

L'orxata, una beguda de delícies



Els valencians tenim una manera ben especial de combatre la xafogor quan el termòmetre es dispara, l'orxata, un líquid que afegeix al seu sabor deliciós un gran valor nutritiu.

Quan ve l'estiu i la calor es fa notar, els valencians tenim de fa segles una forma molt agradable i nutritiva de combatre la xafogor: beure orxata. Al País Valencià –i onsevulla de la península que els valencians els hem exportats– hi ha moltíssims establiments públics que, sota el nom genèric d'orxateria, ofereixen als consumidors no solament orxata sinó també begudes refrescants, com ara suc de llima, granissat de cafè..., i tota mena de gelats.

En concret, i pel que fa a la ciutat de València, si bé el nombre d'aquesta mena d'establiments és elevat, hi ha un arrelat costum de

desplaçar-se a la població d'Alboraia, a tres quilòmetres del centre de la ciutat, per degustar un bon got d'orxata acompanyada de fartons –uns pastissos fets d'una pasta semblant a la de l'ensaïmada, però de forma rodona i allargada, ideals per a sucari-hi l'orxata.

Perquè Alboraia és, i de molt, la productora principal de la planta i l'elaboradora més notable d'aquesta beguda tan refrescant. Paga la pena de fer-hi una escapada. Orxateries, n'hi trobareu moltíssimes. Rin, Bonaire..., però pel meu gust, jo aconsellaria una visita a l'orxateria Panach –colliters i fabricants dels seus propis pro-

ANTONIO DA ROCHA

ductes des de fa generacions–, que en la actualitat regeix Josep Ramon Panach. Segons l'opinió de molts degustadors, no trobaríeu en tot el món orxata millor.

L'orxata, com hem apuntat, és una beguda fresca, natural, sana i nutritiva que s'obté de xufes (els valencians les anomenem així, i no xufles) seleccionades, sanes i netes. La planta de la xufa, *Cyperus esculentus L.*, és de la família de les ciperàcies; fa de quatre a cinc pams d'alta, té fulles lineals, oposades i aspres, flors en espiga de color daurat-rogencós, i arrels curtes i molt abundoses, de tipus fasciculat en cabellera.

Les xufes, concretament, són els tubercles que hi ha als extrems dels rizomes de la planta. Es tracta d'uns engreixaments plens de substàncies de reserva. La seua forma pot ser més o menys rodona, ovalada o allargada, amb una grandària de 5 a 14 mm de gruix i de 5 a 25 mm de llargària. Tenen pell de color marró, que presenta nombroses rugositats i tres o quatre línies –els nucs– que circumden el tubercle.

Aquesta planta es cultiva en hortes pròximes a la mar i de clima temperat. Així, les condicions climàtiques ideals per al seu desenvolupament són terrenys d'estructura fangoargilosa, alt contingut en matèria orgànica, clima amb temperatures de 13 a 25 graus centígrads, i una elevada humitat, tant del sòl com de l'ambient. Se sembra durant els mesos d'abril i maig, i es cull una vegada s'han assecat les fulles de la planta, és a dir, pels mesos d'octubre i novembre.



La xufa es cultiva en hortes pròximes a la mar i de clima temperat. Alboraia és, i de molt, la productora principal de la planta i de la beguda que se n'extrau.

ANTONIO DA ROCHA



ANTONIO DA ROCHA



El procés d'elaboració artesanal de l'orxata —exclusivament manual fins fa poc, ajudat per màquines en l'actualitat— és laboriós i delicat. En primer lloc hi ha la rentada de les xufes, immediatament després de la collita: es fa amb aigua potable, en rentadors mecànics, per eliminar-ne la terra i els materials grossers. Tot seguit, hi ha el procés de selecció, la primera part del qual es fa per immersió dels tubercles en una solució de clorur sòdic al 15-17%; se'n retiren les xufes que hi afloren, perquè són de més baixa densitat, perquè no han assolit el desenvolupament normal, o perquè les han fetes malbé microorganismes o insectes. El tercer pas consisteix en una segona rentada tot agitant les xufes per eliminar-ne les restes de sal del procés anterior. Després ve la remullada: les xufes resten submergides en aigua entre quatre hores i vuit. Mentrestant, els tubercles són sotmesos a una agitació constant, i l'aigua es renova periòdicament. En la remullada, les xufes s'inflen considerablement, i això en disminueix les rugositats externes, de manera que el procés de rentada és encara més efectiu. A continuació hi ha la fase de desinfecció amb una solució d'hipoclorit sòdic al 6%. Seguidament, la rentada de les xufes per a eliminar-ne les possibles restes de germicides.

La fase següent consisteix a triturar-les amb un molí de creuetes i en condicions idònies d'humitat, amb l'addició simultània d'un cabal d'aigua uniforme, a raó d'un litre d'aigua per quilogram de xufa. El pas següent consisteix a

traure la pasta del molí i a abocar-la en un vaixell redó, proveït de batedora, amb una nova addició d'aigua per a proveir la que l'orxata necessita: quatre litres d'aigua per quilogram de xufa. En acabat, s'ha de tamisar l'extracte de xufa amb una malla de 0,2 mm: el rebuig que no hi passa s'usa de pinso per al bestiar. Finalment, l'extracte de xufa passa a través d'una canonada a una cubeta amb un tamís de 0,125 mm per tal obtenir-ne una orxata més fina i més suau.

La beguda així obtinguda s'anomena "orxata base", a la qual s'han d'afegir 120 grams de sucre per litre a fi d'obtenir l'orxata comercial. Finalment, i segons cada fabricant, s'hi pot afegir canyella mòlta i llima ratllada.

Cal assenyalar, d'una altra banda, que la fabricació tradicional de l'orxata ha donat peu, moderadament, a la creació d'una moderna indústria amb tecnologia punta en el sector i als màxims controls de qualitat que, a més d'oferir l'orxata en la seua modalitat tradicional, en fabrica una altra de pasteuritzada, tècnica que ofereix grans avantatges en l'estabilització de l'orxata, perquè permet la destrucció dels microorganismes i dels enzims que l'alteren. A més, darrerament han aparegut uns productes subsidiaris de la nostra beguda més tradicional: els gelats i la crema d'orxata, dues noves aportacions valencianes ben genuïnes a la cuina universal.

El resultat final és espectacular: beguda freda, l'orxata resulta natural, refrescant, de gran valor nu-

tritiu, perquè és rica en minerals (fòsfor i potassi) i en vitamines (C i E), i més propietats dignes de menció; així, no aporta colesterol i és molt aconsellable en casos d'indisposicions físiques, còlics, basques i atordiments de cap. Però tots aquests valors, que són notoris, empal·lideixen al costat del seu sabor, excel·lent i deliciós. Una joia de la dieta mediterrània.

Joan E. Pellicer

Al País Valencià, hi ha moltíssims establiments que, sota el nom genèric d'orxateria, ofereixen aquest peculiar producte. Els gots d'orxata van normalment acompanyats dels típics fartons.

ANTONIO DA ROCHA



Actualment, les màquines ajuden a l'elaboració de l'orxata. Fins fa poc, aquest procés era manual.

ARXIU / RAFA GIL



Una vegada s'han assecat les fulles, arriba l'hora de la collita. Pels mesos d'octubre o novembre, es duu a terme la recol·lecció d'aquest tubercle.