



Núm. 125

Juny 1999

SOCIETAT CATALANA DE BIOLOGIA

FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Carrer del Carme, 47

08001 Barcelona

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 **de civada**— té un origen molt antic, i la possible confusió del seu nom ve de la diferent denominació que rep el principal component² amb què es prepara. A gran part del Principat, es va adoptar el mot **civada** per designar l'*avena* llatina, que era el cereal més usat com a **pinso** ('aliment', *cibatus*, en llatí) de les cavalleries; al sud del Principat i al País Valencià, en canvi, va mantenir-se l'original **avena**, i el nom **civada** designava l'**ordi** (l'*hordeum* llatí). Els antics grecs empraven, contra la febre i per tractar convalescents, una beguda d'ordi que denominaven **ptisana** o **tisana**. En el segle XIV, el predicador Vicent Ferrer ja esmenta aquesta tisana d'ordi bullit i l'anomena **ordiat**.

El castellà transformà en *ordiate* 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, espumudes, endolcides amb sucre i filtrades. Aquests begudes es denominaven, en italià, *orzate*, i al segle XVIII el castellà ja distingeix entre *ordiate* (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 espumudes).

Per la mateixa època apareix el mot català **orxata**, que en principi designava una beguda refrescant feta a base de suc d'ametlles, sol 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 **xuflla** (o **xufa**) com a ingredient principal de l'orxata. La xuflla no és cap fruit ni llavor, sinó el **tubercle** (o **tubèrcul**) d'una planta ciperàcia (*Cyperus esculentus* var. *sativus*) que hom denomina **xuflera** (o **xufera**). 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, 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 (novembre 1991) de QUÈ CAL SABER?