

EL “DIMONI” EN NUESTRA CULTURA



Es notoria y característica de nuestra cultura la figura del “dimoni”, apareciendo esta figura en diferentes marcos como la literatura y en las fiestas populares así como en la tradición popular, reflejada en diferentes tonadas.

Curiosamente, la figura del diablo no es menospreciada o atacada. Es el centro de festejos, en donde de una u otra forma se le ensalza. Es el verdadero espíritu de determinadas fiestas que en Sa Pobla, se celebran desde el Siglo XIV.

Casi con toda seguridad, estas fiestas, seguidas año tras año y por siglos, tienen una antigüedad muy superior al tiempo registrado arriba citado. Es de suponer, que las gentes más primitivas, interpretarían la fortuna con las deidades o con un dios del bien y las desgracias, los infortunios con el mal, con el dolor la desgracia y el sufrimiento.



Por otra parte siempre ha existido el temor por todo aquello relacionado con la propia naturaleza: En primer lugar y elemento más relacionado, se encuentra el fuego. Por una parte da el calor, la vida. Los muertos quedan fríos. Y de la tierra proceden los terremotos, los volcanes, el olor a azufre. En la tierra todo se pudre pero al propio tiempo es fuente de vida. El fuego también es vivificante, dinamiza la propia naturaleza. Acudir a quien representa al mal, a quien trae los males –Pues Dios no envía las pestes, el hambre, la muerte, las plagas.-, no sería mala idea.

El problema debió de presentarse al introducirse la iglesia cristiana en esas primitivas culturas. No obstante, de la misma manera que se solucionó la cuestión de la Navidad, como celebración del nacimiento de Cristo, que debiera estar ubicada en meses después de diciembre, y ante la tradición de celebrar en un mundo pagano, el nacimiento del sol

en ese mes, la Iglesia, hábilmente, colocó aquí el nacimiento de Jesucristo y todo arreglado.

En el caso de nuestro “dimoni”, fuera la iglesia o algún “listillo”, lo cierto fue acoplar el “dimoni” a un Santo, como San Antonio, para así seguir festejarlo –Al “dimoni”, claro está-.



Se aprecia en la canción:

Sant Antoni i el dimoni
jugaven a trenta-u.
El dimoni en va fer trenta,
i Sant Antoni trenta-u.
Sant Antoni és un bon sant,
i qui té un dobler l’hi dóna
perquè ens guardi els animals
tant si són de pell com de ploma.

Las fiestas de Sant Antoni se celebran entorno al día 17 de enero en gran parte de los municipios de la isla: Artà, Alaró, Muro, Pollença, Manacor, Capdepera... Uno de los municipios en el que la fiesta se celebra con mas fuerza es Sa Pobla, con su "Revetlla", en donde arden multitud de hogueras en toda la población, acompañadas de demonios, canciones, "ximbombades".y deliciosas “espinagades”



Típico manjar de esta celebración, es la “espinagada”, y una de las varias recetas populares se detalla a continuación:

Ingredientes:

Ingredientes para la masa de unas ocho espinagades:

½ Kgm. de harina.

Dos Tazas de café de aceite. Particularmente, para evitar el sabor a “aceite”, recomiendo uno suave o de oliva o mejor de girasol.

Dos cucharadas de manteca de cerdo.

Levadura de panadero.

Ingredientes para el relleno:

Tres cebollas tiernas.

Un puerro.

Un manojo de acelgas.

250 gramos de harina.

Dos ajos.

Pimentón dulce y picante. Una cucharada de cada.

Una cucharadita rasa, de café de pimienta negra picante o fuerte.

Una cucharadita de café de manteca.

Una taza de aceite. Particularmente, para evitar el sabor a “aceite”, recomiendo uno suave o de oliva o mejor de girasol.

Medio manojo de perejil fresco.

Elaboración:

La verdura

Lavarla a conciencia. Hacer lo mismo con el perejil. No mezclarlas.

Cortamos la verdura muy pequeña.

Escurremos bien, dejándola así durante una hora o mas.

Después le pondremos el aceite y sal al gusto.

Se corta la anguila, previamente limpia y arreglada (Mejor ya preparada del pescadero), en rodajas de un dedo de ancho.

Se añade la sal, el aceite, pimentón, los ajos cortados pequeños, o mejor bien triturados, el perejil y la pimienta.

La pasta

Mezclamos la harina con el aceite, la manteca y agua.

Amasar fuertemente la pasta.

La pasta, debe quedar consistente, ni floja ni dura.

Dejarla reposar veinte minutos.

Una vez pasado este tiempo, realizamos OCHO porciones.

Cada porción se aplana dándole forma rectangular un poco mayor de medio folio.

Añadir la verdura (un octavo de la mezcla) y cuatro rodajas de anguila, en el centro. Si la anguila fuera pequeña, poner una cantidad suficiente equivalente.

Doblar el “sobre” de los lados hacia el centro, quedando un “sobre” rectangular bien cerrado.

Untar de aceite las uniones, para evitar que se abran las uniones al hornearse.

En el horno a 180 190 Grados cocerlas durante 25 minutos. Controlar que el calor sea uniforme y no directo.

Buen provecho!

Nota: Se puede utilizar un pescado llamado “Gató” que tiene aspecto de tiburón pequeño y que en vez de espinas, como su pariente, tiene cartílago.

Lo tradicional en Sa Pobla son las anguilas o la anguila.