ángel y Paca, hacían las masas con dos lebrillos y dos batidores para batir la yema y la clara a punto de nieve. Ese proceso y la supervisión eran fundamentales para garantizar la calidad del producto final.

Los ingredientes de la masa no han cambiado nunca, eran los mismos desde tiempo inmemorial aunque el formato podía variar. Estos eran la harina, huevo, azúcar y el cabello de ángel, que se repetían a lo largo de la historia para elaborar los dulces tradicionales de Albox, sin conservantes ni productos químicos, ni levaduras. Los llevaban al horno a cocer y ya en casa se elaboraban. Paca era la hornera de toda la vida; ya en el año 1970, unos artesanos de Oria les hicieron un horno moruno. La jornada era desde las 6 de la mañana hasta la noche, y esa jornada no ha cambiado nunca porque

se amasaba de noche y se cocía a primera hora para tener los dulces listos. Los dulces tienen mucha elaboración, pasa por las manos 6-7 veces, no hay máquina, solo la batidora manual, no como el pan, que se hace la masa, al horno y listo.

Los dulces son los mismos de toda la vida: almendraos, medias lunas, piononos, bizcochos, los de coco, y roscos de viento y los palos; era la misma masa pero con distinto dibujo. En vísperas de navidad para los mantecaos tenían un saco de yute para poner en el suelo de rodillas y un lebrillo para hacer las masas y las batían a mano a punto de pomada, porque la manteca en invierno se hace un bloque.

El Almendrao está compuesto de dos bases de bizcocho relleno de cabello de ángel, bañado en un glaseado de azúcar y rebozado con almendra; Los Piononos son como un bracito gitano cortado en porciones; el Bizcocho es como una torta de bizcocho cortada en porciones; las Medias Lunas son una torta redonda que se le añade cabello de ángel y los de coco son dos bases de coco con cabello de ángel.

Todos llevan cabello de ángel, un elemento tradicional en la repostería local y que se elabora confitando las fibras de una variedad específica de calabaza llamada calabaza confitera. A diferencia de las variedades comunes, su pulpa es de color blanquecino y posee una textura sumamente filamentosa que, al cocinarse, se deshace en hilos finos y transparentes, con la parte dura se hacían los “cascos” o “cortezas”. Las calabazas las tenían en el patio.

El turrón era indispensable entre los artículos que se elaboraban; de hecho, los hermanos Ángel y Juan tenían también el apodo de los Turroneros. El turrón se hacía en una caldera de cobre durante 5 o 6 horas sin pasarse con el fuego hasta que hacía hebra y ese era el momento de sacarlo; era muy trabajoso de elaborar.

Los mantecaos de toda la vida eran los Serenaos (los de vino, los de figuritas) y se llaman serenaos porque los amasaban las amas de casa por la noche y los dejaban al sereno y, al helarse la manteca, se formaban las capas hojaldradas, hasta que, a primera hora, los llevaban al horno del panadero, para que, cuando terminaba este de cocer su pan, se cocieran los mantecaos. También hacían las empanadillas y los pasteles de cabello de ángel, que eran masas distintas, además de los mantecaos corrientes. Los palos y los roscos de viento son también de toda la vida, sus masas son las mismas pero con diferente formato, es como una masa petisús cocida con un glaseado y con un relleno pastelero; los roscos de viento no llevan este relleno.

A comienzos de los años 60 para ir a otras poblaciones cuando estaban en fiestas, lo hacían con un isocarro y allí desplegaban una arquilla de madera con cuatro departamentos donde se colocaban los dulces y un toldo para evitar las inclemencias del tiempo, lluvia, calor o el poniente. Iban a Palomares, Villaricos, Los Lobos, Guazamara que eran bodas de 200 kg de dulces donde el menú eran garbanzos torraos y licores. Tiempo después Ángel compró un 2CV y en 1964-65 un Renault 4. Su hermano Juan había comprado una furgoneta para ir a los pueblos, aunque, cuando eran fiestas grandes, alquilaban un camioncillo para ir al Levante.



Puesto de dulces de Ángel el Apaño

Con el paso del tiempo no se ha perdido ningún dulce tradicional, se siguen elaborando los mismos que desde hace generaciones. El negocio siempre ha tenido buenas épocas, la gente emigrada a Francia o Barcelona tenían en el recuerdo estos dulces y siempre que pasaban por Albox una parada obligatoria era a la Pastelería de Ángel. Ahora hay mucha pastelería industrial pero como los dulces de Albox, no hay comparación, además era lo único que había durante décadas en toda la comarca. Por el negocio pasaba gente que tenía el gusto de devolver un favor a algún profesional del ramo sanitario o de la abogacía. Son frecuentes ver estos dulces en jornadas gastronómicas de la Terraza Carmona o en congresos en el Parador de Mojácar.

Se envían dulces a toda España, Francia, Alemania, Suiza o a Andorra. Por protocolo sanitario no se pueden enviar a América, pero muchos argentinos que vienen a la zona se los llevan o gentes de Overa que emigraron a New Jersey, cuando pasan por la tierra de sus ancestros, no dudan en llevarse dulces. Generaciones de vecinos han pasado por la pastelería, y la gente mayor, que ahora ya no puede venir por edad, les hacen el encargo a los nietos.

De la segunda generación de confiteros formada por Juana y su marido, tan solo queda Antonia. Desde pequeña, a Antonia, que no alcanzaba a la mesa, su padre le ponía un cajón de madera y, así, ayudaba en casa. A día de hoy, el relevo son los hijos de Juana, Cayetano y María Dolores. El Apodo de las Mollejas viene de un familiar materno llamado José el Molleja.

En Albox siguen haciendo dulces la familia Navarro, pero en Cantoria se ha perdido este negocio

Juan el Apaño

tenía el mismo negocio de dulces en calle Rulador. Juan empezó con el negocio propio en el 58-59, unas casas más abajo que Ángel. De joven, en casa de sus abuelos, cosía alpargatas de cáñamo y tenía palomas y como decía que “el mejor siempre era él”, el abuelo le decía “que apaño eres” y así se quedó con ese apodo.

Juan Bautista

y su madre (Jesualda) hacían los mismos dulces tradicionales de Albox. Juan Bautista primero ayudó en la pastelería de su madre, que estaba frente de la tienda de Pedro Galera, para luego montarse por su cuenta en la casa contigua a Ángel el Apaño.



Plaza de La Loma en 1914 donde aparece junto a la iglesia, la vivienda familiar de Los Músicos.