

MÓN ORXATA

La tradició com a modernitat

Josep Vicent Frechina

Si hi ha algun producte estrictament vinculat a l'Horta de València, fins el punt de determinar-ne una part important del seu paisatge, aquest no és altre que l'orxata, beguda dolça i refrescant associada a les vesprades d'estiu i a les celebracions festives.

L'orxata s'extreu de la xufa –dita 'xufla' de l'Ebre cap amunt, davant la perplexitat de la resta del domini lingüístic– en un procés que, històricament, ha estat d'una duresa i una feixuguesa considerables.

La producció de xufa es concentra en l'espai d'horta situat immediatament al nord de la ciutat de València que, segons la redacció inicial del *Reglament de la Denominació d'Origen Xufa de València* –del 25 de setembre del 1995–, comprén els termes municipals d'Albalat dels Sorells, Alboraya, Albuixec, Alfara, Almàssera, Bonrepòs i Mirambell, Burjassot, Foios, Godella, Meliana, Montcada, Paterna, Rocafort, Tavernes Blanques, València i Vinalesa. Tanmateix, l'orxata s'associa ineludiblement a Alboraya, malgrat que alguns importants productors es troben també a Almàssera i Tavernes Blanques. La reputació d'aquests pobles en el conreu del rizoma es documenta ja al segle XVIII, com certifica Cavanilles a les seues *Observaciones...* i el Marqués de la Ensenada en la documentació del cadastre del 1753:

De la otra parte del Barranco de Carraxet, y á media legua de València se halla Alboraya, otro de los Pueblos de la particular contribucion: en el termino de este Pueblo como en los de Almacera, y

Benimaçlet, se cultivan, y crian las Chufas, que por su cualidad refrigerante, son bien conocidas de algunos tiempos á esta parte.

En aquestos tres pobles es troben les orxateries artesanes més conegudes, resultat de l'evolució d'empreses familiars que es remunten fins a tres o quatre generacions anteriors. Les raons d'aquesta localització cal atribuir-les a les qualitats exclusives del sòl agrari de la zona, aconseguides després de segles d'esforços i millora continuada dels camps.

L'orxata i la xufa es troben ara, però, en el llindar d'una crisi profunda: l'arribada de la producció industrial que, en un primer moment, serví per estendre el cultiu i millorar ostensiblement les expectatives econòmiques dels llauradors, ha acabat tenint unes conseqüències molt negatives que

posen en perill, fins i tot, la seua continuïtat. D'una banda, la demanda de més producció de xufa, i a preus més barats, propicià l'entrada al mercat orxater de xufa procedent d'altres territoris, especialment del Marroc, fet que s'ha corregit en part gràcies a l'establiment de la Denominació d'Origen el 1995, però del qual encara se'n perceben les seqüeles en forma de preus impossibles –i sempre tendint a la baixa– que escanyen les economies dels productors. D'altra banda, la producció a gran escala d'un producte molt sensible i delicat com és l'orxata –amb la introducció de processos de pasteurització per augmentar-ne la seua longevitat–, ha redundat en una disminució progressiva de la seua qualitat, disminució que finalment acaba repercutint en el preu de venda del producte i, per això mateix, en el de la matèria primera. Si a tot



Camp de xufa de l'Horta.



Rentant la xufa, en el sequiol, ca. 1930.

això afegim el creixement urbànic desmesurat, que ha anat reduint aquest excepcional espai agrari, i el fet constatat del tradicional conservadorisme del sector orxater, poc donat en els darrers temps a innovacions de cap mena, completarem un panorama que no convida precisament a l'optimisme.

En aquesta conjuntura, un grup de joves emprenedors i compromesos amb el territori, decideix l'any 2004 tirar endavant el projecte Món Orxata que té, com a objectiu principal, acostar el producte —l'orxata, en aquest cas— al consumidor i, com a filosofia d'empresa, un ideari que gira al voltant de tres eixos principals: el conreu ecològic de la xufa, la fabricació artesana de l'orxata i uns paràmetres empresarials que apunten a l'horitzó del comerç just.

La idea central naix inspirada en els tradicionals carros orxaters que partien d'Alboraia i altres pobles veïns cap el centre de València per vendre l'orxata produïda a casa i que tanta popularitat assoliren a cavall dels segles XIX i XX. Ens ho contava Paco Planells, gerent de l'empresa Suc de Lluna que, juntament a Terra i Xufa, es troba al dar-

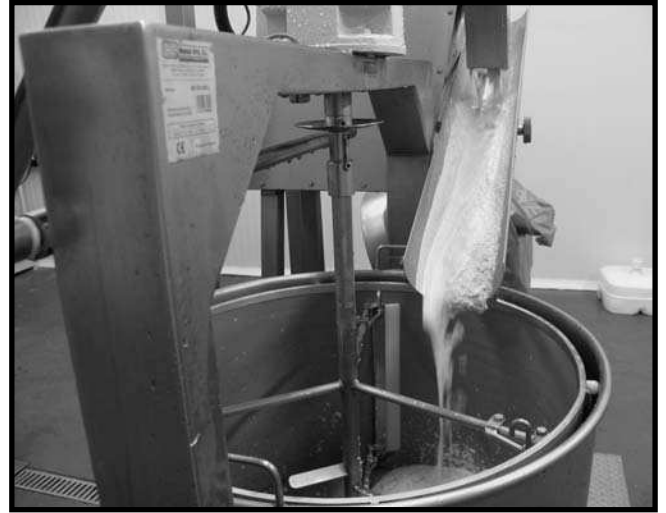
rere de la iniciativa Món Orxata: «Inicialment érem cinc persones joves —dos llicenciats en dret, dos enginyers agrònoms i un economista— una de les quals havia estat a Sudamèrica treballant per una multinacional i s'havia adonat de la importància que tenia allà la venda al carrer. Llavors pensàrem que l'orxata era el producte ideal per muntar un negoci d'aquelles característiques, entre d'altres coses perquè ja s'havia fet molt abans amb els orxaters que feien venda ambulànt. Amb l'orxata, a més, passava una cosa tremenda: fora de València no la coneixia pràcticament ningú. Quan començàrem teníem unes estadístiques que demostraven que més del noranta-cinc per cent de turistes que visitaven la ciutat coneixien la paella i només el set per cent coneixia l'orxata!»

La personalitat de Món Orxata s'inicia al camp on vuit llauradors associats utilitzen una barreja de tècniques tradicionals —rotació de conreus, bardisses de separació de parcel·les, entaulades dels cavallons fins que la xufa creix el suficient per ombrejar la brossa— i innovadores —trampes solars per a combatre la bactra— que s'estalvien l'ús de pesticides, fertilitzants i altres substàncies que poden alterar la

qualitat del producte. L'introduïdor del cultiu ecològic de la xufa va ser Enric Navarro, de Terra i Xufa, enginyer agrònom i destacat activista en la defensa de l'Horta. «Enric deu haver estat el primer llaurador del món que ha fet xufa ecològica —explica Planells—. Quan començà tothom li deia que estava boig, que no faria prou producció, que les plagues arruïnarien la collita. Ara nosaltres, per convèncer els llauradors perquè es passen al cultiu ecològic els paguem el doble per quilo de xufa del que paguen els intermediaris de la indústria orxatera».

Es tracta d'una forma de conreu que difereix ben poc de la que descriu Cavanilles fa uns dos-cents anys:

Se escogen campos areniscos, preparados con bastante estiércol, y dos o tres rejas, en los cuales se pudieron hacer otras producciones hasta principios de julio, tiempo oportuno para hacer la siembra. Armado el labrador con un azadón pequeño, da un golpe en la tierra, y en el vacío que hace el instrumento, echa diez o doce tubérculos, o sean chufas, que cubre inmediatamente con la misma tierra que había levantado.



(D'esquerra a dreta): la xufa rentada s'aboca a la gronxa; la xufa mòlta cau a la premsa; mestre orxater supervisant les operacions; premsat i tamisat de l'orxata.

Continúa así por todo el campo, dexando más de un palmo entre hoyo y hoyo, para que puedan multiplicarse las raíces y tubérculos, y luego da un riego general. Al cuarto o quinto día, se descubren ya los tiernos tallos, y entonces repite nuevo riego, aunque la tierra se mantenga blanda y con humedad; estableciendo despues riegos periódicos, que se deben dar de diez en diez días con corta diferencia. Sucesivamente, en tres o cuatro veces y diferentes épocas, entra despues de haber regado, y cava superficialmente las inmediaciones de los tallos, arrancando y matando las yerbas extrañas que disfrutan del suelo en perjuicio de la juncia.

Passat l'estiu, el reg s'atura i les plantes s'assequen. És el moment d'iniciar la collita: retirar la palla –abans s'utilitzava per a fer jaços

de bestiar o sostres de barraca– i iniciar la recol·lecció amb les màquines garbelladores que van crear *ex professo* alguns ferrers de la comarca. Aquestes, mitjançant un moviment giratori, separen la terra, les arrels i les restes de tiges de les xufes que posteriorment es llaven en algun dels llavadors de la rogalia: ja no cal agafar una pulmonia rentant-les en paneres dins d'un sequiol en ple mes de novembre o desembre, en una operació duríssima, com poques a l'Horta, que podia fins i tot costar-li la vida al llaurador.

Aleshores s'inicia el procés del secat que es pot allargar durant tres mesos: cal tenir-les ben esteses i anar girant-les diàriament perquè perden l'aigua i el midó que contenen es transforme en els sucres naturals que determinaran el seu sabor. Una vegada seques, però encara un punt

tendres, s'ensaquen i es pot començar la fabricació de l'orxata.

Aquí, novament, Món Orxata recorre a tècniques tradicionals, substituint alguns processos manuals per la seua versió mecanitzada, més neta i senzilla. El mateix Planelles ens ho explica: «Nosaltres fem l'orxata com es feia fa cent anys, el que passa es que canviem el morter per una màquina i el premsat manual per una premsa automàtica, però el mètode és el tradicional. No sotmetem el producte a cap tractament tèrmic ni afegim cap conservant. La nostra orxata és xufa, aigua i sucre. L'inconvenient és que la qualitat que aconseguim té un preu: la caducitat de l'orxata és de tres dies. Les orxates industrials, per allargar la seua vida, porten additius o són sotmeses a tractaments tèrmics i amb això la baixada de la qualitat

de l'orxata és més que notable. Clar, amb tres dies de vida, has d'ajustar molt bé la producció. Un mal oratge inesperat et pot fer perdre centenars de litres d'orxata».

L'obrador que té Món Orxata al polígon industrial d'Alboraia prepara orxata cada matí durant els mesos centrals de l'any i cada dos dies en hivern. El procés és ben senzill. Primerament es renta la xufa i s'aboca a la gronsa que alimen-

i privats. Vam provar de treballar en el sector de l'hostaleria, però vam constatar que no podia funcionar, perquè no anaven a tindre amb el producte la cura i la dedicació que necessita. I, d'altra banda, també hi havia el tema de la guerra de preus. Nosaltres no podem competir amb el preu de l'orxata industrial». La logística d'aquesta comercialització és bastant complicada: cada dia es preparen els carros, es reparteixen per la ciutat i, a la nit,

pots imaginar la motivació que els suposa aquest fet».

Món Orxata es troba al darrere també de la creació del Museu de l'Orxata i la Xufa que s'ha instal·lat a l'Alqueria del Magistre, en l'Horta d'Alboraia. Un museu modest i bastant elemental des d'un punt de vista museogràfic però que està fent un destacat treball de divulgació d'una artesania que convindria començar a reivindicar.



Obtenció de l'orxata i preparació dels carros de Món Orxata.

ta el molí. La xufa mòlta cau per una canaleta a la premsa on es barreja en aigua i es tamisa. Després se li afig una petita quantitat de sucre de canya per augmentar-ne la dolçor i, una vegada ben barrejats, l'orxata ja està preparada per ser refredada i introduïda als carros.

Aquests carros són la gran aposta estratègica de l'empresa: ben situats en ubicacions amb molta passa de públic, especialment turistes –Ciutat de les Ciències, prop de grans magatzems i altres punts neuràlgics de la ciutat de València– i atesos per unes orxateres diligents i trempades que li donen un punt d'autenticitat al producte, han esdevingut un element habitual del paisatge urbà i han fet visible la importància de l'orxata en la gastronomia popular valenciana. «Tota la producció la comercialitzem nosaltres en els carros i atenent esdeveniments públics

es retornen al magatzem per rentar-los i tornar a començar. Planells confessa que la tipologia de dependents que han aconseguit ha estat més fruit de la pròpia casuística empresarial que d'un disseny previ: «Començarem el primer any amb un grup molt heterogeni d'orxateres: xiquetes molt joves, dones majors, de tot. Al poc de temps, les més joves, pels horaris de treball sobretot, anaren sent substituïdes per les dones actuals. Aquestes dones majors tenen un compromís grandíssim i mimen el producte com si fora el putxero del seu nét. A més, està clar que identifiquen més el producte amb el seu origen artesanal que les xiques joves. I per l'empresa és una satisfacció molt gran pensar que moltes d'aquestes dones, que freguen la seixantena, tenen el primer contracte laboral de la seua vida amb nosaltres: no et

Comptat i debatut, és evident que Món Orxata funciona. Estem en plena temporada baixa i mentre hem assistit al procés de producció, el telèfon no ha parat de sonar. Caixetes de regal amb concentrat d'orxata, farina o oli de xufa, visites d'estudiants o d'associacions, orxata per a alguna celebració: el negoci no s'atura, tot demostrant que molt sovint, les apostes arrelades al territori, per arriscades que puguen ser, tenen sempre un potencial d'èxit considerable.

Al seu web (www.monorxata.com) exposen les raons últimes del projecte: «creiem fermament que la millor forma de defensar l'Horta és demostrar la seua viabilitat econòmica a més de transmetre els seus valors culturals, agrícoles, històrics, i mediambientals». Doncs ausades que ho estan aconseguint.