

# LA ELABORACION DE LA HORCHATA EN ALBORAIA

M.<sup>a</sup> AUXILIADORA GONZALEZ HINOJO, ARANZAZU PEREZ SANCHEZ y ESPERANZA PIZARROSO QUINTANA

*«Alboraia te l'orxata, com a famós i preat refresc., de la xufa treballada...»*

Este dicho pone de manifiesto la fama adquirida por Alboraia en la elaboración de este producto, hasta el punto de que una de sus vías principales recibe el nombre de Avenida de l'Orxata; a ello ha contribuido el hecho de que este municipio de la comarca de la Huerta valenciana, situado 3 km al norte de la capital, sea uno de los principales centros productores de la chufa, materia prima fundamental de este tipo de horchata.

Este «fresco y blanco líquido», que ya fuera ofrecido por una huertana al rey Jaime I durante la conquista de Valencia (1), es una bebida consistente en una suspensión en agua potable de chufas previamente molidas, a la que se añade azúcar.

Su valor nutritivo es descompensado, ya que, a pesar de su alto valor energético, es pobre en proteínas y vitaminas. Sin embargo, Font Quer, en el año 1850, defendía sus propiedades medicinales: «es cale-

faciente, desecante, expele flatulencias, fortifica las entrañas, alivia los cólicos, provoca la orina y el menstruo, aprovecha para la hidropesía reciente y es buena para los vértigos y aturdimientos de cabeza, se usa en enjuagatorios para úlceras de boca y encías» (2).

La inicial elaboración doméstica fue sustituida por la producción y venta en horchaterías, como consecuencia del uso de depósitos de nieve procedente de las serranías próximas para la refrigeración del producto (3).

Actualmente existen algunas industrias que fabrican y distribuyen la horchata refrigerada a los centros de consumo, ya que las nuevas técnicas de conservación permiten una elaboración al por mayor, pero sin llegar a reemplazar por completo a los artesanos horchateros. Hoy en día, ambos sistemas se ajustan a la legislación higiénico-sanitaria vigente.

La realización de nuestra investigación ha tomado como punto de partida los datos facilitados por arte-

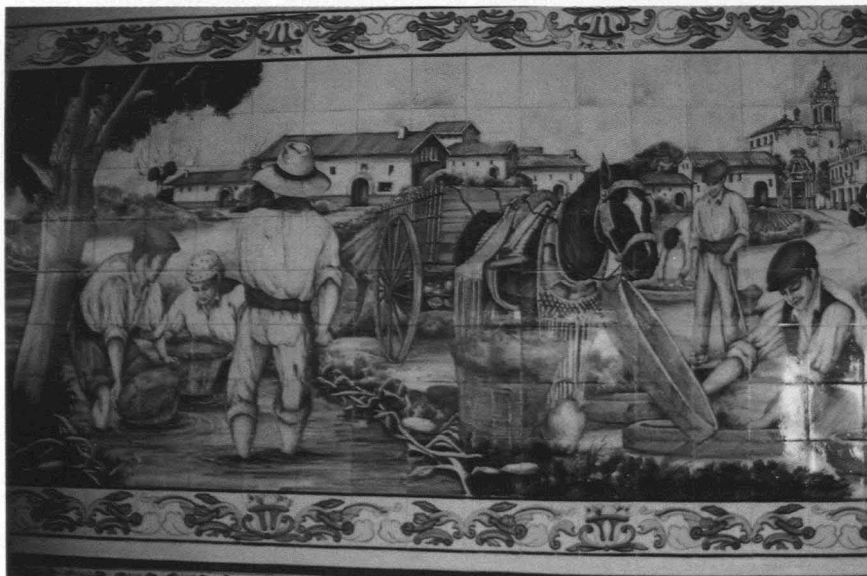


Figura 1. Lavado tradicional de la chufa en las acequias. Panel cerámico de la Horchateria Daniel.

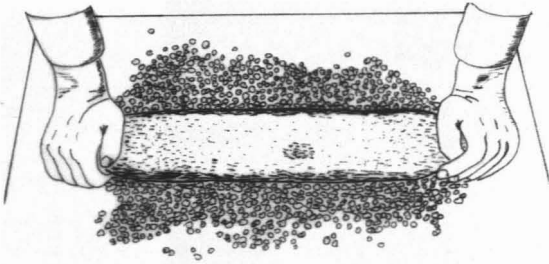


Figura 2. Molino manual para el triturado de las chufas.

sanos del Gremio de Horchateros de Alborai (4).

### ELABORACION DE LA HORCHATA

El ingrediente básico, la chufa o cotufa («*Cyperus esculentus*»), se cultiva en Alborai y en otros pueblos limítrofes. La *plantá* se realiza hacia el mes de abril; a lo largo de su crecimiento, el cultivo exige humedad elevada y cuidados como la escarda y tratamientos plaguicidas. Antes de la floración, los tallos son podados para que raíces y tubérculos engrosen más,

Se recolecta entre noviembre y enero, anudando las hojas en la llamada *cullidá*, y arrancando las matas de un tirón con ayuda de la azada. La parte externa de la planta, se deja secar, se siega o se quema. La recolección comprende la separación de tubérculos y raíces, la elevación de la mezcla de tierra y chufas hasta una tolva, y el cribado para separar la tierra de las chufas. Luego se procede a la *llavat* o lavado, que antiguamente se llevaba a cabo en las propias acequias de la huerta, empleando también unos capachos de esparto, donde se cribaban las impurezas adheridas al

tubérculo; en la actualidad se trasladan en remolques al lavadero donde se limpian con agua corriente y se

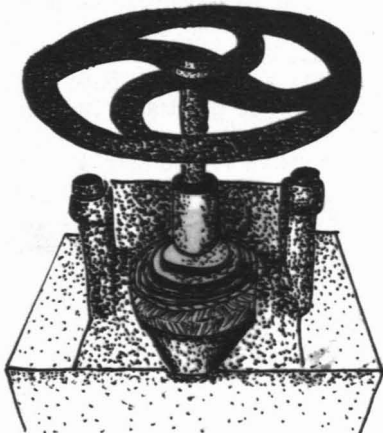


Figura 3. Prensa de tornillo manual.

dejan secar primero al sol y luego lentamente a la sombra. Se guardan todo el año en locales de almacenamiento, protegidas de la humedad y los insectos.

Existen dos variedades de chufa según la tierra de cultivo sea de mejor o peor calidad. La variedad usada para la horchata comercial suele ser blanca por dentro y de sabor menos dulce (5). El tubérculo es obtenido por los artesanos de sus propias cosechas, o bien adquirido a comerciantes.

Las proporciones habituales son de 4 litros de agua por cada kg de chufa, añadiendo entre 125 y 150 gr de azúcar a la mezcla (6). Algunos establecimientos incorporan a la receta corteza de limón y canela en rama en pequeñas cantidades, con objeto de resaltar el sabor y el aroma de la chufa, sin llegar a enmascararlos.

El instrumental y maquinaria utilizados en la producción de la horchata ha sido perfeccionado gracias a la experimentación artesanal.

El proceso continúa siendo el mismo:

**Triá.** Selección a mano de las chufas; a pesar de que éste sea el primer paso, la selección se sigue efectuando en las fases sucesivas.

**Arremullado.** Consiste en la permanencia en remojo de las chufas por un período que puede comprender de ocho a diez horas.

**Lavado.** Junto con la *triá*, ésta es la frase más importante de todo el proceso. Hemos documentado dos tipos de lavadoras: la primera dispone de una cuba horizontal de tambor giratorio, y la segunda de una cuba vertical. Ambas están dotadas de unas aspas internas que permiten la frotación entre las chufas, así como su limpieza y desinfección.

En primer lugar, se realiza el lavado con el agua precisa para eliminar los restos de tierra; se vacía el agua de la lavadora y se añade una salmuera para separar por flotación

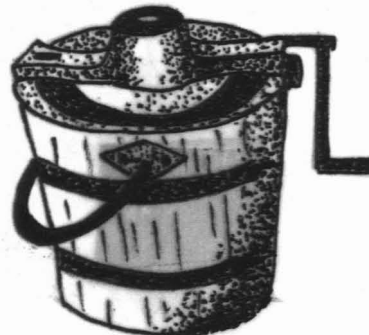


Figura 4. Util de madera empleado antiguamente en la fabricación de la horchata.

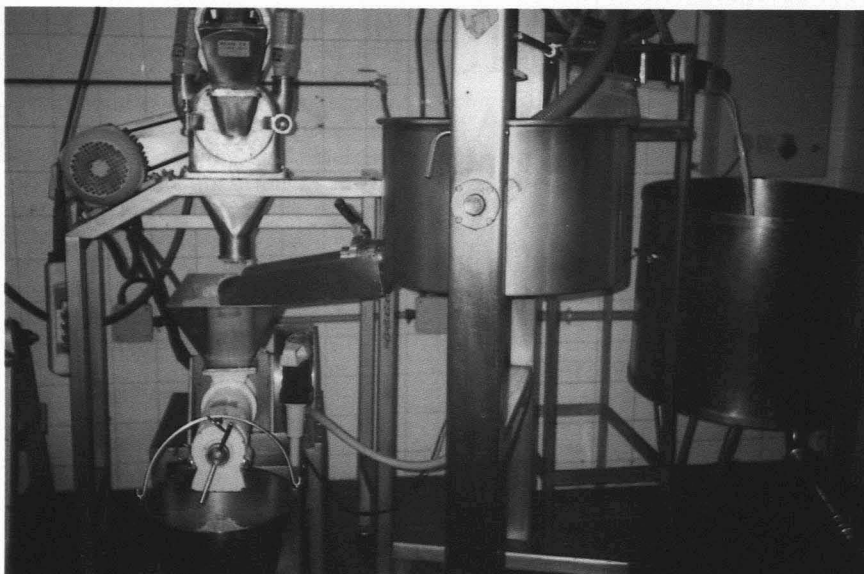


Figura 5. Maquinaria empleada en la actualidad para la elaboración de la horchata. De izquierda a derecha: *molino de crucetas, batidora, prensadora, filtradora y depósito* donde se añade el azúcar. Horchatería Panach.

aquellas chufas que no reúnen las condiciones necesarias. Más tarde, se elimina la solución de agua y sal y se sustituye por una mezcla desinfectante de agua y cloro activo. Por último, se efectúan varios enjuagues con abundante agua corriente.

**Molturado.** Tradicionalmente se realizaba picando las chufas en un mortero o aplastándolas con rodillo. En la actualidad se utiliza el molino de crucetas, que tritura el tubérculo e incorpora un caudal uniforme de agua en la proporción aproximada de 3 litros de agua por kg de chufa seca inicial.

**Batido.** La batidora consiste en un recipiente cilíndrico con unos agitadores centrales que se mueven lentamente y permiten mezclar de forma adecuada toda la masa procedente del molino; a la vez, mediante una lluvia de agua, el útil consigue arrastrar los almidones y las grasas, que constituyen «la muerte de la horchata» (7).

**Prensado.** Antaño se hacía un prensado manual forzando la salida del extracto a través de una tela, y/o recurriendo a una rudimentaria prensa de tornillo manual. Hoy en día se emplean prensas continuas de husillo o con un dispositivo de tamizado forzado. Se encargan de separar el líquido que será la horchata de la pulpa de la chufa, residuo final que se emplea como alimento para el ganado. No obstante, este «serrín» ha sido previamente rehidratado y batido para aprovechar toda su sustancia.

**Filtrado.** Tradicionalmente se utilizaban sencillos cedazos presionán-

dose el residuo resultante a través de una tela. Ahora se tamiza mediante una malla de tela inoxidable para liberar a la horchata de la pulpa más fina y evitar la manipulación.

**Incorporación del azúcar.** Se añade en una proporción variable que nunca debe sobrepasar los límites establecidos por el gremio; el batido de la mezcla puede hacerse de modo manual o mecánico.

**Refrigeración.** Se solía hacer en las clásicas «heladoras», enfriadas con hielo y sal. Actualmente, la horchata llega al tanque de enfriamiento a través de una bomba de trasiego. La temperatura de este depósito oscila entre los 0 y 5° C. Esta fase tiene por objeto evitar la contaminación de un producto tan fácilmente alterable.

Todo este proceso dura entre 30 y 60 minutos, y se realiza diariamente, puesto que la horchata conserva sus propiedades sólo durante 24 horas debido a la alta contaminación microbiana que contienen las chufas.

Aunque la cantidad varía según la época del año, una gran parte de la producción se graniza en otro tanque, método que garantiza una óptima conservación durante algunas horas más. Tanto en su estado líquido como granizado, la horchata queda lista para *escudellar* o servir en un buen *tofo*.

Como ordena la legislación (8), toda la maquinaria y el instrumental empleados son de acero inoxidable, material higiénico y de más fácil limpieza, habiendo desaparecido en la actualidad los útiles de madera tradicionales.



Figura 6. Fallera con la clásica heladora. Panel cerámico valenciano.

Tanto para la fabricación de la horchata como para la higienización de la maquinaria es fundamental el abastecimiento de agua potable y la existencia de sumideros conectados directamente a la red de alcantarillado en la dependencia destinada a la elaboración del producto.

#### ASPECTOS SOCIOECONOMICOS

La horchata, producto aparentemente estival, puede ser consumida en Alboraiá durante todo el año; sin embargo, su elaboración se intensifica a lo largo de los 100 días comprendidos entre junio y septiembre, quedando marcado el inicio de la temporada por las Fallas. El resto del tiempo, algunos de estos artesanos se dedican a la agricultura, centrada primordialmente en el cultivo de la chufa.

Por lo general se vende en los propios establecimientos, ya que sólo alguno de los artesanos abastece al ramo hostelero. La clientela es fundamentalmente valenciana, estando bien representado el turismo madrileño y catalán.

Es característico en toda Valencia, acompañar este delicioso refresco con una bollería típica, que en otro tiempo fueron las *rosquille-*

*tas* y hoy son los *fartons* (9), nombre que alude a la sensación de saciedad que producen. Además, se puede decir que la horchata sirve de desayuno, merienda y refrigerio.

A pesar de todo esto, tanto la clientela como la producción se han visto disminuidas de un tiempo a esta parte, lo que ha obligado a diversificar la oferta y, en algunos casos, ha provocado la migración hacia distintos puntos de la Península a los que se exporta la chufa desde la propia Alboraiá. Sin embargo, el traslado no ha sido masivo debido a la proximidad de esta localidad a la capital, lo que facilita la comercialización del producto.

Los conocimientos del oficio se adquieren gracias a la transmisión familiar, sin que exista normalmente la figura del aprendiz ajeno a la familia.

Los cuestionarios en los que hemos basado este estudio han sido cumplimentados en su totalidad por los titulares de cada horchatería, en este caso hombres, lo cual no impide que las mujeres también puedan desarrollar esta actividad.

#### EL GREMIO DE HORCHATEROS

Desde 1982 existe una asociación que agrupa a todos los horchateros artesanos de Alboraiá (con unos 18 miembros en la actualidad). Se fundó con la intención de establecer una cierta armonía entre sus miembros, y de garantizar la calidad del producto. El propio gremio impulsó la creación de una legislación sanitaria, regulando los porcentajes límite de grasas, almidones y agua.

Esta sociedad sirve como cauce para la obtención de ayudas oficiales, y en ocasiones para la compra de materias primas a menor coste. Puntualmente se ha apoyado la investigación para favorecer la introducción de nuevas técnicas.



Figura 7. Horchata granizada acompañada de *fartons*.

No parece existir competencia entre los productores artesanos y los industriales, al poseer cada uno distintos canales de distribución.

El futuro inmediato del oficio queda garantizado por la juventud de la mayoría de sus miembros y por la labor que lleva a cabo el Gremio de Horchateros de Alboraiá que promovió el reconocimiento de una denominación de origen para la horchata valenciana de chufa. Este producto es así considerado parte de la cultura de la región.

En Alboraiá esta profesión es motivo de orgullo para sus artesanos, los cuales siempre se muestran dispuestos a su promoción y difusión.

#### AGRADECIMIENTOS

Agradecemos la desinteresada colaboración de las horchaterías Daniel, Dolc(horchatas Chove), L'horta, Paco Panach «El Cosechero», Riera, Toni, todas ellas de Alboraiá, y de la horchatería Alboraya de Madrid.

#### NOTAS

- (1) Morell, J. *Chufa y horchata: características físicas, químicas y nutritivas*. Valencia, 1983.
- (2) Font Quer, P. *Flora española*, tomo V. Barcelona, 1850.
- (3) Lafuente, B. (et al.) *La horchata de chufas: higienización, estabilización y tipificación*. Valencia, 1985.
- (4) Informantes: A. J. Miró, J. R. Panach Ferrer, J. Riera Martí, F. Serra Vilches, D. Tortajada Aguilar, D. Tortajada Forner, y las horchaterías Dolz y L'Horta (Alboraiá y Alboraya (Madrid)).
- (5) Castro, J. *La chufa como alimento, golosina y medicina*. Valencia, 1983.
- (6) Seijo Alonso, F. *Las bebidas valencianas*. Alicante, 1980.
- (7) Según palabras textuales de Daniel Tortajada Aguilar.
- (8) *Nuevas reglamentaciones técnico-sanitarias para la elaboración y venta de «bebidas refrescantes», «zumos de frutas» y «jarabes y horchatas»*. Madrid, 1963.
- (9) Los *farçons* de Alboraiá están compuestos de harina, azúcar, aguardiente, huevos, aceite y levadura.



PIROTECNIA

Ricardo Caballer, S.A.  
MARCA Y NOMBRE REGISTRADOS

Fábrica: En Partida del Arenal - OLOCAU - Teléfono 270 31 60

PINTOR PINAZO, 35  
TELEFONO 363 87 10  
GODELLA (VALENCIA)