

PACO ALONSO

La cultura de l'esmorzar



Inclou els
101
millors llocs
per a esmorzar!





Capítol 1

Arrels i tradició

El Congrés de Ciències Gastronòmiques de la Universitat de València, celebrat en 2023, va tractar l'esmorzar valencià com una pràctica social arrelada al territori. La ponència va ser presentada per la professora Yaiza Pérez Alonso, que va posar sobre la taula temes interessants. Aquesta frase és un bon resum del que va explicar: «Els aliments, a més de nodrir, signifiquen i comuniquen». És així: segons els aliments que hi ha damunt la taula, serem més o menys receptius i tindrem informació sobre on estem, qui som i fins i tot d'on venim.

Això em va animar a ordenar el material sobre l'esmorzar que he estat recopilant al llarg dels últims quinze anys. Els humans tenim la necessitat d'aprendre nocions a partir del saber col·lectiu, que es construeix al llarg de les generacions; algunes d'aquestes nocions estan confirmades per l'experiència, unes altres són simbòliques i la major part, sobrevingudes, per no dir inventades. I amb el pas del temps esdevenen tradicions. D'això, d'inventar i sacralitzar, els valencians en sabem molt.

L'origen de l'esmorzar valencià el trobem en l'entorn del treball agrícola tradicional, en les llargues jornades d'esforç fora de casa i en la necessitat de renovar energies. Per a assolir els objectius esmentats calien productes que no es feren malbé i que foren fàcils de transportar: embotits, salades, formatges, escabetxos... Un exemple, al llarg del segle xx, és la coca de pa. En una pell de cabra adobada, el pastor feia la massa amb farina, sal i oli; la untava i la deixava coure entre les brases. Després, l'acompanyava amb qualsevol cosa que



portara en el sarró o que fora fàcil de trobar pel camí: un tros de pernil amb la cansalada, una botifarra amb oli, una sardina salada, herbes comestibles, un glop de vi i, per postres, un grapat de raïm.

La paraula *esmorzar*, segons el Diccionari Etimològic i Complementari de Joan Coromines, prové del llatí vulgar *ADMORDIUM*, derivat d'*ADMORDÈRE* 'mossegar lleugerament, començar a menjar', mentre que el diccionari Català-Valencià-Balear d'Alcover i Moll, proposa que l'origen és la deformació del llatí vulgar *ADMORDIARE* i considera que *esmorzar* ve d'*ADMORDIUM*, relacionat amb *ADMORDÈRE*, forma prefixada del verb llatí *MORDERE* ('mossegar'). En qualsevol cas, té tot el sentit del món que *esmorzar* signifiqui 'fer un mosset'.

Aquesta paraula no és aliena a teories *trumpistes*, una de les quals està en línia amb la famosa i desficiada teoria de l'origen de l'orxata: «Això és or, xata!». La teoria assegura que l'esmorzar o *al-morzar* va ser un privilegi atorgat pel rei als valencians en els Furs, després d'haver-los arravatat als moros durant la conquesta de València. Ignorants atrevits.

Bromes a banda, això que hui entenem per esmorzar és fruit d'una evolució de diversos factors socioeconòmics. Conèixer la història dels bars centenaris és la clau per a comprendre el fenomen. Alguns continuen amb els esmorzars com el primer dia, uns altres han canviat de rumb: Les Tendes (Almàssera), Venta Guillamón (Castelló), Bodega J. Flor (el Cabanyal), Ca Pepico (barri de Roca), Quintín (Burjassot) o El Famós (camí de Vera)... Tots els esmentats començaren com a punts de venda de cordes i aparells, però sobretot, de vi. Tota la vida social orbitava al voltant dels barrils, les marraixes, els odres o cuirs, les gerres i les botelles de licor.

El menjar només començà a tindre importància quan entraren en escena les mans de les cuineres; com conta Mercedes Flor, una de les propietàries de Bodega J. Flor: «La dona del tio Palop», la seua besàvia, «en 1893 ja cuinava paelles de fetge de bou, amb les parts que li portaven els clients quan venien un bou a l'escorxador, que estava enfront del celler».

No gaire lluny, en trobem més exemples. Al barri de Roca, a Meliana, Ca Pepico, conegut abans com El Tender perquè era una botiga. L'avi compra la casa en 1920 per a muntar una botiga, on venia vi que portava, en odres, des del Villar, amb



tres mules. Tota la gent que anava a la mar, a la platja, havia de passar obligadament per davant de la botiga: els traginers i les famílies paraven per a prendre un barral de vi fresquet, amb cacau i tramussos. L'avi no, però el fill va pensar que allò podia convertir-se en un bar. La primera aixeta de cervesa s'hi va instal·lar l'any 1960; després arribaren els barrejats, les cassalles, el conyac, la mistela... En els anys setanta comença a servir *pataquetes* (uns pans en forma de mitja lluna) amb botifarres amb oli, tonyina o sépia amb ceba. Com que els forns tancaven dilluns, es va convertir en el dia que servien més esmorzars. L'entrepà que solien portar de casa es va convertir en esmorzar al bar, quan els forns tancaven.

Un altre lloc clarificador per a visualitzar els orígens de l'esmorzar valencià el trobem al camí de Vera. Entre finals del segle XIX i principis del segle XX, Batiste i Vicent Navarro, dos germans, muntaren un celler bastant famós, tant que d'eixe adjectiu en ve el nom: El Famós. L'avantpassat de l'actual propietari era dels pocs que tenien un carro de set cavalls, un tràiler d'aque-

lla època. Això li permetia ser majorista de vins; feia viatges a la Manxa, carregat de sardines de bota i algunes altres mercaderies i, tornava carregat de vi, pernils i formatges. El Famós arribà a tindre quatre cellers, des de Benimaclet fins al Grau, i tots funcionaven com botigues de venda de vi, oli, sucre i sal, tot a l'engròs, i també d'espardenyes, cordes, etc. De matí, s'hi reunien dotzenes de persones per a esmorzar.

En aquella època, l'horta no era una espècie en perill d'extinció; l'horta aleshores era vida, el cor de l'activitat diària. Qualsevol punt de venda de vi era com la bresca on es reunien les abelles obreres, i algun abellot, com ara Sangonera, per a xuclar i menjar sense mesura. Els clients dels cellers portaven el menjar de casa en un fardell o en un entrepà embolicat amb paper d'estrassa. Als cellers només els posaven l'ampolla amb el vi, cacaus, tramussos i res més. Aquella era la dinàmica. La platja estava a uns metres, plena de paisans que hi anaven a passar el dia i que cuinaven allà mateix les seues paelles; es banyaven a la mar o al clot de Vera. Tarquim,





marjal, canyes i fang. Hi havia anguiles, gamba blanca, ànecs i gallines soltes; s'eixugaven al sol i a l'aire de la mar els polps, els capellans i els congres. Els assidus de l'esmorzar hi solien anar per gremis el dia que lliuraven: barbers, ferrers, filadors, llevat dels llauradors, que treballaven tots els dies. Les taules de la gent del camp eren més alegres i plenes de color perquè estaven reblides de tomaques, alficossos o manolls de cebes que havien portat per a arreglar-se una amanida. El Famós també aprofitava el seu carro amb set cavalls per a portar des d'Alcubles, durant la nit, barres de gel embolicades amb palla i vendre-les als berenadors que començaven a obrir-se a la Patacona i el Cabanyal.

Totes les fonts consultades asseguren que, abans de The Beatles, l'esmorzar valencià consistia simplement a portar-se el menjar de casa i seure al voltant d'una taula per a menjar i beure, del porró o ampolla, vi i cervesa, si era possible amb gasosa, o llimonada, per a refrescar-se una miqueta més. Heu de saber que hi ha hagut una gran tradició valenciana de fabricants de gasosa (llimoners): La Señera d'Alaquàs o la mítica La Flor de Valencia, de l'avinguda del Port, a la capital,

que en els anys seixanta es va convertir en La Casera Carbònica Valenciana S. A.

L'esmorzar, ànima de la dieta mediterrània

Els valencians tenim un important vincle sociocultural amb el camp. Fins fa quatre dies érem un país de llauradors i pescadors, vivíem del sector primari. Els nostres avantpassats treballaven de sol a sol i, és clar, havien de recuperar energies a mitjan matí. Amb la mecanització i la revolució industrial, uns altres territoris d'Espanya canviaren de costums i de pautes alimentàries; nosaltres no. Els valencians som els *rarets* que mantenim la parada matinal en boxes, com feien els llauradors. És un defecte o una virtut?

Comencem per les bondats. Si no fora per l'esmorzar, probablement no sabríem què és, ni per a què serveix, la dieta mediterrània. De fet, l'esmorzar ha funcionat com un escut protector per a una bona part dels productes del rebost regional. L'esmorzar és l'àpat preferit pels valencians i l'últim

“Si parlem del valor de l'esmorzar en la dieta mediterrània, més enllà de la pura necessitat biològica, l'ingredient més important és la sociabilitat. El fet de comprar, preparar i compartir el menjar per tal de convocar el clan, produeix sempre bons resultats.”

reducte visible on convergeixen de forma plena aliments singulars i sociabilitat. També funciona com el guardià de sòlids valors en la nostra forma d'entendre l'alimentació. És veritat que s'ha perdut molt pel camí, com ara les ganes de cuinar i la sensatesa, en detriment de la nostra qualitat de vida. Però a l'hora d'esmorzar, encara mantenim un fi cordó umbilical que ens uneix al producte i a la tradició. Una paret llisa, a la qual ens aferrem.

Quantes voltes heu sentit frases com ara «L'hora d'esmorzar és sagrada» o «Esmorzem i després ho solucionem»? Això vol dir que no res ni ningú s'hauria d'interposar entre nosaltres i l'esmorzar, que hem de tindre garantida la parada tècnica amb amics o companys de treball. Per a assolir el nostre objectiu disposem d'instruments legals, com ara incloure'l als convenis col·lectius. No és freqüent, però podem fer servir mentides piadoses per a escapar-nos a esmorzar, si la nostra intel·ligència emocional ens permet córrer aquest risc.

El moment i els recursos dedicats a l'esmorzar han d'estar en harmonia amb l'entorn per a evitar qualsevol pertorbació. Existeix una paraula per a definir aquest estat de comunitat laica col·lectiva: *comboi*. Una paraula que és difícil de definir i de traduir a qualsevol altre idioma, encara que els usuaris experts ens podem aproximar bastant.

Comboi. Encontre col·laboratiu entre valencians amb un objectiu ludicogastronòmic.

Si parlem del valor de l'esmorzar en la dieta mediterrània, més enllà de la pura necessitat biològica, l'ingredient més important és la sociabilitat. El fet de comprar, preparar i compartir el menjar per tal de convocar el clan, produeix sempre bons resultats. El Mediterrani ha estat històricament un punt d'encontre de civilitzacions; la seua situació geogràfica ha facilitat l'intercanvi de població i de costums des de qualsevol de les riberes. Som mestissos perquè no hi ha tanta diferència entre el cuscús i la paella; i encara menys entre el figatell valencià i el *figatellu cors*.

Dieta prové del grec *DÍAITA*, que significa 'estil de vida'. En el nostre cas són paisatges i cultius com l'horta, mercats, aromes, colors i festes, tot integrat en la cuina i al voltant d'una

taula. Seiem junts a menjar. Els anglosaxons o els francesos troben normal el fet de menjar sols, nosaltres no. Sentim pena per nosaltres mateixos quan no tenim companyia en un restaurant. Qui menja sol si no és per pura necessitat? Som gregaris com les hienes, ens agrada fer servir el mateix recipient, paella, font de gaspatxo o safata d'amanida i picar del mateix plat.

Què hauria passat amb el cacau del collaret o la salmorra? Serien tan populars o els contemplaríem com aliments antics? Les olives partides, els tramussos i els cacaos són necessaris per a l'esmorzar, simbolitzen l'esmorzar; per això continuen cultivant-se i s'elaboren les variants amb vinagre: tàperes, cebes en vinagre, pimentons i tomaques en salmorra, raïm de pastor...

Als pobles, principalment, i més tard a les ciutats, l'esmorzar ha permès que receptes tradicionals com la titaina (un sofregit mariner típic de València), l'allioli fet a mà, la salmorreta (una salsa alacantina utilitzada sobretot en sofregits d'arrossos amb peix); els plats com l'allipebre, els suquets de peix, les calderetes, les tripes (manetes, cua, sang) o la carn de cavall, que sempre han estat al seu lloc, hi continuen estant. Si no fora pels esmorzars, adeu. I què em dieu de les verdures de la nostra horta? Faves, alls tendres, albergínia arrebossada, pimentons i col fregida, de temporada, sempre presents com a acompanyament, en truites o amb ou; entre el pa o al plat. Aliments valuosos que perduren.

El gasto, la porta de l'esmorzar popular

El *gasto* és una expressió popular valenciana que fa referència al pagament, en un bar, d'una quantitat preestablerta, a canvi d'uns productes i serveis que estan a disposició del client en seure a taula. En algunes comarques de Castelló s'utilitza el terme *taula llarga* o, a Soneja, la *parte*.

Parlem d'olives, tramussos, variants en vinagre, cacaos o una amanida en un plat, la beguda i el café, que pot, o no, estar-hi inclòs. El preu pactat és fix per a tots. En l'actualitat està entre tres i quatre euros. Els bars que contemplen el gasto no fan mala cara als que porten menjar de fora: verificat a





la majoria de locals presents en la guia, de pobles i polígons. És la manera de compensar l'hostaler quan el client porta l'entrepà de casa. No només pel que consumeix, també hi entra el servei, l'ocupació d'un espai i el gaudi de les instal·lacions. Amb això, s'evita discriminar persones del grup amb una menor disponibilitat econòmica per a esmorzar cada dia.

Aquesta contraprestació es va iniciar a les zones agrícoles i industrials, on l'hostaleria va anar obrint-se pas a poc a poc.

Entre altres coses, el gasto permet als membres de la mateixa quadrilla alternar mentre esmorzen, asseguts còmodament a la taula del bar, en compte d'estar a la intempèrie i amb el cul en terra. Si les circumstàncies de la productivitat ho permeten i el bar no està lluny, és ideal reunir-se en aquell lloc.

Primer van ser els agricultors, però l'èxit va arribar amb els polígons industrials. Aleshores, als hostalers, en qualitat d'empresaris, se'ls va ocórrer una brillant idea per a obtenir més benefici econòmic. Què feren? Seduir el client perquè no portara l'entrepà de casa. Per a aconseguir-ho, el preu havia de ser molt assequible. Els treballadors s'haurien de rascar la butxaca, sense que la despesa representara un desastre per a l'economia familiar. I ací teniu l'esmorzar popular valencià.

Esmorzar popular valencià. Un plat o un entrepà suculent, gran i diferent per a no avorrir-se durant tots els dies de la setmana, acabat de fer amb afecte, gasto i la beguda per un preu més que assequible.

Us estimeu més això o un trist entrepà gelat i revingut de mortadella, embolicat en paper d'alumini, que va a bacs per la motxilla? Si hi ha pa cruixent acabat de traure del forn i expositors enlluernadors amb plats de cuina casolana acabats de fer, qui s'hi pot resistir?

–Com ho vols, entre el pa o al plat?

–Mira, entre el pa. Posa'm... un tros de truita de ceba i dues llonganisses amb una miqueta d'allioli. O no..., millor pimentó i tomaca en samfaina i albergínia arrebossada.

–No en queda... Vols carxofes?

–Vinga, posa'm dos trossets de col fregida amb alls.



Com has de portar el menjar de casa, si hi ha tantes menes delicioses i assequibles als bars! I a preus de saldo. Encara que l'oferta hauria de ser només per als que treballen molt. Ara, alguns treballadors es queixen per la presència de *youtubers* i *influencers* als bars d'esmorzars, que criden l'atenció del personal. No sé fins a quin punt se senten envaïts.

L'hostaler ha hagut d'aguditzar l'enginy per a animar la gent a consumir al seu bar. Mantindre aquest pacte amb el client en l'actual conjuntura, amb les despeses disparades i amb beneficis mínims, ha fet que alguns es replantegen el negoci i, fins i tot, que pensen a abaixar la persiana. Servir esmorzars, ara com ara, és un negoci amb molt poc de marge comercial. Has de ser un professional de l'hostaleria molt ben organitzat per a fer escandalls que permeten la supervivència del negoci.

L'esmorzar amb els 'foodies' més mediàtics que va encendre la metxa

Corria l'any 2016 quan jo explicava amb totes les eines de comunicació disponibles, que no en són poques, què passava a les nostres terres durant l'esmorzar. Ja ho sabeu, eixe temps perdut entre les 9 i les 11 del matí.

Va ser a mitjan juny quan vaig rebre d'un amic l'encàrrec d'atendre un grup de comunicadors bastant influents en el panorama gastronòmic nacional. Entre aquests hi havia: @Mikellturriaga, @DeliciousMartha, @Eat_Mad, Abel Gallardo, Las María Cocinillas o @lasrecetasdemj. Era gent *gastroprincipal* i estaven fent un *tour* gastronòmic per Espanya; havien estat a Barcelona i la següent parada era València. Anaven de comboi en comboi i, encara que pareixia que estaven una miqueta saturats, com que són uns grans professionals, de seguida plantaren les orelles. Algú va pensar que jo podria exercir de cicerone i explicar-los la dupla esmorzar-paella valenciana en estat pur, sense deixar-me portar excessivament per la passió.

Reptes així em motiven. La gran putada era que no dispo-sàvem de molt de temps. Arribaven a l'estació Joaquín Sorolla a les 10 del matí. El punt d'encontre era el Mercat Central, cosa que els va encantar i va generar expectatives. També sa-

“Els vaig contar que això de l'esmorzar és una reminiscència del nostre passat agrícola, que estimem la tradició i que la mantenim per un rosari de profundes conviccions. S'ho van creure. No vaig contar la veritat per no fer més gran l'abisme que ens separa de la resta de ciutadans espanyols i no augmentar la fama de vividors que tenim els valencians.”

bien què els esperava amb mi de guia: algun d'ells em seguia en X/Twitter.

Després de saludar-nos breument, vaig dibuixar un esborrany del Mercat Central, quatre detalls amens. Calia establir la major distància possible entre esmorzar i paella o arribarien saturats a La Carmela. Entràrem per la porta principal i immediatament els vaig traure cap al carrer Palafox. Entrar i eixir, vaja. Allà ens esperava una taula a la terrassa d'El Trocizo del Medio. Paco i Àngel ens oferiren els millors productes de la casa: una tapeta amb un figatell (mandonguilla de magre i fetge amb espècies) amb mostassa i ceba, un entrepà de llorello a baixa temperatura amb creïlles i allioli; també vam tastar els rostolls i, per a rematar, l'entrepà de carn de cavall amb alls tendres. Els vaig contar que això de l'esmorzar és una reminiscència del nostre passat agrícola, que estimem la tradició i que la mantenim per un rosari de profundes conviccions. S'ho van creure. No vaig contar la veritat per no fer més gran l'abisme que ens separa de la resta de ciutadans espanyols i no augmentar la fama de vividors que tenim els valencians. Tampoc no era el moment de parlar de combois ni de qualsevol cosa que aportara pistes sobre el temps que dediquem a esmorzar, perquè aleshores ho haurien pogut catalogar d'absentisme laboral. Passàrem directament a les postres, un *cremaet* espectacular que va animar la conversa.

Amb tots a punt de caramel, va començar la visita formal al Mercat Central. S'havien entregat i no podia fer una ruta





normal, calia oferir-los una ruta especial. Primer anàrem a El Galet, l'anguiler de Catarroja, amb el seu espectacle gore. Això de veure trossejar les anguilles hi ha qui ho porta fatal. Passàrem per les salmorres i les saldures de Luis Alabau, hi vam tastar polp sec, moixama, ventresca de tonyina, capellans, pimentó en salmorra, olives partides de les que deixen mort el paladar i, per a rematar, freses de l'issa. Enfilàrem cap a les tomaques i allà, amb Héctor Delicias Verdes, van conèixer des de les del Perelló fins a les quarantenes, passant per les varietats masclat, Mutxamel, raf, cor de bou, de penjar, pera...

Els va quedar clar que ací hi ha tomaques a mansalva. Com que després havíem de menjar paella, visitàrem la parada de Carme, *la Caragolera*: caragols d'Alacant, avellanencs, burcs, caragols cristians i xonetes. També havien de conèixer la parada de Folgado i les varietats de llegums frescos que empenen en la paella d'ací: ferradura, roget, bajoca de trencar, garrofó...

Aquell dia, fa més de huit anys, ja parlàrem d'una possible *boquerització* del Mercat Central perquè els meus convidats, que eren bons observadors, s'adonaren que en algunes parades oferien líquats i granissats de fruites exòtiques; i a les



xarcuteries, mesuretes de pernil i formatge, com fan a la Boqueria de Barcelona. Coincidien en l'opinió que aquesta política de servitud al turisme s'havia carregat l'esperit i la raó de ser del mercat més emblemàtic de la Ciutat Comtal. Ara simplement és un espai per a la xancla i les ulleres de sol. En aquell moment, els vaig dir que estava convençut que això no passaria mai a València perquè el nostre Mercat Central és gran, espaiós, lluminós i pot compaginar diverses activitats, entre les quals la pressió turística. Això vaig dir el 22 de juny de 2016. Hauria d'haver tancat la boca.

La visita va durar el temps suficient per a recuperar la gana. Vam pujar al microbús i, mentre anàvem a Casa Carmela, vaig agafar el micro com un guia turístic i els vaig posar al corrent dels canvis que estava experimentant la nostra ciutat.

Abans d'entrar a Casa Carmela férem una mirada al xalet de Blasco Ibáñez. Quan ja estàvem dins del restaurant, Toni Novo ens va acompanyar al paeller, que és el lloc on es cuinen les paelles i no l'utensili metàl·lic. Era important que comprovaren com es feia la paella amb llenya, un valor afegit per al plat més internacional de la nostra cuina. Va ser un moment de frenesí perquè hi havia molts arrossos en marxa, un amb un llamàntol blau del Mediterrani que s'acomiadava de la vida en aquell instant. Amb un colp perfecte, el cuiner el va obrir en canal i el va posar damunt l'arròs que estava acabant-se de coure.

Ja a taula, ens proposaren començar amb tomaca valenciana amb ventresca i ceba tendra, mandonguilles de bacallà i el pas previ als arrossos marcat per unes clòtxines (musclos del Mediterrani) del port de València en plena saó, carnes, saboroses, sucoses, de luxe.

Primer, ens van servir un arròs de senyoret, amb el marisc pelat i, després, una paella valenciana de les que creen afició.

A les 17 h, ja estaven tots a l'estació Joaquín Sorolla per a pujar a l'AVE o a l'Euromed i tornar als seus destins per a contar als seus seguidors i lectors que València era terra de promissió gastronòmica.

Però, sabeu què destacaren especialment en les seues cròniques? L'esmorzar!

Mesos després, tot Espanya coneixia el «pantagruèlic» *esmorzaret* valencià. Alguna cosa vaig fer malament.