Leche de almendras

Santa María del Camí

Desde el siglo XVII en la comarca del Raiguer de Mallorca se elabora la leche de almendra, una proteínica y tonificante bebida instaurada en la comarca por los frailes Mínimos, que entonces se habían instalado en Santa Maria del Camí; debido a que eran totalmente vegetarianos, aquellos santos hombres de orden mendicante la consumían para evitar las leches animales y cuando salían a pedir limosna por comarcas vecinas como Pòrtol, Sa Cabaneta o Santa Eugènia, la repartían para agradecer las dàdivas recibidas. De este modo su elaboración y consumo se instauró en esta parte de la isla.

De dónde nos llega la leche de almendras

Si buscamos noticias sobre la existencia de la leche de almendra en tiempos antiguos -estamos hablando de los siglos que rodean el nacimiento de Jesucristo- nos tendremos que situar en los territorios del Líbano, Siria, Turquía, Israel, Egipto, lugares donde la leche de almendras era extremadamente apreciada por sus calidades nutritivas y también porque proporcionaba -debido a las proteínas y grasas vegetales que contiene- un efecto estimulante inmediato sin contener alcohol, como es el caso del vino y de la cerveza que desde siempre han "tonificado" las sociedades más occidentales. Los antiguos romanos, que tenían un importante dominio sobre toda la cuenca del Mediterráneo y chupaban tradiciones de por todas partes, como buenos colonizadores-, aceptaron inmediatamente la leche de almendra -a la cual llamaban *amigdalate*, que en latín quiere decir "almendra y leche"-, como parte de su dieta, no solamente por una cuestión de efectividad de la preparación como nutriente -puesto que estaba especialmente indicada para los niños, personas mayores y enfermos que tenían que menester una sobrealimentación- sino también porque la consideraban una bebida sutil y sensual que tenía un agradable sabor y suficientes calidades para potenciar una vida sexual exhuberante. La leche de almendras tuvo otro momento álgido durante la Edad Media, ya que era muy apreciada no sólo como alimento potente y un delicioso sabor, sino por las calidades curativas de las almendras.

Antiguas costumbres

Se tiene que tener en cuenta que la ingestión de este fruto seco rico en vitamina E ayuda a prevenir las enfermedades de corazón, mejora la circulación de la sangre, favorece un crecimiento sano en los niños y es un poderoso antioxidante; pero, a partir de esta época su presencia en las mesas fue menguando hasta nuestros días, en que quedó circunscrita a los días de fiesta navideña y, sobre todo, a la Nochebuena, cuando los feligreses, según los preceptos católicos- habían observado tres horas de estar en ayunas para poder comulgar, de forma que al acabar el oficio tenían una debilidad que aconsejaba una buena ración de leche de almendras con una *coca bamba* o *de patata*, condumios que reconfortaban el cuerpo de los creyentes a altas horas de la madrugada. El escritor y profesor Rafel Crespí especifica que hoy en día el consumo de la leche de almendras no se da en toda Mallorca sino en "un reducto que abraza, más o menos, Santa Maria del Camí, Santa Eugènia, Pòrtol, Sa Cabaneta, Pla de na Tesa(estos tres últimos núcleos del municipio de Marratxí) y también en la zona agrícola de este término municipal, es decir, en Sa Indioteria y en algunas algunas zonas aisladas esparcidas por estas comarcas".

En Santa Maria del Camí los frailes Mínimos elaboraban leche de almendras durante el siglo XVII

Unos frailes especiales

En el siglo XVII los frailes Mínimos desembarcaron en Santa Maria del Camí después de haber permanecido un tiempo en Ciutat. Se trataba de una orden fundada en Italia por San Francisco de Paula alrededor de 1435, después de que el santo se hubiera retirado a hacer meditación en Calabria y tenía la particularidad de que era una formación "mendicante", lo cual quiere decir que, además de los votos habituales, sus integrantes se comprometían a vivir de aquello que les diera la gente, es decir, de la mendicancia. La formación se esparció pronto con gran éxito por Italia y más adelante, en 1483, llegó a Francia, donde a los frailes los denominaban familiarmente "buenos hombres", porque realmente correspondían a las limosnas de la población con servicios de toda clase, así que mantenían estrecho contacto con la gente y por eso eran muy apreciados. Los Mínimos llegaron a la zona castellana de la península Ibérica el mismo año del descubrimiento de América, en 1492 y a continuación, gracias a las gestiones del religioso y diplomático Bernat Boïl, el cual entre sus numerosas ocupaciones había tenido el cargo de superior de los ermitaños de Montserrat, aquellos frailes Mínimos se prodigaron por la Corona de Aragón, donde fundaron 27 conventos, entre Valencia, Barcelona y Mallorca.

Cuando los frailes Mínimos vinieron a la isla permanecieron en el convento de la Soledat en la *Porta de Sant Antoni de Palma* pero, al cabo de un tiempo, en 1682, aquellos santos varones se pusieron en contacto con las autoridades de Santa Maria del Camí para trasladar el convento desde Ciutat a esta villa. Así que el 7 de mayo de aquel año se reunieron los jurados y honores de la capital del raiguer, estudiaron a fondo el caso y estuvieron de acuerdo, pero aceptaron la presencia de los Mínimos a condición de que los frailes se comprometieran a educar a los niños y ayudar a morir dignamente a los *santamariers*. Además de aportar estos servicios sociales, los Mínimos, que elaboraban y consumían leche de almendra como sustitutivo del suero animal debido a su estricto vegetarianismo, implantaron la bebida entre la gente del pueblo, pero acotando su elaboración y consumo a las fechas navideñas porque «es alrededor de estas fiestas que los frailes prestaban su molino para que las gentes del pueblo moliesen sus almendras y elaboraran tan suculento postre", dice el escritor Rafel Crespí. Y en cuanto a las propiedades medicinales del producto, precisa que "en los inventarios de las farmacias medievales se puede ver que estos establecimientos guardaban elevadas cantidades de almendras y de almidón que tenían que servir para elaborar la dieta de los pacientes, como confirman los recetarios de la época. La leche de almendras, las harinas y un potente caldo de gallina constituían los ingredientes más frecuentes de los regímenes para enfermos".

La receta

Para hacer la leche de almendra artesanal se escaldan las almendras y se pasan por las muelas -que antaño eran de tracción animal-, mientras se va añadiendo agua hasta obtener un caldo en crudo. A continuación se pone a hervir esta preparación el máximo de tiempo posible porque cuanto más cuece más sabrosa sale la leche, procurando que no se pegue al recipiente y que no se derrame de la olla. Rafel Crespí puntualiza que "antes de dar los últimos hervores conviene condimentarla con azúcar, una rama de canela y la corteza de un limón". Y a la hora de delimitar el radio de producción actual de la leche de almendras dentro de la comarca del Raiguer, dice que "actualmente, en Santa Maria hay cinco o seis lugares que la elaboran, mientras que en Pòrtol, Sa Cabaneta y el Pla de na Tesa hay una por población. Y en sa Indioteria el maestro Miquel Pascual, carpintero, construyó un ingenio para fabricarla para todos los vecinos.

oOo