

JOSÉ LUIS VALENCIA, GERENTE

Restaurante Valencia, faena con sabor y aroma a toro

“Llevo aquí desde los catorce años, pero había salido de la Escuela de Hostelería y quería hacer algo distinto. Eso sí, sin salir de lo tradicional”

VCHARO ALONSO estido de luces y hiedra, de azulejo con solera, capilla de vírgenes toreras y fotos de otro tiempo que huele a tradición renovada, el Valencia se recoge en su rincón recogido. “Manolete, si no sabes torear, a qué te metes”, diría mi abuelo Nicolás. Lo que caracteriza al Valencia es el mundo del toro, sí, pero sobre todo, la cocina tradicional, donde han mantenido el sabor de antaño.

Tiene José Luis Valencia la mirada clara y directa, la juventud de un futuro que rememora para nosotros el pasado de un empeño familiar de tres generaciones. El de una pequeña tasquita de 1954 en la Calle Álvaro Gil, regentada por sus abuelos, Faustino Valencia y Florencia Hernández, quienes viendo muy pronto que el negocio se les quedaba pequeño, decidieron en 1958 bajarse al centro al local recogido entre la calle Concejo y la recoleta Placita de La Libertad en el callejón de La Bomba, llamado así porque ahí cayó una bomba en la Guerra Civil.

De niño recuerdo las montañas de filetes que se preparaban para las Ferias y Fiestas. Un trozo de barra de pan y un filete. Desde que se abrió, el 17 de abril de 1958, el Valencia ha tenido muchas reformas, pero siempre manteniendo ese gusto por lo tradicional: las perdices estofadas, las carrilleras, los chipirones... Lo importante es la cocina de Mercado, lo mejor del Mercado Central está aquí, cosa que es difícil porque para eso hay que levantarse muy pronto y salirnos de aquí muy tarde.

¿Y el ambiente taurino del local?

Mi abuelo era muy aficionado a los toros. Era aquella una época muy taurina y los toreros se quedaban en Salamanca una semana, estaban aquí de continuo. Cuando se retiraron mis abuelos, mi padre, José Luis, que también era muy aficionado, siguió la tradición.

¿Fue difícil el cambio generacional?

Mucho, a mi padre y a mi madre, Lucía Sandoval, les pesó como una losa. Mi abuela era una mujer muy hermosa, muy especial, muy flamenca, todo el mundo la adoraba, Paco Camino, todos, eran muy

amigos de la casa. Por eso cuando mi padre se jubiló le pedí que no viniera por aquí en una temporada para marcar cierta distancia.

¿Y le pareció bien?

Sí, lo entendí perfectamente. Yo llevo aquí desde los catorce años, pero había salido de la Escuela de Hostelería de Salamanca y quería hacer algo distinto. Eso sí, sin salir de lo tradicional. Hemos participado en muchos concursos de pinchos y sabemos innovar, pero aquí respetamos la tradición. Y la tradición en El Valencia es la cocina de siempre y el toro.

¿Qué es el toro?

Para nosotros es sentimiento y locura.

Entre estas paredes desde las que nos miran los toreros en blanco y negro, se suceden las anécdotas de un tiempo en el que la fiesta nacional convertía España en el ruedo de las pasiones sin bajar la testuz. Paco Camino y Farina estaban hermanados, pero Farina no se hablaba con otro cantaor de Salamanca que sí era su hermano de verdad, El Caldera, hasta que llegó El Viti e hizo aquí una quedada, les juntó la mano como en los tratos gitanos antiguos y les dijo “Se acabó el no hablarse”.

¿Qué hacemos ahora con el mundo del toro?

Dejarlo solo. Dejar que evolucione solo. El mundo del toro es rico y está lleno de arte. Mira, los cuadros que hay aquí son míos, me gusta pintar al toro en el campo. Durante un tiempo pinté en platos de cerámica que vendía para comprar aceites.

Salamanca, arte, saber y toros.

En los paisajes de José Luis Valencia el color y el trazo ejecutan una faena de sabor tradicional. La dehesa y la libertad, el animal enmarcado en el campo charro. Denso y marcado por el hierro de los años, el toro de las fotos antiguas tiene el peso de una época de gentes recias y solidarias. El aroma de otro tiempo. El de Florencia y Faustino, el de José Luis y Lucía, y ahora, el de Beatriz Gómez y el segundo José Luis Valencia, negocio familiar al calor del trabajo y del empeño diario. Había mucha hambre. Mu-



José Luis Valencia durante la entrevista | FOTOS: AMADOR MARTÍN.



cha. Mi abuela Florencia acobijaba a los maletillas, aquí siempre había un plato de sopa para el que lo necesitara. Eran muy desinteresados mis abuelos y muchos a los que ayudaron y fueron figuras luego nunca lo olvidaron. Aquí venían todos, Manzanares, Valencia... todos a ver a Faustino y a Florencia. Mucha gente del toro sigue viniendo a ver a José Luis, mi padre, que es igual que mi abuelo. Mi padre cogió el negocio en 1974 y mantuvo la fama del local.

Pocos negocios quedan ya de aquella época.

Queda el Río de la Plata, con el que compartimos clientela. Poco más. Todos le comprábamos entonces a Mantequerías Paco, a Madruga en el Mercado Central. Toda la legumbre que se hacía aquí era de Paco.

¿Son los toreros de ahora como los de antes?

No sé. Yo soy muy de Morante. Por aquí viene mucho. Viene a ver los carteles antiguos que tengo en el otro comedor, se abstrae mirando las posturas y se pone a torear, olvidado de todo. Es un hombre diferente, en Puebla del Río, su pueblo, le da trabajo a todos, y tiene la finca abierta para que la gente vaya a disfrutarla, a jugar al fútbol...

¿Y de los salmantinos?

El Viti es sentencia. Es un señor. El Viti es un halo.

José Luis habla con reverencia. Con pases cortos, medidos.

Cualquiera que hable de El Viti me dará la razón. Se deja arrimar a todo el mundo, regala unas conferencias a la gente que son únicas. Combina la humildad, la elegancia, la plasticidad...

¿Hablas de cómo es o de cómo torea?

Es lo mismo. Julio Robles era distinto, eran dos, el que era antes de la cornada –los toreros no lo llaman cornada, lo llaman “accidente”– y el de después. Cuando yo era niño me crié con los toreros. Venían todos con unos botos preciosos, los botos de torear, con tacón liso. El Capea los gastaba de tacón rodado. Entonces Julio Robles le dijo a mi padre: “José Luis, le voy a comprar al niño los primeros botos”. Quedamos en la Plaza del Corriño, donde el Plus Ultra, que era mi padrino. Por cierto, mi tío era el del Florida, toda la calle éramos familia. Robles me dijo “Te voy a poner unos botos como los míos” y yo, que era un crío le dije que a mí me gustaban los del Capea. Entonces me dijo: “Pues que venga el Capea y te los compre”. Mi padre se enfadó mucho con él.

¿Es verdad que Graham Greene escribió aquí una novela?

Sí. Se sentaba a escribir y se tomaba dos botellas de vino blanco. Él decía que le seguía un secreta porque mi abuelo, por parte de madre, era conserje en el Ayuntamiento y venía con su uniforme al acabar el trabajo. Pasó aquí mes y medio escribiendo Monseñor Quijote y nos mandó los originales para que viéramos la parte donde nos nombra.



El novelista inglés, curtido en las artes del Servicio de Inteligencia Británico, recorre España de la mano de su Quijote y su cura, trasunto de su amigo Durán con el que buscó la tumba de Unamuno. Habitante de la Salamanca recoleta, del patio callado donde escribir una novela cervantina al modo unamuniano, Graham Greene fue tratado con gran familiaridad en un espacio al que reconoce ser uno de los mejores restaurantes del mundo. El recuerdo del autor pervive en la memoria de José Luis Valencia padre, cuyo anecdotario daría para muchas páginas. Políticos, futbolistas... aquí había de todo. Era mérito de mi padre, se comía la barra. Yo soy diferente, si estoy en la barra no estoy en la cocina, por eso no me dejo ver nada de nada. Mi padre no, mi padre se comía la barra, con todo el mundo dichachareaba. Aquí venían todos, los ganaderos, los toreros, la cuadrilla. Antes estaban todos más juntos.

.....
“Nosotros siempre hemos defendido la cocina tradicional aunque innovamos en los pinchos, en los concursos

¿Hay una vuelta a la cocina de antes?

Nosotros siempre hemos defendido la cocina tradicional aunque innovamos en los pinchos, en los concursos. En Salamanca se puso de moda la cocina de tapas elaboradas y eso hizo mucho daño, pero nuestros clientes aguantaron el tirón y se mantuvo la cocina así. A fuego lento. Con una materia de primera tienes que ser muy torpe para hacerlo mal. La cocina tradicional siempre está ahí.

¿Y el mundo del toro siempre estará ahí?

Salamanca está ligada al ganado, al toro. Pero las épocas cambian. Mira, aquí teníamos una colección de entradas de toros fantástica, todo el que venía nos dejaba su entrada aquí. Gracias a la gente hicimos una colección tremenda, pero durante una reforma se metió todo en una caja y se llevó a una fábrica de bolsos para que no molestara. Pues entraron a robar y ahí que se perdió la caja con las entradas,

los programas, los carteles... claro que luego los peristas en el rastro lo vendían todo, la gente se enteró y se recuperaron muchas piezas y nos las fueron regalando.

¿Qué lástima!

Una vez fui a un restaurante y tenían una foto de El Viti con mi abuela y decían que era la cocinera de allí. Pero bueno, si era mi abuela, tan guapa, tan pintada... de mayor nunca olvidó cocinar y cantar.

Cómo cantaba la gente antes...

Cantaban, iban al teatro... aquí venían las compañías de Madrid a las Ferias. Los toreros, los actores... antes estaban muy hermanados. Y la fiesta era parte de todos, mira, la colección es de carteles pequeños, ahí hay uno muy antiguo, de seda. En estos carteles de mano, además de la pintura, se anunciaban los negocios de entonces y es muy interesante, es como recorrer la vida cotidiana. En Valencia precisamente había mucha tradición de imprimir carteles, y se seguía la influencia de Daniel Perea, de Marcelino de Unceta, de Ruano Llopis, Roberto Domingo, Pacheco. Muchos grandes pintores han seguido esta costumbre de las estampas taurinas. A mí me gusta pintar al toro en el campo y más en Salamanca. Salamanca es toro.

Una Salamanca que late en el ruedo de la Plaza Mayor, tan próxima, tan recién estrenada las mañanas de Mercado Central, cuando el día tiene aún el rocío de una noche de barra y restaurante. La cocina espera el exquisito cuidado de José Luis Valencia, faena de todos los días, labor tenaz de sabores de antaño, los mismos que acaban en un plato donde ha pintado, de cuatro trazos certeros, negros y nobles, la cabeza de un toro. Arte y saber. Y en la esquina, en un tajo de madera, el inglés sigue escribiendo sus andanzas cervantinas con aroma unamuniano. Va por ustedes, maestros.

