

## **HISTORIA BREVE DO LICOR CAFE**

O século XVIII é o do *boom* do café en Europa; é entón cando o costume de consumir esta infusión e de socializar nuns establecementos específicos (os cafés) chega ate todos os recunchos do continente. Foi necesario que antes se incrementase a superficie adicada ao cafeto, de xeito que os europeos tiveran un subministro constante e a un prezo máis razoable que o traído do Oriente Próximo.

As receitas con elaboracións en base a café na literatura gastronómica española son moi escasas antes das primeiras décadas do século XIX; principalmente porque o amargor do café implica que as preparacións conteñan abundante azucre. Con estes dous ingredientes, que son caros, os sabores derivados do café estiveron restrinxidos ás mesas acomodadas durante moito tempo; só a partir de mediados do século XIX, cando os prezos destas materias primas descenderon, chegou a súa popularización.

Ata entón, hai moi poucas novas sobre o consumo de licor café nas mesas galegas e menos aínda sobre a súa produción. O que si sabemos é que para entón, os receitairos máis comunmente empregados para a elaboración de licores incluían cando menos unha preparación de licor de café ou licor de moca, ao que se lle atribuían certas propiedades medicinais.

Malia que Álvaro Cunqueiro atribúe aos fidalgos da pazo de Tor, non se atoparon datos avalen a súa afirmación; con todo hai que pensar que, como ocorreu con outros licores o de café debeu nacer nas cociñas dos pazos, onde as xentes acomodadas elaboraban licores por maceración de diversas froitas e herbas; consumíase na mesma contorna. A noticia que máis claramente apunta a unha produción local dátase en Punxín; alí tivo lugar, unha noite de 1835, un comentadísimo asalto á casa reitoral. A gavilla de Pantaleón Mosquera departiu durante horas co párroco e consumiu todas as súas existencias de licor café, convidando mesmo aos serventes; do suceso se deduce que a adega do cura estaba ben abastecida desta bebida, que necesariamente era de produción caseira ou local.

Había tamén un certo comercio del -como revelan os datos procedentes da vila de Noia (1835)- se ben descoñecemos a súa procedencia ou lugar de fabricación; estaba preparado con *aguardiente de Holanda* (o de mellor calidade) ou común.

O *Manual del repostero doméstico* (1866) do compostelán José María Blanca contén varias preparacións de doces que teñen a súa base no licor de café (flan, biscoitos). E o ferrolán Eduardo Merín proporciónanos no seu tratado *El confitero y pastelero* (1893) a primeira receita: augardente de calidade, café moido, auga e azucre son postos a macerar durante seis días. Ao cabo, tras o preceptivo filtrado debe embotellarse. Este é un dos procedementos aínda hoxe empregados.

Na Exposición Rexional de Lugo de 1896 un concorrente procedente de Chantada presentou un licor desta caste. E outros tres presentaron na de Lugo de 1877 produtos que, baixo a denominación “crema de moca”, se asemellan bastante e que seguindo a denominación da época, debían caracterizarse pola súa untuosidade.

Todos estes datos apuntan a que a bebida é coñecida e popular e a unha elaboración no contexto artesanal, posiblemente caseiro. A imitación dos máis acomodados as xentes comúns irían desenvolvendo as súas propias receitas, en maior medida cando os prezos das materias primas baixaron. Do que non cabe dúbida é da súa popularidade no século XX nin da súa fabricación -artesanal ou industrial- en Galicia; as probas máis evidentes son a súa inclusión no *vademecum* da cociña tradicional galega que é o tratado de Álvaro Cunqueiro e a súa inmediata incorporación ao catálogo de produtos das firmas industriais, algo que non sucedeu con licores de gran sona no século XIX como o de noió, coandro ou canela.

Neste sentido apuntan tamén os datos coñecidos sobre os espazos e momentos de degustación. Segundo parece o costume de acompañalo con bica, tan tradicional na provincia de Ourense, é antigo: antes tomábase tamén con Tarta de Amendoa e biscoitos o que nos remitiría, novamente, a hábitos de consumo relacionados cos ambientes pacegos onde os doces de améndoa son un elemento clásico. Naceu así unha maridaxe destinada a preservar dous especialidades ben tradicionais.