



UDALFABETOA O Orwell



berria

Asteartea  
2009ko abuztuaren 18a

Antton Monforte gurditxo batean Valentzian hortxata saltzen. BERRIA

Valentzian egindako hortxata ekologikoa Internet bidez saltzen hasi da Antton Monforte bizkaitarra. Eta espero zuena baino erantzun hobea izan du Euskal Herritik.

## Hortxata freskoaren sarea

Idoia Etxeberria

**H**ortxatagilea da Antton Monforte mallabiarra (Bizkaia). Valentzian bizi da (Herrialde Katalanak), Alboraia herritxoan, eta hantxe egiten du hortxata. Ekologikoki. Txufa landatu, batu, eraldatu eta saldu egiten dute. Kanean, gurditxoetan. Antzinako erara. Hori bai, duela hilabete pasatxotik sarean ere eros daiteke. Etxeraino bidaltzen dute hortxata freskoa. Eta harrirtuta dago erantzunarekin: «Eskeren %20 Euskal Herritik egin dute. Sorpresa izan da!». Gurean ez dagoelako hortxata edateko ohiturarik. «Umea nintzela, Donostiako Gros auzoan bazegoen hortxatategi bat, baina orain ez da bakar bat ere geratzen».

«Euskaldun asko Mediterrane-



Txufa soro batean lanean, Valenciako Alboraia herria. BERRIA

ora joaten dira oporretan». Hala zaletuko zirela dio Monfortek. Bere ilusioa egunen batean Euskal Herrian hortxatategia jartzea da, «gurditxoak noizbait hona ekartzea». Oraingoan, baina, nahiko lan du Valentzian. Orain batez ere, udan. Bost urte dira Mon Horxata

(Hortxata Mundua) sortu zuela. Eta gurditxo bakarrarekin hasi zen negozioa izugarri handitu da. 50 lagunek egiten dute lan, txufaren bueltan.

Monforte 19 urterekin joan zen Valenciara bizitzera. Negozioa jartzeko ideia, baina, Venezuelan



Txufa lur azpian irteten da, eta fruitu lehorren antza du. BERRIA

izan zuen: «Ikusi nuen gurditxo pila bat daudela kanean. Batez ere *chicha* saltzen dute; edari begetala da, zuria, hortxata bezala, baina arrozarekin egina». Valentziara itzultzean, gurditxo bat egin zuen, arrebarekin eta bi lagunekin. «Zakarretatik hartutako oholekin. Biltegia nire etxea zen: hirugarren solairua, igogailurik gabe! Txufa etxeko dutxan garbitzen genuen...», oroitu du irriz.

Arrakasta izan zuten. «Gero jakin genuen XX. mendearen hasieran Valentzian ere gurdietan saltzen zela hortxata. Ohitura hori industrializazioarekin galdu zen. Hortxata industrial jarri zuten makinetan, pasteurizatuta, eta freskoaren tradizioa galdu egin zen. Eta guk, nahi gabe, tradizioa berreskuratu genuen». Valentziarrek begi onez ikusi zuten ekimena. «Hasi ziren ilarak sortzen gurditxoaren aurrean... jendea zoroa bezala hortxata edaten!». Orain hogeit gurditxo dituzte.

Hortxataz gainera, irina eta olio egiten ere ari dira txufarekin. Eta esportatzen hasi dira. Lepokoak eta belarritakoak ere egiten dituzte txufarekin. [www.monorxata.com](http://www.monorxata.com) webgunean ikus eta eros daitezke denak.

«Txufa tuberkulu bat da, lur azpian ateratzen da», belarraren tankerako landare batetik. *Bedaurra* ere deitzen zaio euskaraz, hemen ere inoiz landatu den seinale: belarraren urra. Fruitu lehorren antzekoa baita itxuraz. «Papiroaren familiakoa da, oso antzinakoa. Faraoien aurreko Egipton du jatorria; azalarentzat olio egiten zuten, garagardoa eta esnea. Egiptoarrek musulmanei pasatu zieten tradizioa, eta haiek ekarri zuten penintsulara». Txufa birrinduari ura eta azukre pixka bat gehituta lortzen da hortxata.

### Esnearen ordezkia

Europar Valentzian bakarrik landatzen da txufa, Monfortek dioenez. Hortxata freskoa hiru egunetan txartu egiten da, «baina abantaila asko ditu: ekologikoa da, naturala eta oso osasungarria. Ona da bihotzerako, kolesterol txarra kentzen laguntzen du, magnesioa dauka, bitaminak, fosforoak, kalcioa... oso nutritiboak da», egokia haur zein helduentzat.

«Kuban txufa landatzen ere bagabiltza, hango Gobernuarekin». Musu truk. Laguntzeko. «Esne falta dute. Guk bagenekien txufa basati irteten dela, eta txerriei ematen zietela jateko. Ura eta kanabera azukrea badituzte. Erakutsi diegu txufa nola landatu, eta esne begetala izango dute!».