

lles, i en una altra la preparació és molt semblant a l'anterior però al final hom filtra la decocció.¹² Aquesta darrera preparació, evidentment líquida, era probablement la forma originària de la beguda que es va generalitzar posteriorment amb el nom d'*horchata* en castellà i *orxada* en català. Altrament, preparacions semblants d'ordi per a malalts eren conegudes en altres parts com ens ha mostrat R. Grewe en les seves curoses notes al text del *Libre de Sent Soví* (p. 129): hi cita del text culinari francès, *Le Viandier* de Taillevent, el manuscrit més antic del qual remunta a la fi del S. XIII, la recepta «Por malades --- Griiau d'orge», que es preparava a base d'ordi bullit i aixafat i recuit amb llet d'ametlles: «Espaillés le, et pillés bien comme dit est du forment; puis le metés cuire, et le purés, et metés boullir aveques lait d'almendes, du sucre et sel; aucuns le coulent et broient; el non pas trop liant», i fa constar que *Le Menagier* (ms. fi S. XIV) parla de «Potages pour malades --- Orgé mondé ou griiau d'orge»; Grewe remarca a més que el text culinari italià, Manuscrit Napolità (S. XV) duu una recepta: «Farinata [d'orzo] ad homo infermo».

El cat. *ordiat* era evidentment usual ja en el S. XIV, i molt probablement també anteriorment, car la seva presència en el text primitiu del *Sent Soví*, de 1324, sembla segura.¹³ Atesa la freqüència en el mateix text dels derivats en *-at*, *-ada*, sufix indicador de conserves, confits de fruites i de potatges (*avenat*, preparació molt semblant a l'*ordiat*, *lletugat*, que és un puré de lletugues, *esparragat*, *pastenagat* etc.), *ordiat* sembla ser una formació del mateix tipus, feta damunt *ordi*. Notem que el mateix sufix era ben productiu en italià com ens ha mostrat V. Leimgruber (*EstRararmon* XIII, 17), que hi cita de l'Anònim Toscano (S. XIV) *corata*, *peverada*, *amandolato* etc., i de l'Anònim Veneziano (S. XIV) *mandolata*, *panicata* etc. Es pot deduir, doncs, que l'it. *orzata* (documentat ja en 1570, però segurament més antic) era un derivat d'*orzo* pel mateix procés. D'altra banda, el fr. *orgeat*, escassament documentat (apareix un cop en el S. XV, i amb grafia italianitzant *orgeade*, en autor posterior, i altres vegades en la forma afrancesada *orgée* o *orgé*, supra), es considera una manlleu de la llengua d'Oc (on no està documentat a l'Edat Mitjana, però ben usual avui com *ourdiat*, i també *ourjat*, i en Niça *ourjado* f., veg. *DECH* III, 392b22ss.).

El cat. *ordiat* continua essent vivaç en els Ss. XVI-XVII: figura en el *Libre del Coch* de Nola (fi S. XV o començ S. XVI, imprès el 1521),¹⁴ i en els primers textos lexicogràfics catalans: 1507, Busa-Nebr. («*Ordiat per a malalts*: Ptisana ordacea»); 1575, *ThPu.*, p. 192 («*Ordiat*: Ptisana»); 1647, *DTo.*; 1696, Lacav. («*Aygua cuyta ab ordi*, *aygua de ordi*, *ordiat*: Ptisana. Medicina ptisana; ex ordio coctas»). Agustí, *Secrets d'Agr.* (1617), inclou la següent recepta d'*ordiat* per a malalts: «Del ordi se prepara y se fa un *ordiat*, per los malalts, preparat d'esta manera: pendreu ordi ben net y pelat, y fareu-lo coure fins se esclata, y après picau-lo y passau-lo per un sedàs o tela, y ajustau-hi sucra o such d'ametles dolces, y pastau-ho ab sement de pa-

pàuer o de melons o de llatuga» (f. 82). Aquesta preparació filtrada i adobada amb llet d'ametlles i amb llavors de meló etc., coincideix poc més o menys amb la descripció que ens dóna per a *horchata* el *DAut.* (1732), on tenim la primera documentació d'aquesta forma a Espanya (*DECH* III, 392a46): «bebida que se hace de pepitas de melón y calabaza, con algunas almendras, todo machacado y exprimido con agua y sazonado con azúcar. Díxose assi quasi *Hordeata*, porque las más veces se hace con agua de cebada». Ara bé, aquest diccionari distingeix entre *horchata* i *ordiate* que defineix com «cierto género de bebida, que se hace de cebada, semejante a ptisana» (és a dir, aigua d'ordi). Notem amb aquest motiu que *ordiate* en castellà apareix només des de finals del S. XV i és un evident manlleu del català (ultra el factor cronològic, per la seva terminació *-ate*, i a més perquè en aquest idioma *HORDEUM* no havia continuat). Nebrija duu *ordiate para dolientes* «ptisana ordeacea», i *ordiate* apareix també en la traducció castellana del llibre de Nola (a. 1525),¹⁵ i en la variant *ordeate* en Covarrubias i Oudin, i en Vicent Espinel (1616). El *Libro del arte de cocina* de Diego Granado (a. 1599) duu una recepta «para hacer *hordiate* líquida» (Grewe, l. c., p. 129, n. 2). Aquest editor no reproduïx el text de la recepta en qüestió, però atès el qualificatiu «líquido» era molt probablement la beguda que ens descriu Agustí (1617) i *DAut.* (s. v. *horchata*): és ben sabut que a València els venedors d'*orxada* sovint en diuen *orxada líquida* o simplement *la líquida*. Notem que la beguda va tenir a Itàlia la mateixa evolució que a Espanya segons el diccionari de Tramater (s. v. *orzata*) i l'explicació del *Spettacolo della Natura*: «una bevanda composta di farino d'orzo stemperata nell'acqua e poi colata per panno; vero è che sotto il nome d'*orzata* passa più comunemente quella bevanda, che formasi con seme di popone con zucchero e con acqua, partecipante di qualche odore» (*DECH* III, 392b11ss.).

Tot fa l'efecte que en el S. XVII hom usava a Espanya *ordiat* (cat.) i *ordiate* (cast.) per a 'aigua d'ordi', 'la decocció d'ordi cremosa' i 'la beguda feta a base d'ordi amb suc d'ametlles o d'altres llavors'. En el segle XVIII en castellà apareix *horchata* per a aquesta darrera beguda, que ja no sempre es preparava amb aigua d'ordi, i així s'estableix una distinció entre les dues begudes o tipus d'*ordiat*. Respecte a aquest punt, notem que la que es preparava amb suc d'ametlles sol o amb d'altres llavors, sembla haver esdevingut un refrescant molt apreciat per tothom i un obsequi servit en salons d'etiqueta. El nou nom servia per distingir aquesta beguda de la que s'usava com a tisana per als malalts i convalescents. En català la primera documentació d'*orxada* és dels finals del S. XVIII (no gaire més tard que en castellà): l'esmentat Baró de Maldà escriu un cop «s'ha servit a les Sres. i a estos collegials lo agasajo de sota copa amb vasos d'*orxada* molt bona» (*ColBVida*, 64), i en un altre passatge: «les tasses amb sorbetes, no sé si imperial d'*orxada* sense glaçat» (ib., p. 211). Després el trobem en Belv. 1805 i Lab. 1840, que descriu *orxada* com «beguda de llet d'ametllas, lla-