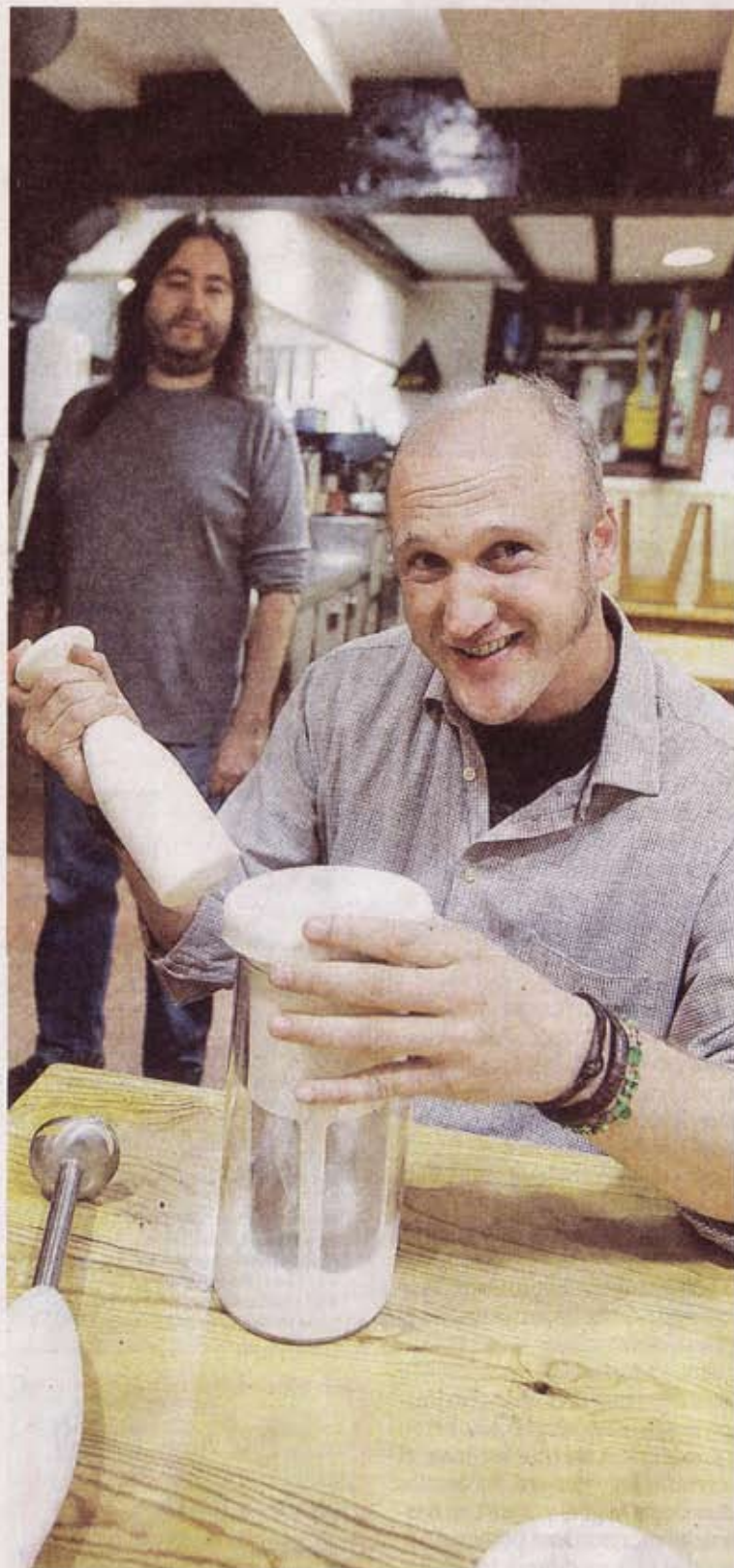


«La chufa es una mala hierba pero su semilla viajaba con los faraones»

Antton Monforte Duart ¡Revolució orxatera!



Vascovalenciano venezolano. Antton, donostiarra y horchatero. ■ usoz

CIUDADANOS

BEGOÑA
DEL TESO



Donostiarra de madre valenciana, nieto de una legendaria pelotari de Mallabia, alumno de la ikastola Orixe y de los Marianistas, socio de la sociedad Esperanza, Antton, que se pasó unos cuantos años en Venezuela y Colombia, vive en Valencia en el poliédrico, multiétnico, muy moro, muy latino y chino barrio de Russafa. Y para en Ilarduia, Álava, cerca del lugar donde hacen una tortilla de patatas mundial: Las Ventas. Antton es horchatero, fundador de Món Orxata, recuperador de la tradición de los carritos horchateros e inventor del ChufaMix, un aparato que exprime chufas, avena, soja, cacahuetes y lo transforma todo en leche vegetal, jugo de pescado o gazpacho.

– ¿Cyperus esculentus o rotundus?
– Ut, ut! no mentes a la rotundus.
– ¿Por qué? Tiene bonitos nombres: juncia real, chufa púrpura, castañuela.

– Es perenne, resistente, invasiva. Tiene rizomas muy fuertes que acaban con los cultivos de cereales, banana y, por supuesto, la esculentus.
– Pero la medicina ayurveda la usa contra las fiebres y las náuseas.

– De acuerdo pero es el mayor peligro de la chufa valenciana. La han plantado porque su semilla, su tubérculo, es más grande, mejor para su comercialización no artesanal, no mimada. La han plantado tan cerca de los terrenos de micro producción que empezó a hacer estragos en la esculentus. Ya estamos controlando el mal que provoca y salvando la valenciana. Recuerda, la chufa es una mala hierba. Cuando en Cuba decidieron experimentar con ella para evitar tener que importar miles de kilos de leche en polvo, lo hicieron en una isla, aislándola así de cualquier otro producto.

– Mala hierba que, dices, viajó con

los faraones. ¿Hacia dónde?

– Hacia la Inmortalidad, en el Último Viaje, ese al que iban acompañados por Anubis, el Dios Perro. Se han encontrado chufas en las tumbas, sarcófagos y pirámides egipcias. La sabían tan imprescindible en la Otra Vida como en ésta: era alimento, cosmética, bebida, ungüento.

– Y así que se os ocurrió la ¡Revolució Orxatera!

– Más o menos. Los dioses egipcios nos ayudaron pero también, ¿qué quieres? acordarnos de la horchata que nos tomábamos en la Heladería Española de Paseo Colón. O en las casetas del Retiro de Madrid. Y también todo empezó, acaso, en los años que pasé en Venezuela. En la sorpresa y la cantidad de recuerdos cuando vi a vendedores ambulantes ofreciendo a los viandantes, por unas monedas, vasos de chicha.

– ¿Y qué es la chicha venezolana?

– Horchata de arroz. En Puerto Rico es de sésamo y en Oaxaca, de semillas de melón. En Surinam la hacen con almendras.

– Y la de Ecuador sale roja porque mezclan diez semillas diferentes.

L'HORTA NORD

Comarca valenciana: Compuesta por 17 pueblos. Entre ellos, Alboraiá, capital mundial de la chufa, que crece en arenales ricos en minerales. Es en Alboraiá donde, en pequeños terrenos de no más de 3 fanegas (una hectárea son 10) se cultiva la planta herbácea conocida como *Cyperus esculentus* de la que sale el tubérculo que en Valencia tiene, claro está, D.O. **El Bayles de la Huerta:** Crema de chufa con miel.

«Imaginate un aparato casero y no eléctrico que exprime bayas, semillas, frutos secos o hierbas»

– Entonces recordé y aprendí un par de cosas: que en la Valencia que conocí de niño la horchata de chufa se vendía así, en carritos ambulantes. Y que en todo el mundo (en Japón de cacahuetes, por ejemplo) se beben leches vegetales. Por placer pero también porque no en todas partes del planeta hay vacas, ovejas, cabras. O porque su cultura les impide alimentarse de seres vivos.

– Conseguiste, en compañía de otros, crear un pequeño emporio casi cooperativista, Món Orxata, que sacó de nuevo los carritos de la horchata a las calles.

– Y han vuelto a ser un símbolo de la ciudad. Esta temporada (de marzo a octubre) ha habido 17. Servidos no por chavales sino por mujeres hechas y derechas de la Huerta, de Alboraiá, del norte de Valencia; magníficas mujeres que no olvidan mirar la horchata. Porque la horchata has de mimarla. ¿Sabes por qué?

– No...

– Su valor nutritivo, esencia, gusto...

– Su chicha, usando la palabra a nuestro estilo.

– Está realmente en el poso, en lo que se queda en el fondo del recipiente así que las horchateras callejeras tienen que remover ese líquido maravilloso cada cierto tiempo, digamos que cada media hora. Y servirlo con cazo, por supuesto.

– Sacasteis los carritos a la calle y abristeis dos Orxata Coffee Shops. ¡Suena a Amsterdam!

– Món Orxata somos un grupo de amigos, socios, trabajadores que se deja tentar por cualquier enamorado de la chufa y a su vez, tienta a los buenos artesanos. En esas Coffee Shops servimos y vendemos chocolate con chufas, muesli con chufas, (una delicia alemana), jabones, aceites de lavanda y chufa, cerveza, pasteles. Y el 'Bayles de la Huerta'.

– ¿?

– Licor de crema de horchata y miel.
– Lo malo es que la horchata artesanal perece en tres días. La tomas en Valencia pero no te la llevas.

– ¿Y si te propongo preparártela tú en casa? Horchata o cualquier otra leche vegetal: de avellanas, de alpiste (buena para el hígado) de nueces, de avena, de pepitas de cacao.

– ¿Cómo? ¿Turmix? ¿Thermomix?

– ¡ChufaMix! Patentado. Lo presentaremos en BioFach, gran feria bio alemana. Es sencillo, rápido, sin chips electrónicos. Puedes hacer horchata de ajonjolí o cualquier otra locura. En chufamix.com descubrirás la receta de la leche de arroz con algas y yo uso el ChufaMix para hacer el jugo de pescado que añado a mis paellas. Pura (r)Evolution Orxatera.