



QUÈ CAL SABER?

DE L'AIGUA «CIVÀ» A L'ORXATA¹

L'aigua d'ordi o aigua de civada (popularment, aigua «civà»), segons les localitats, i l'orxata són dos refrescos naturals molt tradicionals, especialment al País Valencià. Malgrat que es tracta de begudes que es preparen a partir d'ingredients vegetals molt diferents, veiem que, a través del significat, hom ha passat de l'aigua d'ordi a l'orxata.

L'aigua d'ordi —o aigua de civada— té un origen molt antic, i la possible confusió del seu nom ve de les diferents denominacions que rep el component principal² amb què es prepara. A gran part del Principat de Catalunya, es va adoptar el mot *civada* (del llatí *cibata*, derivat de *cibus* 'aliment') per a designar l'*auena* llatina, que era el cereal més usat com a pinso de les cavalleries; al sud del Principat i al País Valencià, en canvi, es va mantenir l'original *avena*, i el nom *civada* designava l'ordi (*l'hordeum* llatí). Els antics grecs empraven, contra la febre i per a tractar convalescents, una beguda d'ordi que denominaven *ptisáne* o *tisáne*. En el segle XIV, el predicador Vicent Ferrer ja esmenta aquesta tisana d'ordi bullit i l'anomena *ordiat*.

L'espanyol transformà en *hordiate* les diferents aigües d'ordi, des de l'edulcorada i cremosa que s'obté per simple decocció del gra més o menys torrefacte, fins a begudes que, a més del cereal, duen altres ingredients, com ara suc d'ametlles o llavors de meló o carabassa aixafades, espresmudes, endolcides amb sucre i filtrades. Aquestes begudes es denominaven, en italià, *orzata*, i al segle XVIII l'espanyol ja distingeix entre *hordiate* (la que es prepara a base d'una tisana d'ordi) i *horchata* (la que es prepara a partir de llavors de meló, carabassa i ametlles espresmudes).

A la mateixa època apareix el mot català *orxata*, que en principi designava una beguda refrescant feta a base de suc d'ametlles, soles o amb altres llavors. Al País Valencià, hom solia servir l'orxata «granissada» per tal d'evitar que els grans d'ametlla sedimentessin. Posteriorment, es va introduir l'ús de la xufra (o xufa) com a ingredient principal de l'orxata. La xufra no és cap fruit ni llavor, sinó el tubercle (o tubèrcul) d'una planta ciperàcia (*Cyperus esculentus* var. *sativus*) que hom denomina *xuflera* (o *xufer*). Aquesta orxata, que hom solia filtrar i no es granissava, era anomenada *orxata líquida* o, simplement, «la líquida».

1. Agraïm la informació que Daniel Climent Giner, d'Alacant, ens ha proporcionat per a la preparació d'aquest full.
2. Per al nom dels cereals en diferents llengües, vegeu el núm. 54 de QUÈ CAL SABER?