

ELS ORÍGENS DE LA CASA SANTIVERI. ANÀLISI DEL PROCÉS D'INNOVACIÓ TECNOLÒGICA EN LA FABRICACIÓ DEL CAFÈ DE MALTA A PRINCIPIS DEL SEGLE XX

M. Pilar Lara Garcés

Curs de doctorat Didàctica de les ciències socials i del patrimoni, Universitat de Barcelona.

Paraules clau: *naturisme, vegetarianisme, Casa Santiveri, patents, cafè de malta, Barcelona principis segle XX.*

The origins of Casa Santiveri. Analysis of the technological innovation process in the manufacture of malt coffee at the beginning of the twentieth century.

Summary: *The present work is a first analysis of the patents asked for the company Casa Santiveri for manufacturing malt coffee at the beginning of the twentieth century. It is a study about the technological innovation in the food industry during this period. Other aspects are also analyzed such as the appearance of a new style of life related to naturism and vegetarianism.*

Key words: *naturism, vegetarianism, Casa Santiveri, patents, malt coffee, Barcelona at the beginning of the twentieth century.*

Introducció

L'objecte d'estudi d'aquest projecte d'investigació és fer palès com, progressivament, a partir de finals del segle XIX, es va introduir a Catalunya, i en conseqüència, també a Espanya, una nova tendència alimentària molt difosa aleshores a Europa. El centre d'aquest estudi és la Casa Santiveri. Una sèrie de patents obtingudes per aquesta casa i relatives al sector industrial de l'alimentació —molt poc estudiat— dedicat a la fabricació del cafè de malta, van permetre'n la consolidació com a empresa, tot coincidint amb uns moments en què la situació política mundial dificultava el lliure comerç del cafè i d'altres productes.

Aquest estudi també pretén analitzar, entre altres aspectes, els orígens d'una nova forma de consum alimentari relacionada amb el moviment naturista i vegetarià, que a Europa ja tenia molts seguidors, quan va començar a Barcelona a finals del segle XIX. Coincideix amb el naixement de la Lliga Vegetariana de Catalunya, impulsada per Jaime Santiveri

—fundador de la Casa Santiveri— juntament amb altres naturòpates i vegetarians. Aquest moviment va estar molt influenciat per les pràctiques naturals i d'hidroteràpia que es feien als sanatoris del nord d'Europa, a països com ara Alemanya, Suïssa o Bèlgica. En aquest sentit, la recerca també està orientada a estudiar les influències en el moviment naturista i vegetarià català dels avenços en el camp de la microbiologia i la bacteriologia de l'Institut Pasteur que s'estaven realitzant amb èxit en aquells moments.

El naturisme i el vegetarianisme a Catalunya i a Espanya. Els orígens de la Casa Santiveri

El naturisme i el vegetarianisme són dos moviments que neixen a Europa a partir de la segona meitat del segle XIX com a rebuig als mals físics i socials de la vida quotidiana a les ciutats. En un primer moment, el naturisme es definia com una doctrina que defensava el retorn a una vida sana a partir dels elements que ens proporciona la naturalesa. En aquest sentit, el vegetarianisme incloïa diferents aspectes vitals, però els més importants feien referència a l'alimentació i, en relació amb el naturisme, a les propietats terapèutiques, higièniques i dietètiques dels aliments vegetals.

El vegetarianisme neix a Londres el 1848 i ràpidament s'estén amb diferents focus per tot Europa: el 1898 a Dinamarca, el 1898 a Bèlgica, el 1899 a França i el 1905 a Irlanda. Tot aquest moviment va estar directament influenciat pels avenços en el camp de la microbiologia i la bacteriologia de l'Institut Pasteur a França¹ i per les pràctiques terapèutiques i amb productes naturals dels sanatoris del nord d'Europa, concretament, d'Alemanya, amb teòrics tan importants com el doctor Lauman. L'activitat naturista organitzada a Espanya va començar el 1908, amb la creació de la primera associació vegetariana promoguda per Jaime Santiveri. L'inici del moviment naturista va durar fins a l'inici de la Guerra Civil el 1936.

Jaime Santiveri va fundar la primera botiga de productes naturals i dietètics d'Espanya l'any 1885. Aquests productes s'importaven de la Casa Kathreiner de Munic, a Alemanya, amb la qual estableix contacte a través del sanatori de l'abat Sebastian Kneipp, situat a la ciutat de Woerishofen, a Alemanya. Segons la seva família, Santiveri va ingressar-hi per rebre tractament a causa d'una malaltia irreversible. Al sanatori, coneix de primera mà els principis naturistes. Un dels aspectes més importants era l'alimentació, sobretot en el vegetarianisme, que es basava en les propietats terapèutiques, higièniques i dietètiques dels aliments vegetals. Aquesta filosofia estava molt influenciada pels avenços en el camp de la microbiologia i de la bacteriologia de l'Institut Pasteur. Els tractaments que es realitzaven en els centres naturistes del nord d'Europa, com el sanatori de l'abat Sebastian Kneipp, consistien en teràpies amb productes naturals i d'hidroteràpia. Aquest fet va ser decisiu per a la seva trajectòria vital i professional.

Quan Santiveri torna a Barcelona, entra en contacte amb naturòpates i vegetarians de Catalunya i de la resta d'Espanya, amb la intenció de difondre els principis i les pràctiques naturistes i vegetarianes de la resta d'Europa al nostre país. Va canviar la direcció del seu negoci del carrer del Call número 22 de Barcelona, que es va convertir a partir del 1894 en Almacenes Kneipp, representant oficial i distribuïdor exclusiu del Malta Kneipp, de la Casa Kathreiner de Munic a Espanya.

1. Discurs inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya. Barcelona, 1908.

El 1908, Jaime Santiveri funda la Lliga Vegetariana de Catalunya, conjuntament amb altres naturòpates i vegetarians catalans, per difondre les seves idees, però també per difondre els productes vegetarians i les pràctiques naturistes. Entre les activitats que organitzaven, destaca la publicació de la *Revista Vegetariana* o les degustacions i el menú diari per a vegetarians que s'oferien a l'Hotel Mundial Palace i que s'anunciaven a la premsa de l'època. Aquest va ser el precedent de la Sociedad Vegetariana Española a Madrid. És molt possible que aquesta associació tingués relació amb el moviment nacionalista català, la Renaixença, fortament impulsat per la Mancomunitat de Catalunya.

Durant tot aquest període, a les revistes i als diaris de Barcelona apareixen entrevistes amb els grans vegetarians i naturòpates de l'època, i a la premsa internacional es fan eco de la Lliga Vegetariana de Catalunya. Però el moviment naturista i vegetarià també va trobar una forta oposició al nostre país: d'una banda, la medicina oficial i la indústria farmacèutica i, de l'altra, algunes indústries del sector alimentari «tradicional» amb un fort poder polític i econòmic, com ara la indústria del cafè.

En conclusió, a finals del segle XIX es va anar introduint progressivament, primer a Catalunya i posteriorment a la resta d'Espanya, una nova forma de vida més sana i natural, que consistia en un canvi de costums, no només de les condicions higièniques i terapèutiques, sinó també de les alimentàries. Una valoració dels aliments vegetals des del punt de vista de les necessitats fisiològiques i bioquímiques del nostre organisme i l'assimilació per part de la medicina oficial de les pràctiques naturistes i dietètiques.

Paral·lelament al desenvolupament i a la difusió de les idees naturistes i vegetarianes, el negoci de Jaime Santiveri anava creixent. Al principi, el producte que més es consumia a l'establiment del carrer del Call era el cafè de malta de la marca Kneipp, sobretot entre els seguidors vegetarians de la burgesia, fet que va anar convertint aquest producte en un element de distinció social.² També va ser determinant la situació política i econòmica internacional que hi va haver abans de la Gran Guerra del 1914 i que dificultava el lliure comerç. Gràcies a l'augment de les vendes del cafè de malta i a la demanda i venda de nous productes vegetals i dietètics, Jaime Santiveri va obtenir els motius i els beneficis necessaris per començar a fabricar ell mateix aquests productes a Barcelona. La Casa Santiveri es va convertir en l'empresa pionera a Espanya en la fabricació d'aliments en conserva vegetals i dietètics.

A partir del 1914, Jaime Santiveri comença a construir la primera fàbrica de la Casa Santiveri a Barcelona, al barri de pescadors de La Marina de Sants, al passeig de Casa Antúnez, conegut pels veïns com Can Tunis. En aquest període, entre el 1911 i el 1913, es concedeixen les primeres patents sol·licitades per la Casa Santiveri per a la fabricació d'aliments vegetals i dietètics. En aquest estudi, ens centrarem en les patents per a la fabricació del cafè de malta (taula 1).

El procés d'innovació en la fabricació del cafè de malta

Jaime Santiveri comença a fabricar aquest producte a la fàbrica de Can Tunis a partir del 1914. Però abans, trobem les patents d'introducció (taula 1); això vol dir que és la pri-

2. Aquesta informació correspon al període dels orígens del naturisme i el vegetarianisme al nostre país (1908-1936).

mera vegada que aquest producte es fabrica a l'Estat espanyol, però que ja estava inventat. El nom que figura a la patent és el de Franz Kathreiner, propietari de la Casa Kathreiner de Múnic. La descripció del procediment de fabricació i els plànols de la maquinària, juntament amb la documentació corresponent a les millores posteriors, daten del 1892. Possiblement, tota aquesta documentació va ser enviada pel seu proveïdor alemany quan, per la difícil situació internacional, cada cop era més difícil la relació comercial i Jaime Santiveri té el capital necessari per fabricar ell mateix aquests productes a Barcelona.

Data	Procés patentat	Tipus de patent
11.02.1892	Procediment per a la fabricació del cafè de malta	D'introducció
31.05.1892	Millores introduïdes per a la fabricació del cafè de malta	D'introducció
2.10.1912	Procediment per fabricar cafè de malta	D'invençió
22.01.1913	Perfeccionament en el procediment per a la fabricació del cafè de malta	D'invençió
24.01.1913	Procediment per fabricar pastilles de cafè de malta	D'invençió

Taula 1. Patents dels primers temps de la Casa Santiveri.

En aquestes patents, a la primera part del document es defineix el producte amb les seves característiques i/o la seva problemàtica concreta. A continuació, hi ha un breu resum del procés que es descriu més detalladament, on s'indiquen les parts mecàniques que participen en el procés de fabricació i que també apareixen detallades a la maquinària representada en el plànol que s'adjunta a la memòria descriptiva del procés. Les patents d'introducció del 1892 s'han conservat amb la documentació completa.

En la patent d'invençió de l'11 de febrer de 1892, primerament es defineix el producte: la malta és el resultat del procés de torrefacció de l'ordi. A continuació, ens indica la problemàtica: la malta, tot i tenir la mateixa aroma del cafè, té un gust més amargant. Aquest procediment té com a objectiu aconseguir que la malta tingui un gust molt més semblant al del cafè. Això s'assoleix per mitjà d'un procés industrial en el qual, mentre s'efectua la torrefacció de la malta, aquesta absorbeix un líquid que té l'aroma del cafè, però sense cafeïna. Després d'aquesta primera destil·lació, se'n fa una altra amb bicarbonat de sosa (natrium). A continuació es fa una decoccó amb líquid de gla amb sucre. Finalment, s'ha de deixar refredar en uns tambors que van girant i repartint de manera uniforme mantega de cacau o un altre greix equivalent. Finalment, es deixa refredar en un refrigerant especial i es neteja de les impureses.

La segona part d'aquesta documentació comprèn una descripció més detallada de tot el procés i de les peces de cada màquina que participen en la fabricació del cafè de malta. Cada peça està localitzada en el plànol de la maquinària, que s'adjunta a la memòria descriptiva de cada patent. També es donen instruccions sobre el procediment en cas que es vulgui utilitzar un ingredient alternatiu.

Uns dies més tard, el 31 de maig de 1892, es dona d'alta a l'Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) una patent d'invençió per millorar el procés de fabricació del cafè de malta, també sol·licitada per Franz Kathreiner. Aquestes millores consistien a impregnar la malta abans de la torrefacció d'una solució aromàtica de cafè: en aquesta solució es fa servir un extracte de cafè cru.

Según este procedimiento las sustancias aromáticas del café se desarrollan durante el tostado de los cereales y se obtiene un producto que contiene aquellos principios aromáticos tal como se hallan en el café verdadero, lo cual no podría conseguirse con el procedimiento anterior.³

Com ja s'ha comentat, a partir d'aquests procediments i dels plànols de la maquinària dissenyada i portada a la pràctica per la Casa Kathreiner d'Alemanya, que exportava aquest producte a la resta d'Europa, Jaime Santiveri sol·licitarà les seves patents d'invenció i començarà a fabricar el seu propi cafè de malta. La primera patent d'invenció es dona d'alta el 2 d'octubre de 1912. El procediment de fabricació del cafè de malta que es feia a la Casa Santiveri ja afegia les millors de Franz Kathreiner, amb la diferència que, abans de la torrefacció, i després d'assecar la malta, s'impregnava el producte amb solucions d'extractes de fruites o d'extracte de cafè i ametlla de cacau, i durant la torrefacció, s'hi afegia sucre fins que els grans de malta quedaven recoberts d'una pel·lícula de caramel.

[...] germinar la cebada de un modo análogo a como se hace para la fabricación de la cerveza o tomar malta ya preparada, y después de secarla, impregnarla de una solución de extractos de frutas o de extracto de café y almendra de cacao y en tostarla después, rociándola con agua cuando está a medio tostar y añadiéndole azúcar en polvo que recubre los granos de malta de una película de caramelo y por último, pulimentarla por medio de polvos apropiados mientras se termina el tostado, quedando ya de esta manera la malta preparada y en disposición de ser impregnada al mercado.⁴

La primera innovació de tipus tècnic que realitza la Casa Santiveri a la seva fàbrica de Barcelona es produeix el 22 de gener de 1913, amb una patent per perfeccionar el procés de fabricació del cafè de malta mitjançant la utilització d'unes màquines per treure la clofolla del gra de la malta abans de la torrefacció. Aquesta innovació tècnica permetia donar una aroma i un gust més intensos a la malta a partir de cacau, d'extractes de fruites, etc., segons el gust desitjat:

[...] perlar o mondar la malta antes de proceder a la operación de tostar, y en añadir a los granos de malta después de perlados soluciones de café, achicoria, cacao, o extractos de frutas, u otras materias que den a la malta el gusto y aroma que se desee. [...] La operación de perlar o mondar la malta se ejecuta en máquinas análogas a las de perlar la cebada [...].⁵

El següent pas en la innovació del seu producte estrella va ser reduir les dimensions per facilitar-ne el consum amb la mateixa qualitat. Aquest tipus d'innovació és molt clar, per exemple, en sectors com ara la informàtica o la telefonia mòbil. La Casa Santiveri fa la patent

3. Fragment del text original de la patent del 31 de maig del 1892.

4. Fragment del text original de la patent del 2 d'octubre del 1912.

5. Fragment del text original de la patent del 22 de gener del 1913.

d'invenió per fabricar pastilles de cafè de malta el 24 de gener de 1913. La innovació es realitzava al final del procés de fabricació, segons la documentació fotogràfica, i consistia en el fet que un operari havia de moldre els grans de malta, i un altre els premsava, donant-los una forma semblant a la d'un terròs de sucre.

Totes aquestes fases es poden complementar o ampliar a partir de les fotografies dels principals procediments en l'elaboració del cafè de malta (la germinació de l'ordi, la torrefacció del gra de malta i, finalment, el refredament del producte afegint-hi els extractes de fruita i el sucre.) La imatge de la figura 1 correspon a la fàbrica de Casa Santiveri al barri de Can Tunis, des del 1914 fins a la dècada del 1920, quan la fàbrica es trasllada al passeig Agrícola.

Bibliografia

CABANES, F. (1933), *Fàbriques i empresaris*, Barcelona, Enciclopèdia Catalana.

CABANES, F.; MALUQUER, J. (1988), *Història econòmica de la Catalunya contemporània (segle XIX)*, Barcelona, Enciclopèdia Catalana.

FALP I PLANA, J. (1908), «Concepte modern del vegetarisme», *Revista de la Lliga Vegetariana de Catalunya*, Barcelona. [Discurs inaugural de la Lliga Vegetariana de Catalunya]

