

La Salvadora

Una historia de tradiciones.



Seudónimo: Anima

Modalidad 3º y 4º de ESO

INDICE

Introducción	página 1
Los años previos a <i>La Salvadora</i>	página 2
Anécdotas y curiosidades en los inicios	página 3
Evolución del edificio	página 5
<i>La Salvadora</i> en la actualidad	página 6
Conclusión	página 7
Anexo fotográfico	página 8
Bibliografía	página 16

1. Introducción

La principal motivación que me ha llevado a iniciar este trabajo de investigación ha sido el vínculo familiar que me une a mis tatarabuelos y a mi bisabuela Salvadora. Ellos fueron los iniciadores y precursores de lo que hoy es el *Hotel Restaurante Salvadora* de nuestra querida ciudad de Villena.

Uno de los objetivos de este trabajo es el de poner al descubierto cómo fueron los inicios de este negocio con mis tatarabuelos Andrés Hernández Pardo y María Gracia Vicente Benito. Aquellos primeros años no serían fáciles pero supieron sacarlo adelante.

Tras ellos destacar la figura de su hija, Salvadora Pardo, que junto a sus hermanos luchó por mantener y ampliar un negocio que con tanto esfuerzo y dedicación lo hicieron sus padres.

Un segundo objetivo es dejar constancia de cómo se ha mantenido un negocio familiar gracias al trabajo y entusiasmo de varias generaciones. Destacar en este sentido la figura de mis abuelos, Andrés Hernández e Isabel Martínez, que supieron ser pioneros adelantándose a su tiempo.

Y, finalmente, dar a conocer la situación actual en la que se encuentra este emblemático negocio con mi padre, Francisco Hernández, al frente y que ha sabido adaptarse a los nuevos cambios haciéndose un hueco muy importante dentro de la gastronomía local, nacional e internacional.

2. Los años previos a *La Salvadora*

Los inicios de lo que hoy conocemos como *La Salvadora* se remontan al matrimonio contraído entre Andrés Pardo Hernández y María Gracia Vicente Benito, mis tatarabuelos, en torno al año 1866. María era de Caudete y vivía en la llamada *Venta del Gitano* junto con sus tíos.

Ambos se casaron y vinieron a vivir a Villena alquilando la posada *El Sol*. Allí permanecieron de uno a dos años pero tuvieron que derribarla por cuestiones urbanísticas. El motivo fue para que se pudiese llevar a cabo la continuidad de la calle Joaquín María López y la calle Luciano López Ferrer.

De este modo optaron por alquilar la *Posada Macarí*, situada a la altura del número 41 de la Avenida de la Constitución, justo donde actualmente se encuentra el supermercado Consum.

Durante su matrimonio tuvieron siete hijos: Manolo, Pedro, Andrés, Antonia, Salvadora, Virtudes, Celia y una niña fallecida al nacer. Allí permanecieron alrededor de veinticinco años pero en 1898 un amigo de la familia les comentó que existía la posibilidad de comprar unas casas de campo que disponían de bodega, caballerizas, patios y demás objetos relacionados con las carretas, que era el medio de transporte más común y utilizado en aquellos momentos en nuestro país.

Estas casas se encontraban a las afueras del pueblo, en una zona conocida como *El Portón*, y al comprarlas decidieron bautizarlas con el nombre de *La posada nueva*.

Todos los hermanos las estuvieron manteniendo hasta 1948, año en el que algunos de los hermanos decidieron vender su parte a la familia de Rafael Sarrió. Sólo las siguió manteniendo Salvadora, Andrés, Celia, Virtudes y Antonia. Sin embargo, años más tarde, Salvadora le compró a Celia y Virtudes sus respectivas partes. Y transcurrido un tiempo les compró a Andrés y a Antonia la parte que les correspondía y, de esta manera, Salvadora se convirtió en la única propietaria. A partir de este momento es cuando el establecimiento pasó a llamarse, tal y como lo conocemos hoy, *La Salvadora*.

3. Anécdotas y curiosidades en los inicios

Salvadora Pardo se casó con Francisco Hernández Tomás y tuvieron cuatro hijos a los que llamaron Juan, María, Andrés y Elena que falleció al poco de su nacimiento. Los tres hermanos terminaron de pagar Salvadora y los pagos se tuvieron que efectuar en dos plazos. Este hecho vino motivado por cuestiones burocráticas dado que nos encontrábamos en mitad de la guerra civil española.

Durante el periodo que comprendió la guerra civil el establecimiento estuvo regentado por mi bisabuela Salvadora y, pese a las dificultades de aquella época, supieron tirar para adelante. En el transcurso de estos años varias fueron las anécdotas y curiosidades que se produjeron en los inicios de *La Salvadora*.

Una de ellas tuvo lugar cuando la policía confiscó una de las habitaciones del establecimiento y que serviría para vigilar lo que ocurría a la hora de dejar las carretas, y así controlar las mercancías, cobros, etc.

Aquellas personas que, por algún motivo, conseguían obtener harina, salazones o carne negociaban con estos productos en un mercado paralelo mediante los carreteros. Éstos solían dormir junto a las carretas y sus mulas en unas plataformas de piedra llamadas poyo para evitar que les robasen.

Francisco Hernández, mi bisabuelo, observó que a parte de la mercancía transportada dentro de la carreta, algunos carreteros ocultaban productos en la barriga de la misma (parte inferior). A este hecho se le llamaba comercio de estraperlo.

Siendo consciente de ello les empezó a cobrar en especie por permitirles dejar sus carros a buen recaudo en el patio de su establecimiento y, por este motivo, a esa zona se le empezó a llamar la plaza del *Mercaíco Negro*.

Ya cuando mi abuelo Andrés regentaba el local solía ir, frecuentemente, a Alicante en furgoneta para traer a Villena todo tipo de útiles y maquinaria. Esto lo hacía con el fin de salir de la monotonía y, al mismo tiempo, intentar innovar.

Con su primera furgoneta, una Renault 4, cubría el trayecto de Villena a la ciudad de Alicante en dos horas y media.

En estos frecuentes viajes que realizaba mi abuelo, aprovechaba para comprar pescado, carne y otros alimentos. En uno de esos viajes adquirió una cámara frigorífica de dos temperaturas, algo totalmente inusual en aquellos años.

En otra ocasión aprovechó para traer e incorporar al establecimiento todo tipo de útiles y menaje de cocina como por ejemplo cuchillos, una vajilla nueva y el primer horno de convección que hubo en Villena. Igualmente se instaló una cocina de propano y extractores de humo, veinticinco años antes de que lo solicitara el Ministerio de Sanidad.

Adelantándose a su tiempo fue el precursor en la incorporación de nuevas tecnologías tales como una máquina de helados en directo, el primer baño-maría industrial, la primera freidora, una lavadora industrial y el primer rodillo de lavado que hubo en Villena.

Así mismo se instalaron radiadores en todo el hotel, incluidos los baños. Esta instalación resultó ser curiosa puesto que hoteles de 3 y 4 estrellas de aquella época todavía no disponían de calefacción en el baño.

Otra gran inversión, adelantada a su tiempo, fue la instalación de un ascensor al servicio de los clientes cuando todavía no era obligatorio.

Tal y como acabamos de comprobar mis abuelos fueron pioneros en muchos aspectos y apostaron por la innovación como punto clave a la hora de sacar adelante este negocio familiar y, pese a la dificultades que existían en aquella época, supieron hacerlo con éxito.

4. Evolución del edificio

Cuando la pensión Salvadora era regentada por mi bisabuela se llevaron a cabo varias modificaciones en la edificación mejorando y abriendo nuevos espacios que permitieron una mejora en el servicio a los clientes.

La primera de ellas fue la eliminación de una barra situada en el interior dando más espacio a la cocina. Hasta ese momento los huéspedes alojados sólo podían comer el plato del día. Es a partir de este punto cuando el establecimiento comenzó a funcionar como casa de comidas ofreciendo la posibilidad de elegir entre diferentes platos. Esta ampliación en la carta de menú se dio entre 1942 y 1943 aproximadamente.

Un segundo cambio se produjo en torno a 1950 y fue la de dejar un único patio eliminando los pesebres y posibilitando la ampliación del mismo. También se produjo la transformación de la casa particular ampliando así la capacidad de la pensión.

Tras la incorporación de mis abuelos a la gerencia de la pensión se produjo una gran modificación en la distribución del edificio. Se le fue restando importancia al patio para transformarlo en cocina y comedor. Del mismo modo se amplió una nueva planta en la pensión junto con una terraza que servía de lavadero y tendedero.

Una cuarta modificación alrededor de los años ochenta consistió en un acuerdo tomado entre mi abuelo y su tío, Andrés Pardo, que supuso transformar el almacén que pertenecía a Andrés Pardo en un comedor. Al mismo tiempo, la antigua barra, cocina y comedor se transformarían en una barra de 16 metros de largo.

Uno de los grandes cambios se produjo con mi padre como gerente del negocio familiar. Éste consistió en transformar la antigua barra en un gran comedor con tres salones diferenciados. Así mismo se aprovechó para reformar paredes y cimientos consolidando la estructura del edificio.

Finalmente, entre 2002 y 2003, se decidió proveer a todo el establecimiento de aire acondicionado y en 2010 es cuando se produce una renovación estética.

5. La Salvadora en la actualidad

En los últimos años el *Hotel Restaurante Salvadora* ha sido ejemplo de innovación y superación. Mi padre, Francisco Hernández, al frente del restaurante ha viajado, junto con otros profesionales, representando a España y a la Comunidad Valenciana divulgando su gastronomía al resto del mundo.

Uno de los viajes más importantes fue a China, junto a tres cocineros, representando a España y mostrando las artes culinarias de la gastronomía mediterránea en una feria internacional celebrada en la ciudad de Hong Kong, siendo los platos más destacados los arroces.

Otro de sus viajes fue a EE.UU. en el que, junto al embajador de España, hicieron la recepción a todo el Congreso de EE.UU. y agregados militares de Sudamérica. En esta ocasión la cena consistió en tapas, raciones, carne a la brasa y arroz. Este arroz fue cocinado íntegramente por mi padre para unos 890 comensales.

De nuevo en EE.UU., y con motivo de una recepción, cocinó para los 1.190 españoles residentes Washington. Por deseo expreso del embajador español acudieron a realizar una demostración de arroces a la Unión de Estados Americanos, a las clases de español de una Universidad Católica y a un centro de reinserción social.

Por otro lado, La Salvadora también ha estado presente en la feria Fitur de Madrid representando a uno de nuestros platos más característicos, el *arroz y pata*. Del mismo modo mi padre ha sido el encargado de impartir talleres de cocina y másteres sobre este tipo de cocina.

6. Conclusiones

Este trabajo de investigación me ha permitido descubrir raíces familiares que desconocía completamente y, por ello, quisiera agradecer a mis abuelos, Andrés Hernández Pardo e Isabel Martínez, por todos los conocimientos que me han transmitido a lo largo de este proceso de recopilación.

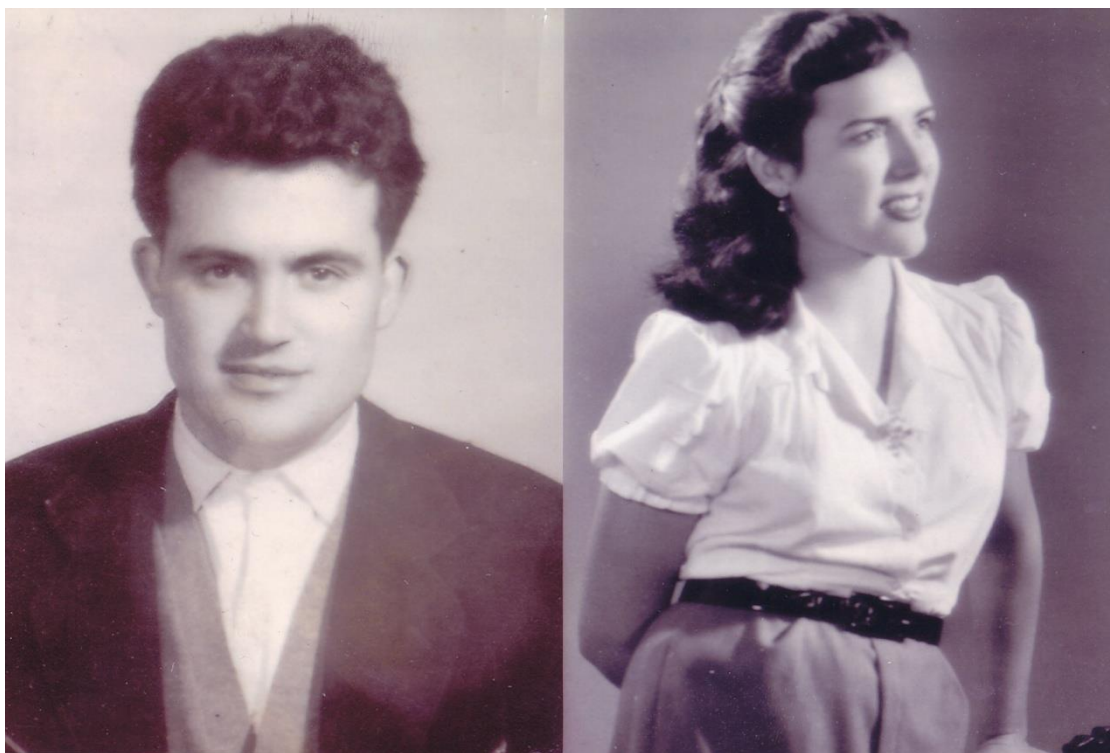
En segundo lugar dejar constancia de cómo era la vida en aquellos tiempos y corroborar que, pese a las dificultades e inconvenientes, mis antepasados fueron capaces de salir airosos.

Y, finalmente, mencionar a mi padre, Francisco Hernández Martínez, por su esfuerzo y dedicación para seguir manteniendo este negocio familiar junto a mi madre. Agradecerle sus conocimientos y las aportaciones gráficas que se adjuntan en el presente trabajo.

ANEXO FOTOGRÁFICO



Fotografía 1. Mis tatarabuelos María Gracia Vicente Benito y Andrés Pardo Hernández.



Fotografía 2. Mis Abuelos Andrés Hernández e Isabel Martínez.



Fotografía 3. Mi bisabuelo Francisco Hernández Tomás.



Fotografía 4. Mi bisabuela Salvadora Pardo Vicente.



Fotografía 5. Celebración familiar en la pensión Salvador.



Fotografía 6. Andrés Hernández junto a sus hermanos Juan y María.



Fotografía 7. Mi abuela Isabel Martínez.



Fotografía 8. Mis abuelos Andrés e Isabel con Elisa Pardo.



Fotografía 9. Andrés Pardo Vicente y su mujer Elisa Pardo junto a sus sobrinos Juan, María y Andrés.



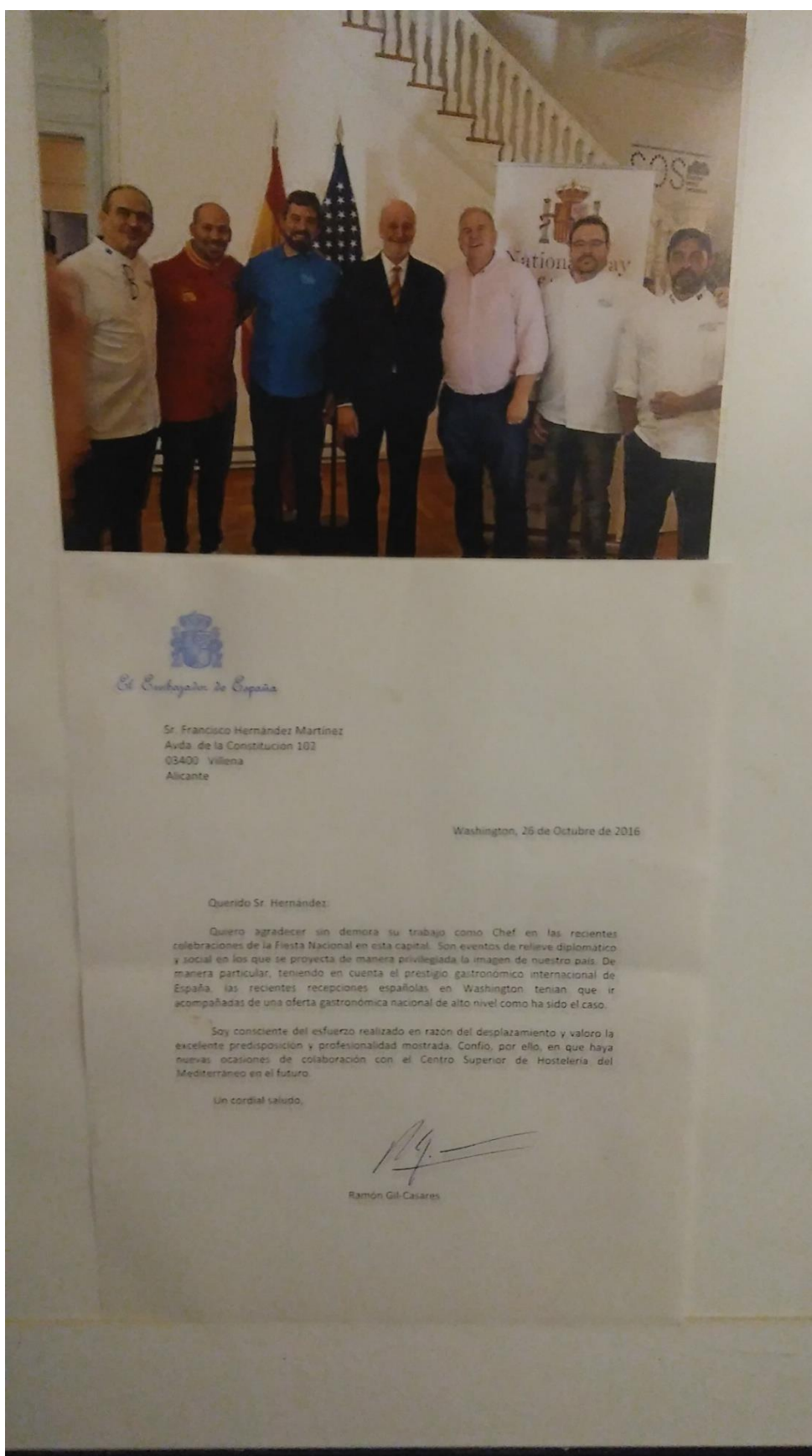
Fotografía 10. Cocinando paellas en una finca por la carretera de Caudete en 1955.



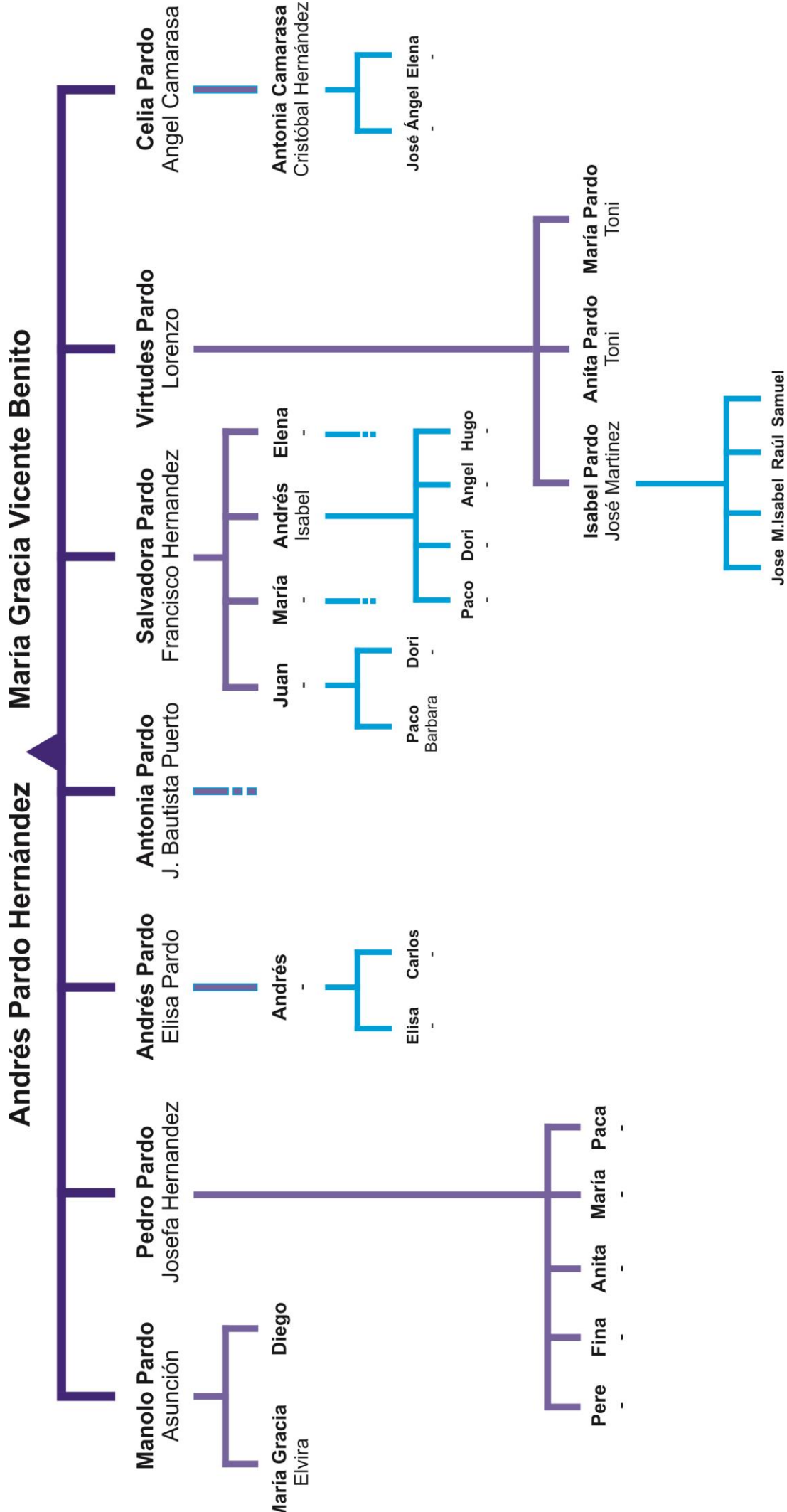
Fotografía 11. Venta del gitano, lugar de nacimiento de mi tatarabuela María Gracia Vicente Benito.



Fotografía 12. Vista de los antiguos establos en *Venta el Gitano*.



Fotografía 13. Carta de agradecimiento a mi padre del embajador de España en Washington



BIBLIOGRAFÍA

La información recogida por el presente trabajo se obtuvo mediante entrevistas durante los meses de febrero a mayo del presente año 2018.

-Personas entrevistadas:

- Hernández Pardo, Andrés.
- Hernández Martínez, Francisco.

-Imágenes obtenidas de:

- Colección familiar.
- www.villenacuentame.com