



**CONECTADA**  
ALARMA CON AVISO E POLICIA  
902 202 000  
**PROSEGUR**

**BAR ALEGRIA**  
**HORARIO**  
LUNES A VIERNES  
07:00 H A 21:00 H

DESAYUNO  
C...



# Valenciaanse 'Almuerzo'

Valencia wordt met het jaar populairder voor een stedentrip. Guusje van Kreijl en Evelien Rijpma vestigden zich in de zomer van 2019 in deze sinaasappelstad om een reisorganisatie te starten. Met *The Orange Guide* willen zij de reiziger kennis laten maken met het échte Valencia. In dit alweer laatste van een reeks van artikelen in Por Favor nemen de enthousiaste meiden je mee op 'almuerzo', de typisch Valenciaanse manier van een soort brunch, maar dan anders!

Guusje van Kreijl en Evelien Rijpma





Onze Hollandse ontbijtrituelen hebben weinig van doen met die van de Spanjaarden. In Spanje genieten ze geen flinke boterhammen met kaas en gebakken eieren als ontbijt, maar een bescheiden *café con leche* of *Colacao* (chocolademelk van poeder) met misschien een mariakoekje of een *magdalena*, het Spaanse schelpvormige madeleine cakeje. Maar omdat de Spanjaarden pas rond twee uur in de middag aan tafel schuiven voor een uitgebreide warme lunch of *comida*, kunnen we ons voorstellen dat tussen het minimale ontbijt en de flinke lunch, zich honger voordoet. Daar hebben de Spanjaarden, en dan vooral de Valencianen, natuurlijk iets op gevonden: de *almuerzo popular* of in het kort gewoon *el almuerzo*.

*Almuerzo* in het Castellaans of *esmorzaret* in het Valenciaans staat voor hetgeen de Valencianen eten rond een uur of elf, twaalf. Je zou het als een religie kunnen zien die al generaties lang wordt geleefd; als een cultuur die bijna niet Valenciaanser zou kunnen zijn en door sommigen zelfs als belangrijker Valenciaans cultureel erfgoed wordt beschouwd dan de *paella*. Niet voor niets dat wij van The Orange Guide hier ons laatste artikel voor Por Favor aan wijden: wie het over Valencia heeft, heeft het niet alleen ode Bobal uit de wijnstreek van Utiel/Requena, de *paella* en de sinaasappelen. Een échte Valencia-kenner weet dat ook de *almuerzo* onmiskenbaar bij Valencia hoort.

De *almuerzo* kent, net als de *paella*, haar oorsprong op de rijstvelden van Valencia, maar ook tussen de olijfbomen en de wijnranken. Het boerenleven onder de brandende zon die ruim 300 dagen per jaar schijnt in Valencia is niet niks, maar was vroeger nóg zwaarder. Calorieën waren nodig om de dag door te komen, dus de calorierijke *almuerzo* was daar een simpele oplossing voor. Maar volgens Valenciaanse journalist Jesús Terrés is het meer dan dat: "Als je het mij vraagt, heeft het veel meer te maken met de filosofie van de Valencianen: wij halen echt alles uit het leven, zelfs als de wereld om ons heen uit elkaar dreigt te vallen."



Maar waaruit bestaat de *almuerzo* nou? Eigenlijk heel simpel: een (*mega*)*bocadillo*, ofwel een flink stokbrood met willekeurig Spaans 'beleg', denk aan *morcilla* (bloedworst), *tortilla de patata* (Spaanse tortilla van aardappel), *calamares* (gefrituurde inktvisringen), *queso*, *jamón* en ga zo maar door. Een dergelijke *bocadillo* gaat gepaard met *picaeta*, de Valenciaanse verzamelnaam voor (ongepelde) pinda's, olijven, tafelzuur en de populaire *altramuces* (lupinebone), een geliefde Spaanse borrelsnack. Onmisbaar bij de *almuerzo* is een *caña*, een klein biertje, óf een *vi amb llimoná*, rode wijn gemixt met een lichtkleurige, bruisende frisdrank met citroensmaak. Een beetje *almuerzo* wordt afgekroond met een *cremaet*: espresso met geflambeerde likeur (meestal rum) en afgetipt met veel suiker, kaneel, citroenschil en koffieboontjes. De *cremaet* kent haar oorsprong in de Valenciaanse provincie van Castellón en de *carajillo* (koffie met likeur) die in de rest van Spanje wordt gedronken na de lunch, is er niets bij.

Voor de zoetekauwen hebben de Valencianen een ander soort *almuerzo* bedacht, namelijk de *almuerzo dulce* ofwel de zoete *almuerzo*, die altijd bestaat uit *horchata* met *fartón*. *Horchata* is een zoete melk getrokken uit de *chufa* (aardamandel of tijgeroot). De *chufa* groeit in Alboraya, ten noorden van de stad Valencia. De melk wordt gezoet en flink koud gemaakt. In de melk doopt men *fartón*, een staafvormig en zacht suikerbrood uit Alboraya. De *horchata* met *fartón* is zó populair in Valencia dat het niet alleen als *almuerzo* wordt genoten, maar ook als *merienda*, het Spaanse 'zes-uurtje' snackmoment.

Het is al lente in Valencia en de zon roept ons rond een uur of elf naar buiten. Tijd voor een *almuerzo* bij onze burens van Bar Alegría. Omdat wij gek zijn op tortilla, bestellen we een *bocadillo de tortilla*. Het brood van de *bocadillo* is vers en knapperig. De *tortilla* is precies zoals wij 'm lekker vinden: bereid met ui en smeug, bijna romig vanbinnen. Bij de *bocadillo* snacken we *picaeta* in de vorm van pinda's en olijven en we lessen de dorst met een *caña*. Genieten!





## ARRANGEMENT

Benieuwd geworden naar de Valenciaanse almuerzo? Bij Guusje en Evelien van The Orange Guide kun je een fietstour door Valencia boeken, waarbij tips voor de beste almuerzo worden meegegeven. Ook wordt de almuerzo dulce in de vorm van de horchata bij de beste orxateria van Valencia geproefd! Boek je fietstour via

[www.theorangeguide.nl](http://www.theorangeguide.nl)

