


**VÍCTOR M. VELA**  
 vvela@elnortedecastilla.es

**A PIE DE CALLE**


Eulogio Castaño, de frutas Casero, pesa varias de las calabazas que pueden comprarse en su negocio, en la esquina con Dársena. :: R. GÓMEZ



Videoreportaje en [elnortedecastilla.es](http://elnortedecastilla.es)

# El paraíso de la calabaza está en La Victoria

## La calle Fuente el Sol incluye mercerías donde comprar novelas y tiendas con 52 tipos de empanadas

**VALLADOLID.** Tom y Nodles son vecinos de la calle Fuente el Sol, aunque rara vez los habituales de esta zona les verán dar un paseo por el barrio. Su vida se desarrolla entre las tapas azules de 'Tiempos de cuarzo', una novela ambientada en Londres y escrita por José Luis García Puig, el de la mercería Eva, cuando solo tenía 16 años. «Bueno, en realidad a esa edad la empecé, luego la dejé un poco y la retomé con 23 años», explica José Luis, natural de Guadalajara, para presentar un libro autoeditado que narra la vida de un joven con su tío alcohólico en Inglaterra. Los ejemplares pueden comprarse en la propia mercería que atiende Eva Antolín, su esposa, con la novela expuesta entre pijamas, batas y ropa interior. Además de los libros, José Luis trabajó durante años en un almacén de venta al por mayor de textil, por eso, cuando una de sus clientas le informó de que pensaba traspasar su mercería de La Victoria, García Puig decidió quedarse con el negocio. De esto hace

ya once años. Hoy es uno de los habituales de la calle Fuente el Sol, la principal arteria de La Victoria (aquí está la parroquia, más adelante la piscina) y que enlaza el Puente Mayor con el Canal de Castilla. El tramo de calle más cercano a la pasarela está salpicado de bares, una tienda de bicis, farmacias-ortopedias, casas molineras y un centro de yoga donde recibir acupuntura o masajes infantiles.

Más allá del canal está el camino que conduce a la fuente que bautiza esta calle y que servía para abastecer no solo al barrio, sino también a buena parte de la ciudad «por es-

**Durante el siglo XIX la calle recibió el nombre de Arcas, por estar aquí las conducciones del agua desde Fuente el Sol**



Julián Valdúenza, en su taller de ebanistería Percha.



Eva Antolín y José Luis García Puig, en su mercería.



Maite Salinas muestra dos de los 52 tipos de empanada que vende.

tar calificada el agua de las mejores de los alrededores de la población», como explica Juan Agapito y Revilla en su libro 'Las calles de Valladolid', donde también refleja que a lo largo del siglo XIX a esta arteria también se le conoció como calle de las Arcas, porque este tipo de estructuras eran necesarias para la conducción del agua.

### Productos naturales

Y en el entorno de la iglesia, el cogollo de negocios. Por ejemplo, frutas Casero, la tienda de alimentación que Eulogio Castaño abrió hace 32 años en la esquina con la calle Dársena. Y si, este es el paraíso de la calabaza del que habla el título. El escaparate de la frutería está lleno de calabazas. Y de todos los tipos: de Halloween, del peregrino, para pan dulce, para cabello de ángel, para puré y verduras... «Hace 32 años, cuando abrí la tienda, se veía muy poca calabaza por Valladolid. A Mercaidid apenas llegaban. Era algo más conocido en el Mediterráneo, en la zona de Cataluña, pero por aquí no había mucha», explica Castaño. «Unos agricultores de San Sebastián me ofrecieron las calabazas, yo las fui sembrando por mí mismo en unos terrenos que tengo en Zamora y poco a poco las fui vendiendo en Valladolid, en año. Y hasta hoy, momento en el que comprar calabazas en los mercados de la ciudad es mucho más sencillo que hace unos años, cuando Eulogio comenzó a ofrecerlas en su negocio.

La tienda parece un auténtico museo de calabazas, algunas incluso decoradas y pintadas con formas humanas o de serpiente (pueden verse en el escaparate de la tienda). «Para poder decorarlos deben tener una maduración precisa y larga. Se ponen al calor para que se vayan secando. Luego algunas

➤ no se dan y se pudren, pero otras sí que se pueden utilizar para decorar. Se pueden pintar con témpera, aunque el resultado es mejor cuanto mejor sea la pintura. Yo he visto a gente que lo hace con acuarela, aunque eso no tiene mucho futuro», asegura Eulogio, quien ha convertido su tienda en un negocio que apuesta por los productos naturales y de la tierra.

Aquí se pueden comprar también orujos de elaboración artesanal (mora, cereza...), vino cosechero y miel de brezo casera. Merece la pena preguntar a Eulogio por el proceso de elaboración de la miel (la prepara su familia) y sus recuerdos de infancia, cuando tenía que ir a la panera («el frigorífico de antaño, con ventanas al norte para conservar el trigo, los jamones... o la miel»). «Mi madre me decía: 'Vete a la panera a por la miel para la leche...', y yo recuerdo cómo metía la cuchara de madera en los cántaros de barro y a veces se rompía porque la miel estaba dura, como tiene que ser, sin rebajar».

Casa Olid es otro negocio especializado en la alimentación. Lo regenta Maite Salinas, quien pasó su infancia en el barrio de San Pedro Apóstol y, después de una temporada en Laguna, ha recalado en La Victoria, de donde era vecino su marido. El negocio es charcutería, panadería, también vende fruta pero, su mayor especialidad son... las em-

EN EL NORTE

### Obras y mejoras de hace medio siglo

El 20 de diciembre de 1969, El Norte publicaba un reportaje sobre la «transformación y modernización» de La Victoria, «el barrio que está al otro lado del Puente Mayor». Los vecinos de aquellos años (hace 44) explicaban que «el alumbrado público resulta escaso y anticuado. Se suelen hacer zanjas para acometidas y arreglo de instalaciones y luego pasan meses sin que se acabe de arreglar». Años antes, en agosto de 1955, el redactor A. H. Higuera pedía además, una vez abierta la pasarela, que se arreglara y ensanchara la calle, «hoy bastante deteriorada e impropia para una vía que han de atravesar numerosas personas».



panadas. Hasta 52 tipos distintos. Desde las más comunes (atún, jamón york, lacón con pimientos) hasta las más exóticas, como bacalao con gambas (de las más vendidas en Semana Santa), gulas con setas, vegetales, de espárragos, de pollo relleno con pipirrana, de espinacas con piñones o de cebolla y bacon. «También tiene mucho éxito la de morcilla con pera», explica Maite, quien asegura que también es posible pedir empanadas a la carta.

### Y además...

Muy cerquita tiene su taller de ebanistería Julián Valdúenza. Esta mañana está cargando en una furgoneta las alzas para una imagen de la iglesia de Zaratán. Es uno de los encargos en los que ha estado trabajando durante los últimos días en el taller que tiene en esta calle Fuente el Sol. Natural de León, aprendió el oficio con sAnibal, su abuelo paterno. Durante años estuvo como empleado en un negocio similar en Trigueros del Valle, hasta que hace siete decidió establecerse por su cuenta. Ahora tiene su propio taller -bautizado Percha- en esta calle de La Victoria donde también hay tiendas de deportes (Hernández), de puertas, de persianas (Monja), floristerías (Helianthus), de bisutería (Palique) y claro, los ya habituales bazares. El de esta calle, como no podía ser de otra manera, se llama Bazar Fuente del Sol Naciente. Qué cosas.