

HIP & HISTORISCH

VALENCIA

Door zijn moderne architectuur, historische binnenstad én het strand op fietsafstand is Valencia een geliefde stedentripbestemming. Maar wat als je de Ciutat de les Arts i les Ciències vanbinnen en vanbuiten hebt bekeken en al drie keer *paella valenciana* hebt gegeten? Duik dan dieper in de geschiedenis in onbekende kerken en paleizen en drink *vermút* met locals in hipsterwijk Ruzafa. TEKST: WILKE MARIENS

Een *dulce de leche*-croissant, banaan-kokoscake of toch die goddelijke chocoladetaart met aardbeien? Bij *pasteleria* Dulce de Leche op de hoek van de Carrer de Cuba en de Carrer del Pintor Gisbert (ook heerlijke brunch!) kan ik de zoete verleiding niet weerstaan en bestel een puntje *dulce de leche*-cheesecake en een *cortado* als ontbijt. Aan een van de design tafels bestudeer ik de kaart van Valencia waarop stadsgids Javier Cuadros Miguélez in priegelletters alle culinaire hotspots van Ruzafa heeft aangegeven. De buurt in de wijk L'Eixample, ten zuidoosten van het oude centrum, is geliefd bij Valencianen van 'thirty something' en barst van de hippe restaurants en relaxte bars met namen als Oslo, Café Berlín en El Rus. Als mijn ontbijt wordt geserveerd, leg ik de kaart snel aan de kant. Mijn ontdekkingstocht door Ruzafa begint goed.

ONDER DE MAAN VAN VALENCIA

Het is vijf over vier 's middags, een dag eerder, als Javier aankomt bij de Torres de Serranos. 'Sorry dat ik te laat

ben,' lacht hij, '*estoy en la luna de Valencia*.' Verbaasd kijk ik hem aan: vijf minuten te laat is toch niks in Spanje en wat heeft de maan ermee te maken? 'Toen Valencia nog een vestingstad was,' begint hij zijn uitleg, 'was de Torres de Serranos de hoofdingang. Iedere avond gingen om klokslag twaalf uur de poorten dicht. Wie niet oplette en te laat kwam, moest buiten de stadsmuren slapen. Onder de maan van Valencia. Het gezegde wordt nog steeds gebruikt als je te laat komt doordat je even was afgeleid.' We laten de torens achter ons en wandelen door de straatjes van de Ciutat Vella. In sneltreinvaart vertelt Javier over de geschiedenis van de stad: hoe Valentia werd gesticht door de Romeinen in 138 voor Christus, toen het eigenlijk niet meer dan een eiland was in een rivierdelta, en hoe de overblijfselen van de Romeinse stad - die nu te zien zijn in het ondergrondse archeologische centrum L'Almoina - pas in de jaren tachtig van de vorige eeuw werden opgegraven. 'Maar net als in veel andere Spaanse steden is de geschiedenis van Valencia het sterkst verweven met de reconquista,' vervolgt Javier als we aankomen bij de Iglesia San Juan del Hospital. aan



IN DE STEEGJES ROND HET PLEIN ZITTEN POP-UPSTORES, DIE IEDERE PAAR WEKEN VAN EIGENAAR WISSELEN

de Carrer del Trinquet de Cavallers. 'Valencia werd in 1238 definitief heroverd op de Moren. Jaime I gaf direct opdracht tot de bouw van deze kerk, als bedankje aan de Orde van San Juan de Jerusalén, wat nu de Orde van Malta is, voor hun militaire hulp.'

We struinen langs de kapellen in het gotische bouwwerk. 'Vereren van heiligen was big business hier,' zegt Javier. 'Welke heilige in welke kapel terecht kwam, lag er maar net aan wie het meest betaalde. En weet je wat ook grappig is?' Ik schud mijn hoofd. 'Schijnbaar werd in deze kerk voor het eerst gebokst in Spanje. Tijdens de onafhankelijkheidsoorlog tegen Frankrijk werd Spanje geholpen door Engeland. De Engelse soldaten verbleven in deze kerk en deden weleens een bokswedstrijdje.'

ALGENSALSA EN BOSPADDENSTOELENPESTO

Als een soort rechthoekige Rubiks kubus doemt de Mercado de Ruzafa (Mercat de Russafa) op aan het einde van de Carrer dels Tomasos. Het strakke vierkante gebouw heeft vrolijk gekleurde panelen aan de zijkant. Maar hip of niet, binnen lijkt de markt op het eerste oog op iedere andere willekeurige Spaanse overdekte markt. Gedroogde hammen hangen hoog boven de hakblokken van de slager en grote pannen *paella valenciana* staan te pronken in gekoelde toonbanken. Enigszins beteuterd kijk ik om me heen. Is dit het Valenciaanse idee van een hippe *mercado*? Maar dan zie ik vlak bij de uitgang een bar. Niet zo'n traditionele Spaanse, waar *señores* zich over *cervezas* buigen, maar eentje waar je 'special brews' kunt kopen van koffie uit alle delen van de wereld. De microkoffiebrander Coffee Time Artisan Roasters brandt zijn eigen bonen en je kunt kiezen uit wel zes manieren van koffiezetten. Opgelucht haal ik hier een eigentijdse cafeïneboost.

De microbrander blijkt niet de enige verrassing van de Mercado de Ruzafa. Niet veel later stuit ik op een paddenstoelen- en zeewierkraam, waar je algen in alle kleuren kunt kopen en verschillende fungi om je eigen *espaguetis con setas* te maken. Maar er staan ook genoeg vrolijk gelabelde potjes en blikjes om kant-en-klaar mee naar huis te nemen: van zeewiermosselen tot algensalsa en van zee-egelkuit tot bospaddenstoelenpesto.

DANSEND DOOR HET STADSARCHIEF

We verlaten de markt en slenteren door de straten van Ruzafa. Op het Plaça de Tetuán loopt Javier een trap op. 'Heb je zin om te dansen?' Bedenklijk kijk ik hem aan. Vraagt hij me nu mee uit of wil hij gewoon wat clubs in de stad tippen? Hij laat me voorgaan in een rijkgedecoreerde kamer. 'De balzaal.' Aha.

Draperieën boven de ramen, portretten aan de wand, kroonluchter aan het plafond: het is niet moeilijk je voor te stellen hoe de dames van adel in vervlogen tijden over de gladde dansvloer zwierden. 'Het Palacio de Cervellón was eigenlijk van een adellijke familie, niet van de koninklijke,' zegt Javier. 'Het echte koninklijke paleis werd in 1810 vernield, zodat het niet meer in handen kon vallen van Napoleon. Dus toen Spanje in 1814 de onafhankelijkheidsoorlog won, week de koninklijke familie uit naar dit paleis als lokale residentie.'

Tegenwoordig doet het paleis niet alleen dienst als museum, maar wordt hier ook het belangrijkste archief van de stad bewaard. 'Daar kun je alleen naar binnen met speciale toestemming, voor historici bijvoorbeeld,' zegt Javier. 'Maar de tentoonstelling in het paleis geeft een goede indruk van de onafhankelijkheidsoorlog en de weerslag ervan op Valencia.'

VAN HORCHATA NAAR VERMOUT

De Avinguda del Regne de València is de scheidslijn tussen Ruzafa en het luxe, noordelijke deel van L'Eixample. Ik laat de hipsterbuurt met vintage winkels en literaire cafés achter me en steek de brede straat over naar het gedeelte met delicatessenzaken en dure appartementen. Ik ben op weg naar de Mercado de Colón, het imposante gebouw uit 1916 dat in 2003 is omgetoverd tot gastronomische markt. Niet langer spelen marktkoopmannen de hoofdrol, maar barista's en chefs.

Voor een vleugje traditie ga ik eerst bij Horchateria Daniel op het terras zitten, volgens Javier de beste in de stad. Ik bestel het typische drankje van tiggernoot en een Valenciaanse *coca de taronja*, sinaasappelcake met amandel. Toch is het niet de horchata waarvoor Valencianen aan het einde van de middag aanschuiven op de terrassen in de Mercado de Colón. Vermout is namelijk weer





helemaal hip in Spanje, vertelde Javier me al. Nu pas valt me op dat het terras van Daniel vrij leeg is, maar dat bij Flores y Vino op dit uur locals met een glas droge martini voor hun neus zitten.

DE KERK VAN SINTERKLAAS

'Ik hoop niet dat je kerkenmoe bent, want er is er nog één die je als Nederlander gezien moet hebben,' zegt Javier als we even pauzeren bij de Mercado de Tapineria, volgens hem het enige hippe stukje van de oude binnenstad. In de steegjes rond het plein met terrasjes zitten pop-upstores, die iedere paar weken van eigenaar wisselen. We wandelen naar de Carrer dels Cavallers en gaan een kerk binnen. 'De kerk van Sinterklaas,' grijnst Javier, in het Nederlands. Achter het altaar, rechts aan de wand, staat een standbeeld van San Nicolás, inclusief de bekende mijter en staf. 'Naast hem staat San Pedro de Verona, die wordt gezien als de eerste martelaar van de dominicanen,' vertelt Javier. 'De linkerkant van de kerk is gewijd aan San Pedro, de rechterkant aan San Nicolás.' We staren naar de plafonds. 'De fresco's zijn vorig jaar allemaal gerestaureerd. Ze zijn eind 17^e eeuw geschilderd door de beroemde barokke schilder Antonio Palomino en zijn leerling Dionis Vidal.' Hij wijst naar een fresco van twee mannen, achter in de kerk. 'Kijk, ze hebben zelfs zichzelf geschilderd. In de fresco's wordt het leven van San Nicolás verbeeld en de wonderen die hij verrichtte. In een ervan zie je een arme man, die geen geld had voor een bruidsschat voor zijn dochters, waardoor ze in de prostitutie zouden belanden. Volgens de legende stopte San Nicolás goud in de sokken en schoenen van de meiden om hun dat lot te besparen.' Met een glimlach kijk ik naar de kleurrijke muurschildering. Nu snap ik eindelijk waar die Sinterklaastraditie om je schoen te zetten vandaan komt. ■

SABER MÁS VALENCIA



ETEN

De Valenciaanse sterrenchef Ricard Camarena heeft maar liefst vier restaurants, voor verschillende portemonnees. Het sterrenrestaurant met zijn eigen naam is het duurste, Habitual is zijn chique restaurant in de Mercado de Colón, het hippe Canalla Bistro zit in de wijk L'Eixample en hij heeft een bar op de Mercado Central waar je de lokale klassieker kunt proberen: *all i pebre*, paling in tomatensaus. Alle vestigingen zijn enorm populair: bij de bar op de markt is het in de rij staan voor een plekje en bij de andere restaurants is het raadzaam om vooraf een tafeltje te reserveren, met name in het weekend.

VERVOER

Budgetairlines als Transavia en Ryanair bieden vluchten aan vanaf zowel Schiphol als kleinere luchthavens in Nederland. In de stad zelf kun je met een Valencia Tourist Card gratis gebruikmaken van bus en metro. De kaart geeft bovendien gratis toegang tot of korting op bezienswaardigheden. www.valenciatouristcard.com.

BESTE REISTIJD

Het voorjaar is de fijnste tijd om Valencia te bezoeken, waardoor het vooral tijdens de meivakantie wel erg druk kan zijn. Wie de ergste hitte wil vermijden, kan beter weg blijven in juni, juli en augustus.

MEER INFORMATIE

Op www.visitvalencia.com is meer informatie over alle bezienswaardigheden en rondleidingen. Kijk voor onze hotelselectie op www.espanje.nl.