

Los sucedáneos del café



Desde el siglo XVII se han desarrollado numerosas pruebas, investigaciones y ensayos para adular, reemplazar o complementar el sabor del café

Para ello, se han utilizado múltiples variedades de cereales, leguminosas, nueces y otros vegetales, buscando, de una parte, mayores beneficios económicos, y, por la otra, crear un nuevo sabor, o cambiar la aparente monotonía de las preparaciones regulares de café.

Adicionalmente a estos motivos, la búsqueda de materias sustitutivas al café se ha debido, históricamente, a la escasez o a los elevados precios de este producto en algunas épocas. Valga el ejemplo de la Europa convulsionada por la guerra, cuando se emplearon una gran variedad de sucedáneos, que han llegado a constituir la base de verdaderas industrias en algunos países.

Estos sucedáneos carecen, sin embargo, de los componentes más importantes del café, como la cafeína y el aceite esencial, y no pueden, por lo tanto, producir sus efectos ni reproducir su sabor y aroma, pero constituyen la base de bebidas que se le parecen algo en su color y aspecto general.

Según qué materia prima se utilice para preparar nuestra pseudotaza de café, el producto sucedáneo resultante se puede clasificar como:

- a) **Sucedáneo de café de raíces**, básicamente la de achicoria.
- b) **Sucedáneo de café de vegetales endulzantes**, como el "café" de remolacha.
- c) **Sucedáneo de café de féculas**, en el que están comprendidos los sucedáneos preparados con cereales.
- d) **Sucedáneo de café de semillas de vegetales grasos**, como el "café" de cacahuete.
- e) **Sucedáneo de café de otras materias**, como el "café de Mussaenda", una planta de la familia de las Rubiáceas muy vistosa, que crece en la misma franja delimitada por el cinturón del café.

Entre todos estos sucedáneos, los más conocidos en los países europeos son el "café" de la raíz de achicoria, que tiene cierto sabor a pimienta, el café de malta y el "café" de higos, sucedáneo, este, muy apreciado en Austria, Bélgica y en el sur de Alemania, y que se prepara con higos se-

cos, tostados y desmenuzados. En el Reino Unido se utiliza también como aditivo del café, la hoja de higuera tostada, que proporciona a la taza final un delicado sabor a fruta.

Café de achicoria

En nuestro país, las dos propuestas más populares utilizadas como alternativa al café, son, como hemos indicado, la achicoria y la malta. La achicoria es una planta herbácea perenne de la familia de las asteráceas que se cultiva históricamente en Europa y también en España. Su dispersión es sencilla y crece bien de manera silvestre en prados y campos no necesariamente fértiles.

Desde el siglo XVII la infusión de su raíz tostada se utiliza como sucedánea del café. Para preparar una taza de achicoria, se recolecta la raíz y tras su limpieza se tuesta, pica y muele para realizar infusiones como si fuera café. Se puede consumir en diferentes formatos y también tiene diversas aplicaciones, pero lo más común es encontrarla soluble.

Ningún sucedáneo puede reproducir el aroma y sabor de una buena taza de café. Las bebidas con achicoria y malta se asemejan en color

Los principales componentes de la achicoria son minerales como el potasio, el hierro o el calcio, hidratos de carbono, vitamina A, grupo B y aminoácidos como la treonina o la lisina. En taza, su color es muy similar al del café, algo más claro, aunque su sabor difiere más, ya que la achicoria es mucho más amarga.

En España el esplendor de la achicoria se sitúa tras el final de la Guerra Civil del 36 hasta la década de los sesenta. El bienestar económico que empieza a surgir en los sesenta aumentó el consumo progresivo del café y por tanto la achicoria, su sustituto pobre, entró en crisis. También los productos "solubles" que hicieron su aparición en los sesenta contribuyeron a la caída de la achicoria. En la actualidad con el auge de los productos naturales se empieza a experimentar un aumento en el consumo de achicoria.



De sucedáneo de café a infusión distinguida

En la larga postguerra, los españoles fueron grandes consumidores de dos productos que se erigieron como magníficos sucedáneos del café, en aquel momento un bien caro y selecto. En aquellos tiempos, las clases populares se conformaban con beber infusiones de malta o achicoria, solas o como ingrediente de diversas mezclas, incluso, en ocasiones, preparadas en cafeteras. Ambos productos tuvieron éxito y florecieron diversos tostadores en todo el país que trabajaban con ellos.

Actualmente, sin embargo, la demanda de estos productos ya no es la que era y de las empresas que había no quedan más que un par, Malta El Miguelete en Valencia y Muller [Molaber] en el País Vasco, más especializada, en este caso en la achicoria que en la malta, es decir, al revés que la valenciana. Hoy conviven repartiéndose el mercado que les queda en toda España.

Camilo Monzó, el actual dueño de 'El Miguelete', explica que, en contra de lo que pudiera pensarse, los consumidores de malta o achicoria no se reducen hoy a unos pocos nostálgicos, gente mayor que se habituó en aquel tiempo: "algunos siguen, claro, pero el fuerte de la demanda radica en más jóvenes que probaron y les gustó su sabor, o que beben estas infusiones por prescripción dietética. La malta es cebada tostada; y por tanto su infusión es muy nutritiva, pero sin grasas ni cafeína. Un compendio de aminoácidos y proteínas, más que la leche", indica Monzó.

Hoy, asegura, el nieto del fundador de "El Miguelete", el consumo de café de malta, vive cierto resurgir. Los fabricantes han apostado por la innovación y ya presentan la malta y la achicoria en formatos solubles e incluso en cápsulas compatibles que facilita las cosas, y mantiene la clientela. Eso sí, en contra de lo que pasaba antaño, actualmente estos productos son más caros que el café y su consumo se empieza a asimilar como algo más distinguido y especializado.

Vicente Lladró

La achicoria al igual que los licores y el café estaba sujeta al control del estado, cada paquete llevaba un precinto. Todos los pasos del proceso de transformación de la achicoria estaban sujetos a unas guías y libros, uno para raíz verde, otro para la raíz seca etc., de tal manera que la cantidad que entraba en un proceso debía ser la misma que salía, más la merma. Los libros eran inspeccionados todos los meses. Había actas y guías, como el acta de compra de la achicoria verde a los cultivadores y guías de un almacén a otro, por ejemplo del almacén de desecación al de torrefacción había una guía.

Café de malta

La malta, por su parte, se obtiene del grano de cebada germinado, secado y tostado. Su origen lo localizamos en Asia desde donde se popularizó su consumo. Destacan entre sus componentes, grandes cantidades de aminoácidos que contribuyen a la construcción de las proteínas, que participan en la formación de los tejidos orgánicos y en la transformación de las fuentes de energía. También contiene, numerosos minerales como fósforo, sodio, calcio, potasio y zinc. En taza la malta tiene un sabor más ligero que el café y mucho más ligero que achicoria.

Las propiedades de la malta se conocen desde la Antigüedad. Platón, Hipócrates y Pitágoras ya recomendaban su consumo a sus alumnos porque les permitía concentrarse mejor. Y los celtas la consideraban incluso un regalo de los dioses, porque estaban convencidos de que podía revivir a los muertos. Tradicionalmente, la malta se ha utilizado para la elaboración de bebidas alcohólicas malteadas, como la cerveza o el whisky. No obstante, su uso como sucedáneo del café no es nuevo y ha sido popular durante diversas épocas.

La gama de materias primas utilizada para la preparación de estos pseudocafés, pues, es amplia y podríamos completarla con una larga lista más de propuestas que van desde la almendra a la bellota, pasando por el maíz, el diente de león, la piel de patata,...

Sin embargo, y a pesar de la enorme variedad de sustitutos existentes, y de materias susceptibles de adición a la taza, jamás ningún producto podrá sustituir la calidad de un excelente café, cuyo aroma, cuerpo y sabor, son únicos.

Ángela d'Areny

Fuentes: *El café de Camilo, Patrimonio Industrial en Segovia*